



Erlenbacher

Passion & Cakes since 1973



2
it
e
k
m



BIENVENIDOS A LA NUEVA ERA ERLENBACHER.

Querida familia Erlenbacher, queridos clientes y sibaritas,

tenemos por delante no solo un nuevo año comercial, sino un futuro con muchos retos y más oportunidades. Tendremos: las mejores condiciones para un exitoso año conjuntamente con nuestros actuales y futuros socios en todo el mundo. Queremos aprovechar estas oportunidades para ofrecerles mejores conceptos, productos y servicios. Con ofertas sorprendentes e ideas frescas e innovadoras. Para ello hemos reinventado Erlenbacher. Con una imagen joven y moderna, que nos posicionará, tras muchos exitosos años, de manera inmejorable para el futuro.

Refleja claramente los valores a los que somos fieles desde hace más de 45 años: nuestros conocimientos y experiencia en el sector. Nuestra curiosidad de ver las cosas desde otra perspectiva y atreverse a hacer cosas nuevas. El respeto a las colaboraciones y nuestros socios y el trato sostenible con la naturaleza, las materias primas y las personas. Y, naturalmente, nuestra pasión que puede ver, sentir y saborear en cada producto de Erlenbacher. Un primer ejemplo de nuestro nuevo enfoque de marca lo tiene ahora mismo en sus manos: nuestra Backzeit 2022. Con ella, nos gustaría invitarle a construir conjuntamente con nosotros un exitoso futuro – y de volver a generar buenas oportunidades para ambas partes. ¡Nos alegramos de poder colaborar con Usted!

Con los mejores saludos desde Gross-Gerau

Dr. Bertram Böckel
CEO Erlenbacher Backwaren GmbH





¡HOLA, SOMOS ERLEN- BACHER!

En cuestión de tartas, nadie nos puede engañar. Desde hace más de 45 años, elaboramos tartas, pasteles, postres y cheesecakes de todo tipo con un sabor único y especial. Nuestra receta: naturalidad, transparencia y una gran ración de **PASIÓN**. ¡Solo así se consigue el sabor Erlenbacher!

Nuestra **CURIOSIDAD** nos impulsa a seguir ampliando nuestro abanico de creaciones. Y como buenos pasteleros siempre estamos innovando: perfeccionamos las recetas, probamos cosas nuevas, buscamos obtener el mejor sabor y el mayor placer. Todo ello sin olvidarnos nunca del **RESPECTO** hacia las materias primas, un enfoque sostenible de los recursos y hacia las personas con las que trabajamos. Nos gusta ofrecer una calidad superior y estar al día de las últimas tendencias e innovaciones. Deseamos que para Usted sea un placer trabajar con nosotros.

La **EXPERIENCIA** nos convierte en su mejor socio pastelero en el sector horeca. Satisfacemos todas sus necesidades para panaderías, hostelería, restauración, cafeterías y catering a nivel mundial.



NUESTRA RECETA SECRETA: DE TODO LO MEJOR.

Incluso las tartas y los pasteles más deliciosos no existirían sin las personas que los elaboran. Además de los mejores ingredientes, es sobre todo la habilidad y la pasión de nuestro equipo, que hace posible el verdadero placer Erlenbacher.

Por este motivo trabajamos con auténticos sibaritas. Un 35 % del personal de Erlenbacher son panaderos, pasteleros, técnicos en alimentación y especialistas en restauración. De este modo, satisfacemos las más diversas necesidades de nuestros clientes y ofrecemos soluciones adecuadas e ideas novedosas para todo el sector de la restauración.

LA PROMESA ERLENBACHER:

Nuestro ingrediente secreto: la pasión. Además, solo utilizamos los mejores ingredientes, sin colorantes ni aromas artificiales, sin conservantes, sin grasas ni aceites vegetales hidrogenados. Desde nuestra primera tarta, hace más de 45 años, seguimos esta exitosa receta.



*El amor
al detalle*





*Pasión y tartas
desde 1973*

ESTAMOS
CONVENCIDOS
DE QUE LA
PASIÓN ES EL
INGREDIENTE
SECRETO DE LA
REPOSTERÍA.



LA **TARTA** QUE DIO LA VUELTA AL **MUNDO**.

Lo que comenzó hace más de 45 años en Nieder-Erlenbach con una simple tarta de manzana proporciona hoy momentos de placer en todo el mundo: el arte pastelero de Erlenbacher. Y los ingredientes principales siguen siendo la pasión, artesanía con amor al detalle y mucha experiencia. Solo así podemos garantizar la máxima calidad en todas y cada una de nuestras obras maestras en más de 43 países.

LA **RESPONSABILIDAD** EMPIEZA EN EL **CAMPO**.

Actualmente ofrecemos delicias de todas las formas, sabores, porciones y tamaños posibles. Siempre con ingredientes frescos y de la mejor calidad. Y este compromiso comienza para nosotros con la compra de las materias primas. Por eso no solo sabemos de dónde vienen y cómo llegan a nosotros, sino que también conocemos a los productores y proveedores personalmente.

¡**BUEN TRABAJO!**

Queremos que nuestros entornos de trabajo y los de nuestros socios sean justos y transparentes. Porque solamente siendo socialmente responsables con todas las personas involucradas en nuestra cadena de valor, conseguimos darles a nuestros pasteles el sabor único de Erlenbacher.

NUESTRO PROVEEDOR MÁS IMPORTANTE: LA NATURALEZA.

Para elaborar repostería de forma natural y sostenible se necesita un clima saludable y una naturaleza intacta. Nuestro objetivo es que nuestro centro de producción sea respetuoso con el medio ambiente hasta finales de 2022. Gracias al proyecto Erlenbacher goes Zero, que consiste tanto en reducir el consumo de energía y agua como en evitar el desperdicio de alimentos. Además, hemos habilitado la superficie de nuestro tejado para instalar un sistema fotovoltaico que permita la generación de energía. Y esto es solo el principio: junto con el Centro de Administración Sostenible de Empresas (ZNU) de la Universidad de Witten/Herdecke, revisamos periódicamente nuestras actividades de sostenibilidad, las adaptamos, las mejoramos y nos fijamos nuevos objetivos.

www.erlenbacher.de/es/empresa/sostenibilidad

MENOS SABE A MÁS.

Adoptar una dieta saludable es cada vez más importante para muchas personas. Pero, ¿cómo implementar una tarta en una dieta equilibrada? Nosotros creemos que una buena alimentación no excluye los pequeños placeres. Por este motivo, estamos constantemente mejorando nuestras recetas e ingredientes. ¿Menos grasa y menos azúcar? ¡Por supuesto! Pero con todo el sabor.

