

# DIE ERDBEER-STORY

## JEDES FRUCHTSTÜCK ERZÄHLT EINE STORY



Bissen für Bissen hat jede Frucht in unseren Produkten eine eigene Geschichte zu erzählen. Wir produzieren über 2600 Paletten Erdbeerprodukte im Jahr. Dafür nutzen wir jährlich bis zu 1000 Tonnen Erdbeeren. Bei Erlenbacher Backwaren garantieren wir höchste Qualität auch durch sorgfältige Auswahl der Früchte – vom Feld bis zur Gabel.

**ERLEBEN  
SIE  
FARM TO FORK**



# WORAUF ES BEI UNSEREN ERDBEEREN ANKOMMT?

Vom Erzeuger zum Produkt durchläuft die beliebte Frucht jede Menge Stationen. Dabei setzen wir auf diese Eigenschaften:

## **Größe und Gewicht**

Ob ganze, halbe, gewürfelte oder passierte Erdbeeren – wir nutzen eher kleine Erdbeer-Arten. Diese sind aromatischer und lassen sich auf oder im Produkt gleichmäßiger verteilen. So erzielen wir die perfekte Balance zwischen den unterschiedlichen Konsistenzen des Produkts und der Frucht. Ein Gedicht für jeden Gaumen.

## **Schnitt**

95 % der von uns verwendeten Erdbeeren werden per Hand geschnitten und entstielt bzw. entkelcht. Viele Arbeitsschritte erfolgen noch in echter Handarbeit und das schmeckt man.



## **Farbe**

Anhand einer vorgegebenen Farbskala suchen wir unsere Erdbeeren aus. Sie lassen das Produkt besonders attraktiv aussehen und schmecken auch hervorragend. So läuft Ihren Gästen schon beim Anblick der Früchte das Wasser im Mund zusammen.

## **Geschmack**

Wenige zentrale Erdbeer-Arten werden von uns für alle Sahneprodukte und Backwaren genutzt. Diese haben uns im Laufe der Jahre in vielen Eigenschaften überzeugt – allen voran ist ihr Geschmack entscheidend. Weniger ist manchmal mehr!

So garantieren wir – Frucht für Frucht – den außergewöhnlichen Genuss, für den Erlenbacher Backwaren bekannt ist.

