



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 | NUEVO 39001044



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 | NUEVO 39001045



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 | NUEVO 39000792



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 | NUEVO 39000790



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