Naturalmente, renunciamos al uso de aditivos y enseñamos con orgullo y transparencia los ingredientes de nuestras tartas y pasteles: ingredientes naturales, ricos en nutrientes y llenos de sabor. ¡Así saben el doble de buenos!



**Descubra más sobre nuestros
proyectos sostenibles**

*Pleno
sabor*



SIEMPRE ESTAMOS REINVENTANDO NUESTRAS TARTAS Y PASTELES.

El placer está vivo. Cambia con el tiempo, se adapta a las nuevas tendencias y se deja inspirar por la vida. ¿Quién no se alegra que le sorprendan una y otra vez con algo nuevo y delicioso?

En Erlenbacher lo sabemos. Esta gran curiosidad y el apetito insaciable por lo nuevo son nuestro motor. Por ello, nos planteamos diariamente una serie de preguntas fundamentales: ¿Cómo podemos mejorar nuestras recetas? ¿Podemos conseguir materias primas todavía mejores? ¿Cómo podemos reinterpretar el sabor? ¿Y cómo mejoramos lo mejor?

Encontramos las respuestas en la combinación de la artesanía tradicional, la tecnología innovadora y el pensamiento creativo. Pero nuestro afán de mejora no termina aquí.

*Creatividad
e innovación*





BUSCAMOS OFRECER UN VALOR AÑADIDO.

Nuestra innovación no solo se limita a nuestras tartas y pasteles. Tratamos de reinterpretar el placer, buscando conceptos innovadores para nuestros productos, gamas mejoradas o tecnologías completamente nuevas.

Sabemos exactamente lo que necesitan nuestros clientes. Sobre esta base desarrollamos conceptos de productos que se adaptan perfectamente a sus necesidades y a los diferentes canales de venta. Así que, además de una experiencia única, siempre buscamos ofrecer un valor añadido a nuestros clientes: un buen ejemplo de ello son nuestros Barista Cakes. **Vea página 13**



Nuestra gama de productos

TARTAS

PÁGINA 12



PLANCHAS DE NATA

PÁGINA 56



PLANCHAS

PÁGINA 44



PASTELES

PÁGINA 72



SELECTION

PÁGINA 81



ARTÍCULOS DE SERVICIO

PÁGINA 83

ÍNDICE DE SURTIDO

PÁGINA 85

ALGO REDONDO.

LAS TARTAS REDONDAS DE ERLENBACHER


Erlenbacher
Passion & Cakes since 1973



*Cada porción
un placer*

Barista CAKES



Desarrollados junto con un BARISTA

Combinación de aromas para todos los sentidos

Los Barista **CAKES** están perfectamente adaptados a los finos aromas de las especialidades de café más populares. El perfecto dominio del café del barista acompañado por una recomendación de una de las tartas de nuestra gama Barista **CAKES**.



¡Aprovechar los conocimientos sobre el producto para aumentar las ventas!



¡La rueda de aromas de Barista **CAKES muestra qué Barista **CAKE** realza mejor las diferentes especialidades de café!**



TARTA DE CHOCOLATE Y FRAMBUESA

Barista
CAKE

Elegantes colores y la acidez de los frutos rojos como contraste.

¡Esta creación fundirá su corazón pastelero! La base de masa quebrada de cacao esta rellena con una suave y fundente capa de crema de chocolate. Encima, espolvoreados, crujientes trocitos de chocolate con un preparado de frambuesa. Decorado con frambuesas enteras y cubierta con gelatina para tartas transparente para un acabado elegante.

El Barista
aconseja:

- Cappuccino
- Cortado
- Iced Dark Chocolate Mochaccino



código 8110122

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.200 g	Ø 24 cm	aprox. 100 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7°C) tarta entera 9 horas aprox.
A temperatura ambiente (21 – 22 °C) tarta entera 5 horas aprox.

TARTA DE MANZANA CASSIS

Barista
CAKE

Un equilibrio perfecto entre fruta ácida y un toque suave y dulce.

¿Tan solo es un pastel de manzana? Es mucho más que eso. Una base de masa quebrada de mantequilla, encima una capa de preparación de fruta de cassis y una capa de una suave crema del tipo Normando. En la parte superior gajos de manzana caramelizada y cubierto con glaseado.

El Barista
aconseja:

- Latte Macchiato
- Flat White
- Doubleshot Espresso on Ice



código 8110124

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.170 g	Ø 24 cm	aprox. 98 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7°C) tarta entera 9 horas aprox.
A temperatura ambiente (21 – 22 °C) tarta entera 5 horas aprox.

12 porciones
Ø 24 cm



TARTA DE CHOCOLATE Y CARAMELO SALADO

**Barista
CAKE**

Caramelo salado sobre una deliciosa tarta de chocolate.

Una base de masa quebrada de cacao con una crema de chocolate intensa, bolitas crujientes de caramelo salado y encima una deliciosa crema de caramelo salado. Todo cubierto con ralladura de chocolate y azúcar glasé.

**El Barista
aconseja:**

- Pour Over Coffee
- Coconut-Cold Brew-Latte
- Café Canario
- Americano

código 8110131

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.000 g	Ø 24 cm	aprox. 83 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7°C) tarta entera 5 horas aprox.
A temperatura ambiente (21 – 22 °C) tarta entera 2 horas aprox.

TARTA VEGANA DE PLÁTANO Y NUECES

**Barista
CAKE**

Una cobertura de crema de leche de avena blanca cubre esta tarta de plátano con nueces.

Una jugosa base con plátano, nueces y crujiente de avena, generosamente cubierto con una cobertura de crema de leche de avena. Pistachos picados decoran esta tarta vegana y sin derivados de palma.

**El Barista
aconseja:**

- Espresso Lungo
- Espresso-Tonic
- Nitro Cold Brew Coffee
- Specialty Hand-Drip Coffee

código 8110126

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
980 g	Ø 24 cm	aprox. 82 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7°C) tarta entera 5 horas aprox.
A temperatura ambiente (21 – 22 °C) tarta entera 2 horas aprox.



¡Más fácil imposible!

Flexible en cada situación: desembalar, descongelar, servir. ¡Todo listo para la explosión de aromas!



Barista CAKES



- en 12 porciones
- diámetro de 24 cm, finas

¡Eche un vistazo aquí!

