



Erlenbacher

Passion & Cakes since 1973

MANTENLO SENCILLO: TARTAS



MANTENLO SENCILLO

¡Crujientes y con efecto WOW! Especialmente fáciles de manipular y económicas. Esto hace que nuestras tartas sean el postre ideal en un menú, un tentempié para picar entre horas o la estrella en el bufé. Las tartas planas convencen por su intenso sabor y su corto tiempo de descongelación. La **tarta de manzana** y la **tarta de frutas del bosque** completan la gama de tartas planas - unos auténticos todoterrenos.



NUEVO



TARTA DE FRUTAS DEL BOSQUE

8110828

El arte de la tarta: Para nuestra tarta de frutas del bosque, colocamos una mezcla afrutada de frutas ligeramente ácidas sobre una delicada crema en nuestra base crujiente. ¡Una auténtica obra maestra! **Contenido en fruta: 27 %.**



peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.150 g	ø 28 cm x aprox. 3,5 cm	aprox. 96 g	12	4

Descongelación: A temperatura ambiente (21 – 22 °C)
tarta entera 3 horas aprox.

NUEVO



TARTA DE MANZANA

8110830

Con gajos de manzana frescos y jugosos, es un éxito absoluto de sabor. Y más todavía sobre nuestra base de crema ligera y crujiente masa quebrada. Incluso lleva un tentador glaseado por encima. ¡Se te hace la boca agua! **Contenido en fruta: 32 %**



peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.150 g	ø 28 cm x aprox. 3,5 cm	aprox. 96 g	12	4

Descongelación: A temperatura ambiente (21 – 22 °C)
tarta entera 3 horas aprox.



TARTA DE FRESAS

8102751

Más fresa es siempre una solución. Pero primero sentamos la base perfecta para una deliciosa crema ligera con nuestra crujiente masa quebrada. ¿Y ahora? ¡Fresas! ¡Fresas! ¡Fresas! Exquisitas y generosamente repartidas, y rematadas con glaseado para tartas. ¡Fresas!



Contenido en fruta: 32 %.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.300 g	ø 28 cm x aprox. 3,5 cm	aprox. 108 g	12	4

Descongelación: A temperatura ambiente (21 – 22 °C)
tarta entera 8 horas aprox.



TARTA DE CHOCOLATE

8101881

Pasamos a la tarta y le presentamos nuestra crema de chocolate más achocolatada sobre una crujiente masa quebrada. ¿Por qué parar cuando es de lo más delicioso? Así que: brillante glaseado para tartas por encima ... ¡y luego montones de rollitos de chocolate negro!



peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.000 g	ø 28 cm x aprox. 3,0 cm	aprox. 83 g	12	4

Descongelación: A temperatura ambiente (21 – 22 °C)
tarta entera 1,5 horas aprox.

pedidos telefónicos: +34-93-2097806



Erlenbacher

Passion & Cakes since 1973

Erlenbacher Backwaren GmbH
Wasserweg 39
64521 Groß-Gerau (Alemania)

Tel: +49 (0) 6152 803-0
Fax: +49 (0) 6152 803-347

www.erlenbacher.es
info@erlenbacher.net