Información sobre especialidades de café conocidas y de moda:

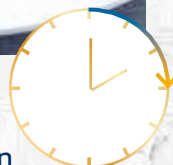
Coffee Insights



Erlenbacher



- corto tiempo de descongelación
- fácil manipulación



- vida útil
2 días en refrigeración (6 – 7 °C)
- combine los cuartos de tartas

48 h





UNA GRAN VARIEDAD PARA CADA DÍA. ¡PRUEBE NUESTRAS TARTAS REDONDAS PRECORTADAS!

A veces todo tiene que ir muy rápido. Nuestra amplia gama de tartas redondas precortadas son justo lo que necesita. No solo gustarán a sus clientes, sino también a usted como restaurador o propietario de una cafetería. Como vienen precortadas, podrá servir una ración de tarta impecable en un abrir y cerrar de ojos. Y, por si no fuera suficiente, puede calentarlas instantáneamente en el microondas. ¿Quién puede resistirse a esto?



Tartas



TARTA DE ALBARICOQUE, CÓDIGO 8110216

Una nueva interpretación de un pastel clásico: capas de bizcocho de frutos secos y bizcocho color claro para una gran apariencia. Cubierto por abundantes mitades de albaricoques. Un pastel con un sabor afrutado maravilloso. **Contenido de fruta: 34 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.570 g	ø 26 cm	aprox. 131 g	12	4

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

TARTA DELICIOSA DE FRESAS, CÓDIGO 8108612

Una fina masa quebrada sobre la que reposa una ligera base de bizcocho y pudín de nata. Recubierto con mitades de fresas. Glaseado con gelatina para tartas. **Contenido de fruta: 29 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.100 g	ø 28 cm	aprox. 175 g	12	4

Descongelación: A temperatura ambiente (21 – 22 °C) tarta entera 9 horas aprox.





TARTA DE MANZANA CON REJILLA DE PASTA BRISA, CÓDIGO 8107367

Un jugoso relleno de manzanas frescas sobre una crujiente base de pasta brisa. Cubierta con una rejilla artesanal de pasta brisa y gelatina para tartas.

Contenido de fruta: 60 %.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.500 g	ø 28 cm	aprox. 208 g	12	4

Descongelación: A temperatura ambiente (21 – 22 °C) tarta entera 9 horas aprox.

TARTA DE MANZANA DELICIOSA (VEGANA), CÓDIGO 8108611

Sobre una deliciosa masa quebrada vegana reposa un jugoso relleno de manzana coronado con rodajas de manzana y almendras en láminas. ¡Un sabroso placer vegano – sencillamente delicioso!

Contenido de fruta: 68 %.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.250 g	ø 28 cm	aprox. 188 g	12	4

Descongelación: A temperatura ambiente (21 – 22 °C) tarta entera 9 horas aprox.

*Puesta en escena
afrutadamente
brillante*



TARTA DE MANZANA PREMIUM, CÓDIGO 8102840

Sobre una crujiente base de masa quebrada hay un relleno de manzanas jugosas. Manzanas frescas (tipo “Cripps Pink”) cortadas en 1/16 y las almendras laminadas tostadas realzan la estética artesanal.

Contenido de fruta: 69 %.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.500 g	ø 28 cm	aprox. 208 g	12	4

Descongelación: A temperatura ambiente (21 – 22 °C) tarta entera 9 horas aprox.

TARTA DE MANZANA CON CUBIERTA CRUJIENTE, CÓDIGO 8107362

Bajo una crujiente cubierta de pasta brisa espolvoreada con azúcar glasé reposa un jugoso relleno de manzanas frescas. ¡Un clásico con nueva presentación!

Contenido de fruta: 59 %.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.500 g	ø 28 cm	aprox. 208 g	12	4

Descongelación: A temperatura ambiente (21 – 22 °C) tarta entera 9 horas aprox.





NUEVO



TARTA DE MANZANA CON STREUSEL DE MANTEQUILLA, CÓDIGO 8110439

Sobre una base de pasta brisa crujiente hay un jugoso relleno a base de manzana troceada. Cubierta con streusel dorados y un acabado de glaseado para tartas.

Contenido de fruta: 63 %.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.000 g	Ø 28 cm	aprox. 167 g	12	4

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

TARTA DE CEREZAS CON STREUSEL DE MANTEQUILLA, CÓDIGO 8110499

Como hecho en casa! Sobre una deliciosa masa quebrada hay una capa de bizcocho claro. Toda la tarta está rellena con un preparado de cerezas, ácidas y dulces. Los streusel dorados al horno tienen un fino acabado con gelatina. **Contenido de fruta: 44 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.700 g	Ø 28 cm	aprox. 142 g	12	4

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

NUEVO



NUEVO



TARTA DE CIRUELAS CON STREUSEL DE MANTEQUILLA, CÓDIGO 8110492

¡Jugoso y lleno de sabor! Sobre una deliciosa masa quebrada reposa una ligera base de bizcocho. La tarta está cuidadosamente cubierta a mano con medias ciruelas. Los streusel, dorados al horno, tienen un ligero glaseado para frutas. Un sabor como hecho en casa.

Contenido de fruta: 51 %.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.800 g	Ø 28 cm	aprox. 150 g	12	4

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



Pleno
gabor
a fruta

TARTA DE MANZANA CON STREUSEL,

CÓDIGO 8100528

Una base de pasta brisa rellena con manzanas frescas, con canela y pasas sultanas. Cubierto con streusel de mantequilla. ¡Muy rico!

Contenido de fruta: 51 %.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.250 g	ø 26 cm	aprox. 104 g	12	4

Descongelación: A temperatura ambiente (21 – 22 °C) tarta entera 4 horas aprox.

**TARTA DE RUIBARBO Y FRESA,**

CÓDIGO 8108767

¡Un placer afrutado! Sobre una crujiente base de pasta brisa reposa una deliciosa crema clara. Cubierta con jugosos trocitos de ruibarbo, deliciosas fresas y dorados streusel de mantequilla.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.250 g	ø 26 cm	aprox. 104 g	12	5

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

**TARTA DE CHOCOLATE,**

CÓDIGO 8104881

¡Seducción de chocolate! Exquisito bizcocho al chocolate relleno con crema de chocolate. Recubierto de un glaseado con cacao y decorado con hilos de crema de nougat.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.000 g	ø 24 cm	aprox. 83 g	12	6

Descongelación: A temperatura ambiente (21 – 22 °C) tarta entera 9 horas aprox.

**TARTA SACHER,**

CÓDIGO 8105984

Un clásico – elegante y exquisita. Base de bizcocho oscuro con preparado de albaricoques. Cubierta con un glaseado de fino cacao y azúcar.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.500 g	ø 26,7 cm	aprox. 125 g	12	4

Descongelación: A temperatura ambiente (21 – 22 °C) tarta entera 4 horas aprox.



12 porciones
ø 28 cm | 26 cm | 24 cm



Una variante
afrutada de
un clásico



TARTA DE QUESO Y NATA CON MELOCOTÓN, CÓDIGO 8107360

La nueva versión de un clásico: la cremosa tarta de queso y nata con una base de pasta brisa, cubierta con gajos de melocotón y recubierta con gelatina.

Contenido de fruta: 19 %.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.400 g	ø 28 cm	aprox. 200 g	12	4

Descongelación: A temperatura ambiente (21 – 22 °C) tarta entera 7 horas aprox.



TARTA DE QUESO-NATA PREMIUM, CÓDIGO 8104781

¡Una delicia para el paladar! Una exquisita masa de queso hecha con huevos y queso fresco, sobre una base crujiente de pasta brisa.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.150 g	ø 28 cm	aprox. 179 g	12	4

Descongelación: A temperatura ambiente (21 – 22 °C) tarta entera 6 horas aprox.



TARTA DE QUESO-CREMA ZEBRA, CÓDIGO 8105590

¡Clásica pero impresionante! Una deliciosa masa de queso elaborada con exquisito queso fresco, nata y huevos sobre una base crujiente de pasta brisa de cacao oscuro. El marmoleado de la masa de queso oscura y clara ofrece una perfecta decoración "zebra".

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.250 g	ø 28 cm	aprox. 188 g	12	4

Descongelación: A temperatura ambiente (21 – 22 °C) tarta entera 6 horas aprox.



**TARTA FRUTOS DEL BOSQUE,**

CÓDIGO 8107374

Sobre una crujiente base de pasta brisa reposa una esponjosa crema. Encima una capa de bizcocho en forma de cúpula completamente cubierta de fresas, moras, arándanos silvestres y grosellas rojas (frutos del bosque). ¡Puro placer afrutado! **Contenido de fruta: 36 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.400 g	Ø 28 cm	aprox. 117 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) tarta entera 12 horas aprox.

TARTA DE FRESAS,

CÓDIGO 8102751

Una crema clara sobre una base de pasta brisa, cubierta con medias fresas y gelatina de frutas. ¡Una verdadera exquisitez!

Contenido de fruta: 32 %.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.300 g	Ø 28 cm	aprox. 108 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) tarta entera 12 horas aprox.



*La seducción
del chocolate*

**TARTA DE CHOCOLATE,**

CÓDIGO 8101881

Deliciosa crema de chocolate sobre una base de crujiente pasta brisa. Cubierta con gelatina para tartas y decorada generosamente con rollos de chocolate amargo. ¡Placer achocolatado!

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.000 g	Ø 28 cm	aprox. 83 g	12	4

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

TARTA DE ALMENDRAS, CACAHUETES Y CARAMELO, CÓDIGO 8109593

¡Una tentación sin remordimientos de caramelo y frutos secos! En la parte superior de las bases sin gluten de bizcocho de almendras encontrarás cacahuètes crujientes incrustados en una capa dulce de caramelo, recubierto con una irresistible crema de nougat.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
950 g	Ø 28 cm	aprox. 79 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) tarta entera 3 horas aprox.
A temperatura ambiente (21 – 22 °C) tarta entera 1 hora aprox.





COMO RECIÉN HORNEADAS: LAS TARTAS REDONDAS SIN PRECORTAR DE ERLENBACHER

¿Le gusta el olor de las tartas recién horneadas?
¡A nosotros también! Nuestras tartas redondas clásicas, con un alto contenido en fruta, simplemente se calientan en el horno: huelen y saben como recién horneadas. También se pueden consumir directamente una vez descongeladas. ¿Cómo hacerlo? Ésto lo decide usted, igual que el tamaño de la porción, ya que nadie conoce mejor a sus clientes que usted mismo.



Tartas



TARTA DE ALMENDRA, CÓDIGO 8100526

Una masa hecha según la receta tradicional con almendras y decorada con azúcar glasé y almendra picada. ¡Un clásico español!

peso	tamaño	peso por porción	udes/caja
800 g	ø 26 cm	12	4

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

TARTA DE FRESAS, CÓDIGO 8110490

Sobre una fina base de masa quebrada reposa una ligera base de bizcocho y crema de pudding con nata. Encima una base de bizcocho de cacao sobre la que se extienden aromáticas mitades de fresas. Con un acabado de glaseado para tartas y el borde decorado con avellanas tostadas y picadas. **Contenido de fruta: 29 %.**

peso	tamaño	peso por porción	udes/caja
2.150 g	ø 28 cm	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) tarta entera 14 horas aprox.



Como
hecho en
casa



TARTA DE CEREZAS CON STREUSEL DE MANTEQUILLA, CÓDIGO 8110495

Como hecho en casa! Sobre una deliciosa masa quebrada hay una capa de bizcocho claro. Toda la tarta está rellena con un preparado de cerezas, ácidas y dulces. Los streusel dorados al horno tienen un fino acabado con gelatina. **Contenido de fruta: 44 %.**

peso	tamaño	peso por porción	udes/caja
1.700 g	ø 28 cm	12	4

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

NUEVO



NUEVO



TARTA DE MANZANA CON STREUSEL DE MANTEQUILLA, CÓDIGO 8110440

Sobre una base de pasta brisa crujiente hay un jugoso relleno a base de manzana troceada. Cubierta con streusel dorados y un acabado de glaseado para tartas.

Contenido de fruta: 63 %.

peso	tamaño	peso por porción	udes/caja
2.000 g	ø 28 cm	12	4

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

NUEVO



TARTA DE CIRUELAS CON STREUSEL DE MANTEQUILLA, CÓDIGO 8110497

Sobre una deliciosa masa quebrada reposa una ligera base de bizcocho. La tarta está cuidadosamente cubierta a mano con medias ciruelas. Los streusel, dorados al horno, tienen un ligero glaseado para frutas. Un sabor como hecho en casa. **Contenido de fruta: 51 %.**

peso	tamaño	peso por porción	udes/caja
1.800 g	ø 28 cm	12	4

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



*Un sueño de
merengue
crujiente*

TARTA DE QUESO-NATA,

CÓDIGO 8104002

Una capa de cremoso relleno de queso, elaborado con queso fresco, nata y huevos, sobre una base crujiente de pasta brisa. No sólo sabe como hecha en casa, también lo parece.

peso	tamaño	peso por porción	udes/caja
2.150 g	ø 28 cm	14	4

Descongelación: A temperatura ambiente (21 – 22 °C) tarta entera 7 horas aprox.

TARTA DE RUIBARBO-FRESAS-MERENGUE,

CÓDIGO 8109829

¡Un sueño de merengue crujiente! Entre una base de masa quebrada con queso fresco y otra de bizcocho hay un relleno de ruibarbo y deliciosas fresas. La cubierta de merengue flambeado acapara toda la atención. **Contenido de fruta: 34 %.**

peso	tamaño	peso por porción	udes/caja
1.600 g	ø 28 cm	12	4

Descongelación: A temperatura ambiente (21 – 22 °C) tarta entera 6 horas aprox.



TARTA DE QUESO CREMOSO DE LA ABUELA,

CÓDIGO 8105894

¡Clásica y deliciosa! Una masa de queso cremoso con huevos y queso fresco tipo quark extendida sobre una pasta brisa grumosa.

peso	tamaño	peso por porción	udes/caja
2.500 g	ø 26 cm	12	4

Descongelación: A temperatura ambiente (21 – 22 °C) tarta entera 10 horas aprox.

TARTA DE QUESO FRESCO CON MANDARINAS,

CÓDIGO 8100485

Un relleno cremoso de queso fresco, nata y huevos sobre una base crujiente de pasta brisa. Generosamente adornada con gajos de mandarina y una aromática cobertura de gelatina de frutas.

Contenido de fruta: 14 %.

peso	tamaño	peso por porción	udes/caja
2.150 g	ø 28 cm	14	4

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



crazy cheesecake club

**¡DESCUBRE AHORA LA NUEVA
GENERACIÓN CHEESECAKE!**



ENTRE PURA LOCURA Y PLACER ABSOLUTO:

EL ERLENBACHER crazy cheesecake club

¡Todos quieren cheesecakes! Los hay de todos los tipos, colores y formas: ¡Hay un cheesecake para todos los gustos! Ya que los cheesecakes son increíblemente versátiles.

Para los cheesecakes más bonitos, coloridos, frescos, deliciosos, sorprendentes e increíbles, Erlenbacher ha creado el Crazy Cheesecake Club. Solo aquí encontrará los cheesecakes que jamás habría imaginado. ¡Déjese seducir por el mundo del cheesecake!

**EAT
LOVE
REPEAT!**



¡LOCOS POR EL CHEESECAKE!

Los estudios demuestran que el potencial del cheesecake está lejos de estar agotado. ¡El público pide más!



Dato curioso n.º 1

El cheesecake es una de las tartas más populares de todas, incluso más que las tartas de chocolate y frutas...*

Dato curioso n.º 2

A la gente le encantan los cheesecakes en todas sus formas y sabores: con fruta, chocolate, vainilla, caramelo, etc...*

UNA CREMOSIDAD DIVINA!



¡Simplemente irresistibles! Le presentamos a los nuevos cuatro miembros del Crazy Cheesecake Club de Erlenbacher.

Ahora ya son catorce cheesecakes y le aseguramos que no habrá probado nada igual. ¡La diversión hecha cheesecake!

Por cierto: en todos los cheesecakes del Crazy Cheesecake Club, se garantiza la máxima cremosidad gracias a los productos lácteos frescos, el sedoso queso crema y la mejor nata. ¡Para chuparse los dedos!

¡CHEESECAKE NO ES IGUAL A CHEESECAKE!

Seguramente ya lo habrá notado: en el Erlenbacher Crazy Cheesecake Club hay tres tipos distintos de cheesecakes: Suprema, Cremosa y Estilo Americano. Las tres son irresistibles pero cada una a su manera única.

Suprema

con queso doble crema, nata y mascarpone para una textura única y sedosa

Cremosa

con queso cremoso y nata para una textura cremosa y suave

Estilo Americano

con queso doble crema para una textura suave pero firme





LIMITED EDITION

CHEESECAKE HAPPY COLOUR

CÓDIGO 8110514

¡Nunca una tarta ha tenido colores tan bonitos! Sobre una base crumble hay dos capas de cremoso queso. Un queso con fresas con trocitos de fruta y dados de muffin cubiertos con confeti de colores. ¡Todo cubierto con hilos de chocolate blanco y más confeti de colores!

peso	tamaño	peso por porción	udes/caja
1.800 g	ø 24 cm	ca 112 g	4

Descongelación: A temperatura ambiente (21-22 °C) el pastel entero durante unas 6 horas.



CHEESECAKE SALTED CARAMEL

CÓDIGO 8110516

Elegir entre dulce o salado pertenece al pasado. ¡En el Crazy Cheesecake Club no hay dudas, solo puro y loco placer! ¡Aquí se fusiona lo que tiene que fusionarse! Una crujiente base de crumble al cacao, una capa clara de queso y una capa de cheesecake con caramelo - como topping una salsa de caramelo a la sal así como trocitos de chocolate crujiente. ¡No habrá quien se resista!

peso	tamaño	peso por porción	udes/caja
1.750 g	ø 24 cm	aprox. 109 g	4

Descongelación: A temperatura ambiente (21-22 °C) el pastel entero durante unas 7 horas.



CHEESECAKE TOPPED APPLE

CÓDIGO 8110518

Simplemente hemos combinado dos de las tartas más queridas: Cheesecake y tarta de manzana = ¡Cheesecake con manzana! Una base crujiente con un relleno de cremoso queso aromatizado con canela. Y como colofón, crujientes rodajas de manzana recién cortadas, una decoración de azúcar con canela y un glaseado afrutado!

peso	tamaño	peso por porción	udes/caja
1.800 g	ø 24 cm	aprox. 112 g	4

Descongelación: A temperatura ambiente (21-22 °C) el pastel entero durante unas 6 horas.



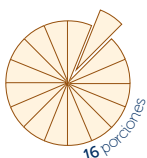
CARROT CAKE MEETS CHEESECREAM

CÓDIGO 8110520

¡El sabor americano en su máxima expresión! Fusionamos dos clásicos americanos rellenando una jugosa tarta de zanahoria con un cremoso cheesecake y horneamos ambos. Todo cubierto con un sedoso glaseado de queso fresco y nueces caramelizadas. ¿Falta algo? Por supuesto: ¡Los hilos de amarillos de chocolate para darle ese toque de locura!

peso	tamaño	peso por porción	udes/caja
1.250 g	ø 24 cm	aprox. 78 g	4

Descongelación: A temperatura ambiente (21-22 °C) el pastel entero durante unas 5 horas.





COOKIES & CREAM CHEESECAKE SUPREME

CÓDIGO 8110435

Atención: ¡Si su debilidad son los cookies, no podrá resistirse a esta obra maestra! Ya solamente pensar en este cremosísimo cheesecake con una base de galleta de chocolate grumosa le volverá loco. ¡Una deliciosa combinación que no le dejará indiferente!

peso	tamaño	peso por porción	udes/caja
1.700 g	Ø 24 cm	aprox. 106 g	4

Descongelación: A temperatura ambiente (21-22 °C) el pastel entero durante unas 6 horas.



BLUEBERRY CHEESECAKE SUPREME

CÓDIGO 8108523

Nuestro cheesecake con su loco corazón de jugosos arándanos y un afrutado preparado de arándanos volverá locos sus sentidos. La crema de queso de mascarpone con una base grumosa ligeramente salada le llevará al delirio.

peso	tamaño	peso por porción	udes/caja
1.900 g	Ø 24 cm	aprox. 135 g	4

Descongelación: A temperatura ambiente (21-22 °C) el pastel entero durante unas 8 horas.



CARAMEL BROWNIE CHEESECAKE SUPREME

CÓDIGO 8108519

¿Tiene un pedido caramelizado urgente? Ningún problema. Aquí está nuestro Cheesecake Supreme con brownie y caramelo: con una base grumosa ligeramente salada, una deliciosa crema de caramelo, jugosos dados de brownie y crujientes nueces. Y todo sobre un cremoso relleno de queso mascarpone con trocitos de chocolate. Además está completamente decorado con hilos de crema oscuros. ¡Debemos habernos vuelto completamente locos!

peso	tamaño	peso por porción	udes/caja
1.950 g	Ø 24 cm	aprox. 139 g	4

Descongelación: A temperatura ambiente (21-22 °C) el pastel entero durante unas 8 horas.



Consejo Crazy:

un batido de leche con decoración multicolor, salsa de chocolate y nata - y como postre: ¡Un Crazy Cheesecake de Erlenbacher! ¡pura locura!





CREAM-CHEESECAKE "NEW YORK STYLE", CÓDIGO 8106837

Sobre una deliciosa base de pasta brisa en grumos se encuentra un cremoso relleno de queso fresco doble crema con nata.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.950 g	ø 24 cm	aprox. 139 g	14	6

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) tarta entera 12 horas aprox.
A temperatura ambiente (21 – 22 °C) tarta entera 8 horas aprox.

TARTA DE QUESO CON NATA Y FRESA, CÓDIGO 8106835

Un sabroso preparado de fresa marmoleado en una masa de queso fresco doble crema sobre una deliciosa base de pasta brisa grumosa. Pequeños "nidos" en el interior de la crema de queso, rellenos de delicioso preparado de fresas y un atractivo diseño marmoleado le dan a esta tarta un toque muy especial.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.000 g	ø 24 cm	aprox. 143 g	14	6

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) tarta entera 12 horas aprox.
A temperatura ambiente (21 – 22 °C) tarta entera 8 horas aprox.



*Cheesecakes
extra cremosos*

TARTA DE QUESO "ESTILO AMERICANO", CÓDIGO 8101051

Sobre una base de grumos típicamente americana hay un relleno de queso fresco extra cremoso. ¡Realmente algo especial!

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.450 g	ø 24 cm	aprox. 121 g	12	6

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) tarta entera 12 horas aprox.
A temperatura ambiente (21 – 22 °C) tarta entera 8 horas aprox.



14 porciones
ø 24 cm



12 porciones
ø 24 cm



TARTA DE QUESO AMERICANA CON FRESAS, CÓDIGO 8102221

¡Estilo americano – muy moderna! Una base crujiente típicamente americana rellena con una fina crema de queso extra cremosa y con aromáticas medias fresas.

Contenido de fruta: 22 %.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.450 g	ø 24 cm	aprox. 121 g	12	6

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) tarta entera 12 horas aprox.
A temperatura ambiente (21 – 22 °C) tarta entera 8 horas aprox.



TARTA DE QUESO CON DULCE DE LECHE, CÓDIGO 8105796

Una exquisita masa de queso extra cremoso arremolinada con dulce de leche sobre una base típicamente americana elaborada a base de grumos de pasta brisa. Todo cubierto con una ligera capa de gelatina. ¡Un placer irresistible!

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.450 g	ø 24 cm	aprox. 121 g	12	6

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) tarta entera 12 horas aprox.
A temperatura ambiente (21 – 22 °C) tarta entera 8 horas aprox.



TARTA DE QUESO CON FRAMBUESA, CÓDIGO 8103325

Sobre una base de pasta brisa típicamente americana, se encuentra un queso extra cremoso marmoleado con mermelada de frambuesa. ¡El auténtico gusto americano en cada porción!

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.450 g	ø 24 cm	aprox. 121 g	12	6

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) tarta entera 12 horas aprox.
A temperatura ambiente (21 – 22 °C) tarta entera 8 horas aprox.



TARTA DE QUESO CON LIMÓN, CÓDIGO 8105795

Un cremoso relleno de queso fresco extra cremoso marmoleado con una mezcla afrutada de limón sobre una base de grumos de pasta brisa, típicamente americana. Todo cubierto con una ligera capa de gelatina.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.450 g	ø 24 cm	aprox. 121 g	12	6

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) tarta entera 12 horas aprox.
A temperatura ambiente (21 – 22 °C) tarta entera 8 horas aprox.





¿PUEDE SER UN POCO MÁS? ERLENBACHER CON PLACER PLUS

Aquí el placer puro encaja a la perfección con el plus de una alimentación consciente y las nuevas tendencias. Esta combinación es justamente la que busca el cliente joven que se preocupa cada vez más por seguir una alimentación saludable, sostenible y consciente. La línea Placer Plus le brinda un sinfín de posibilidades: desde productos veganos hasta pasteles sin gluten. Le damos nuestra palabra: solo contienen lo que pone en la etiqueta. Y lo decimos con total seguridad, porque trabajamos con líneas de producción separadas y efectuamos controles de seguridad independientes.



TARTA VEGANA DE PLÁTANO Y NUECES, CÓDIGO 8110126

Una jugosa base con plátano, nueces y crujiente de avena, generosamente cubierto con una cobertura de crema de leche de avena. Pistachos picados decoran esta tarta vegana y **sin derivados de palma**.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
980 g	ø 24 cm	aprox. 82 g	12	4

Descongelación: Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) tarta entera 5 horas aprox. A temperatura ambiente (21–22 °C) tarta entera 2 horas aprox.

TARTA DE ALMENDRAS, CACAHUETES Y CAMELO, CÓDIGO 8109593

¡Una tentación sin remordimientos de caramelo y frutos secos! En la parte superior de las bases sin gluten de bizcocho de almendras encontrarás cacahuetes crujientes incrustados en una capa dulce de caramelo, recubierto con una irresistible crema de nougat.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
950 g	ø 28 cm	aprox. 79 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6–7 °C) tarta entera 3 horas aprox. A temperatura ambiente (21–22 °C) tarta entera 1 hora aprox.





TARTA DE MANZANA DELICIOSA (VEGANA),

CÓDIGO 8108611

Sobre una deliciosa masa quebrada vegana reposa un jugoso relleno de manzana coronado con rodajas de manzana y almendras en láminas. ¡Un sabroso placer vegano – sencillamente delicioso!

Contenido de fruta: 68 %.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.250 g	ø 28 cm	aprox. 188 g	12	4

Descongelación: A temperatura ambiente (21 – 22 °C) tarta entera 9 horas aprox.



*Los clásicos
algo diferentes*



TARTA DE ALBARICOQUE,

CÓDIGO 8110216

Una nueva interpretación de un pastel clásico: capas de bizcocho de frutos secos y bizcocho color claro para una gran apariencia. Cubierto por abundantes mitades de albaricoques. Un pastel con un sabor afrutado maravilloso. **Contenido de fruta: 34 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.570 g	ø 26 cm	aprox. 131 g	12	4

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

SANO & SABROSO ES LA TENDENCIA DEL MOMENTO.



Nuestra guía para disfrutar sin preocupaciones: productos con alguno de estos tres símbolos se producen en Erlenbacher bajo estrictas medidas de garantía de calidad.

Nuestros productos veganos son certificados además por una organización externa, la European Vegetarian Union (EVU). Con el fin de poder ofrecer una amplia, deliciosa y actualizada gama de productos.





Nuestras Tartas Rústicas

Recuerdan los buenos viejos tiempos cuando las recetas aún se escribían a mano, los ingredientes provenían de la granja y las tartas se horneaban en un horno rústico. Nuestras Tartas Rústicas son clásicos conocidos y amados por cualquiera. Por un poco más de tranquilidad campesina en nuestra vida cotidiana.

8 tartas redondas extra grandes, 3 planchas de tarta rústicas, recetas fáciles – así son nuestras Tartas Rústicas.



Enfoque regional

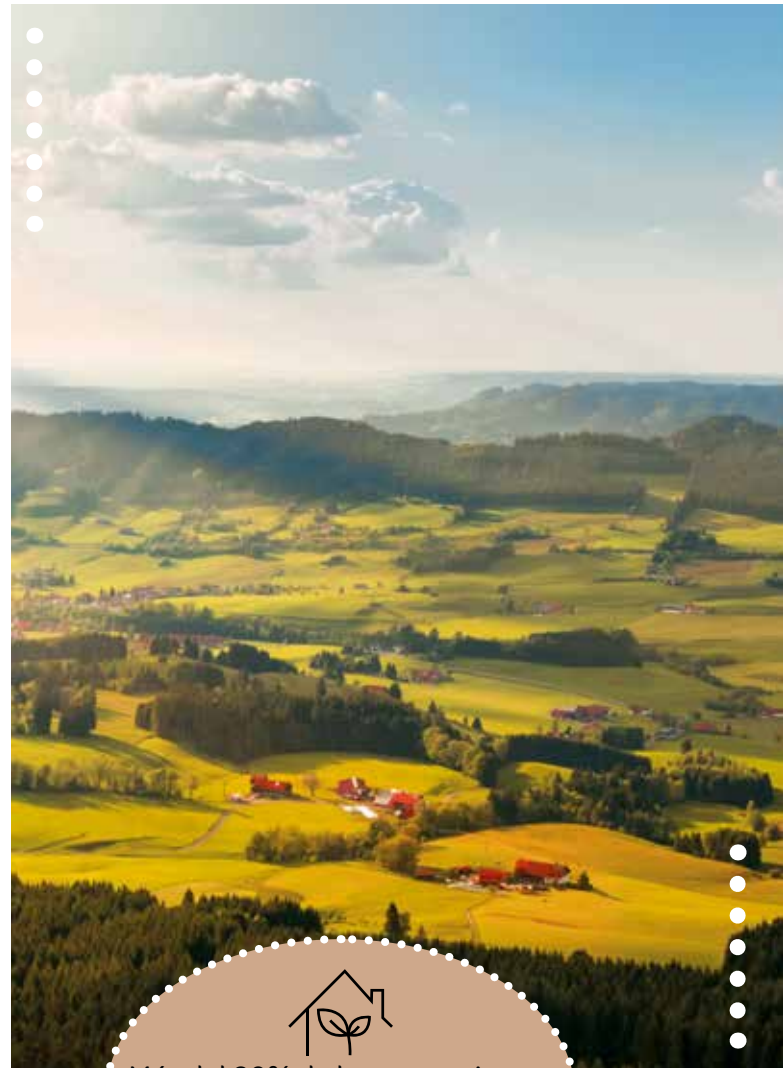
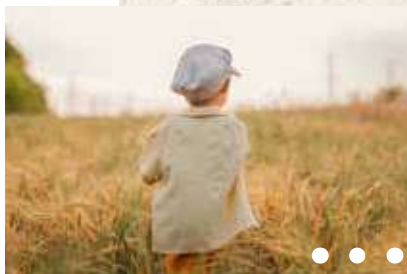
Recetas fáciles necesitan ingredientes simples. Por eso nuestro objetivo es utilizar ingredientes de Alemania en nuestras Tartas Rústicas. Desde el campesino hasta la tarta: nosotros sabemos de donde provienen nuestros ingredientes principales – y esto les confiere un sabor familiar a nuestras tartas:

- Harina y leche de Alemania
- Huevos de Alemania del proyecto Gallina & Gallo
- Fruta regional alemana en muchas de nuestras tartas



La sostenibilidad y los productos regionales son importantes para más del 80 por ciento de los consumidores.

(Fuente: Ministerio Federal de Alimentación y Agricultura, Statista 2020).



Más del 80% de los comerciantes exigen transparencia en la cadena de suministro.

(Fuente: ZNU, Sostenibilidad en el sector FMCG, 2015)

Pura vida de la granja:

Aquí puede saber más sobre nosotros, nuestras tartas y el origen de nuestros ingredientes.

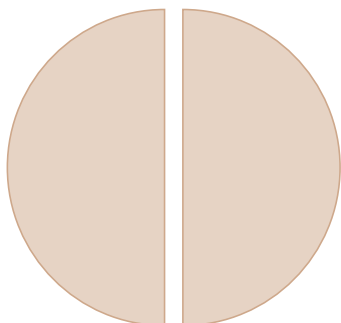


Así sabe la vida en el campo

Nuestras Tartas Rústicas hacen resurgir la tradición del obrador rural también en tamaño y forma. Se diferencian entre tartas redondas extra grandes (Ø 38 cm) y planchas rústicas (29 x 39 cm) que aseguran porciones grandes en los platos de sus clientes.

- Tartas sin precortar
- Planchas de tarta con borde crujiente
- Tartas redondas extra grandes
- Streusel gruesos
- Fruta repartida a mano

Disponibles como medias tartas redondas para porciones extra grandes con un diámetro de Ø 38 cm y sin precortar



¡Elija usted mismo el tamaño de las porciones de su tarta!



Manipulación

- Para un olor agradable en el establecimiento: nuestras Tartas Rústicas pueden ser recién horneadas
- Las tartas no están precortadas y pueden ser divididas en porciones por usted mismo.
- Disponible como media tarta redonda (Ø 38 cm) o como plancha (29 x 39 cm)



Justo como hecho en casa...



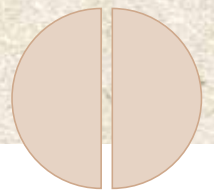
Nuestras tartas pueden ser refinadas individualmente en unos pocos pasos:

- Un toque de azúcar glasé
- Nueces picadas como cobertura
- Fruta fresca como decoración
- Una porción de nata junto a la tarta

Tartas



mitad
Ø 36,5 cm
Ø 38 cm



Tarta de Fresa

Fresas cortadas a mano sobre una base de bizcocho oscuro, un pudín de crema y una base de bizcocho esponjoso como acabado. Esta Tarta Rústica es perfecta para los amantes de las fresas y convence en el mostrador con un brillante y hermoso glaseado de tarta.

Contenido de fruta: 34 %

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C)
tarta entera 11 horas aprox.

código 8110210

peso	tamaño
3.900 g	Ø 36,5 cm
peso por porción	udes*/caja
16	2

Tarta de Arándanos

Deliciosos arándanos del bosque cubren toda la tarta y se encuentran sobre una masa cremosa de tarta de queso. La base crujiente con copos de avena y un ligero brillo de gelatina para tartas le dan un borde delicioso.

Contenido de fruta: 16 %

Descongelación: A temperatura ambiente (21 – 22 °C)
tarta entera 7 horas aprox.

código 8108750

peso	tamaño
4.000 g	Ø 38 cm
peso por porción	udes*/caja
16	2



Tarta de Ciruela

Esta Tarta Rústica sabe a horas de café a finales de verano. Mitades de ciruela agri dulce en un dúo de bases de crujiente pasta brisa y jugoso bizcocho con streusel de mantequilla dorados.

Contenido de fruta: 32 %

Descongelación: A temperatura ambiente (21 – 22 °C)
tarta entera 4 horas aprox.

código 8106479

peso	tamaño
3.000 g	Ø 38 cm
peso por porción	udes*/caja
16	2

Tartas



Tarta Marmoleada de Cerezas

Un juego de bizcocho de mármol claro y oscuro deliciosamente ligero, junto con jugosas cerezas ácidas de la región – ¡prueba este clásico rústico! Decorado con palitos de almendra tostada y un fino glaseado de gelatina para tartas.

Contenido de fruta: 34 %

Descongelación: A temperatura ambiente (21 – 22 °C) tarta entera 4 horas aprox.

código 8108712

peso	tamaño
2.600 g	Ø 38 cm
peso por porción	udes*/caja
16	2

Tarta de Manzana y Almendra

Recién horneada esta Tarta Rústica desprende un maravilloso olor a tarta casera. Manzanas frescas del Lago de Constanza yacen en forma de gajos en un bizcocho claro con una decoración de streusel de mantequilla, láminas de almendra y un ligero glaseado de azúcar.

Contenido de fruta: 33 %

Descongelación: A temperatura ambiente (21 – 22 °C) tarta entera 4 horas aprox.

código 8108721

peso	tamaño
3.100 g	Ø 38 cm
peso por porción	udes*/caja
16	2



Tarta de Queso y Mandarinas

Nuestro clásico redondo con un relleno de queso particularmente cremoso y una base de pastaflora crujiente. Las mandarinas fueron fileteadas con esmero y se hunden ligeramente en la tarta. El acabado brillante: un fino glaseado de gelatina para tartas.

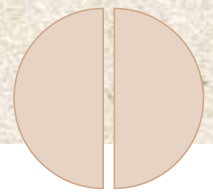
Contenido de fruta: 14 %

Descongelación: A temperatura ambiente (21 – 22 °C) tarta entera 7 horas aprox.

código 8106471

peso	tamaño
3.800 g	Ø 38 cm
peso por porción	udes*/caja
16	2

* 1 unidad = 2 mitades



Tarta de Queso

La cremosa mezcla de queso y nata y la base crujiente con copos de avena hacen de esta tarta un clásico inconfundible. La decoración de cuchara hecha a mano y el borde crujiente y dulce proporcionan un carácter rústico artesano.

Descongelación: A temperatura ambiente (21 – 22 °C) tarta entera 7 horas aprox.

código 8108748

peso

4.000 g

tamaño

Ø 38 cm

peso por porción

16

udes*/caja

2

Tarta de Ruibarbo y Fresa

Su nueva tarta favorita: una base de pasta brisa con una ligera capa de bizcocho y ruibarbo aromático y trozos de fresa como relleno de frutas. Con almendras laminadas como decoración crujiente.

Contenido de fruta: 28 %

Descongelación: A temperatura ambiente (21 – 22 °C) tarta entera 4 horas aprox.

código 8106747

peso

3.000 g

tamaño

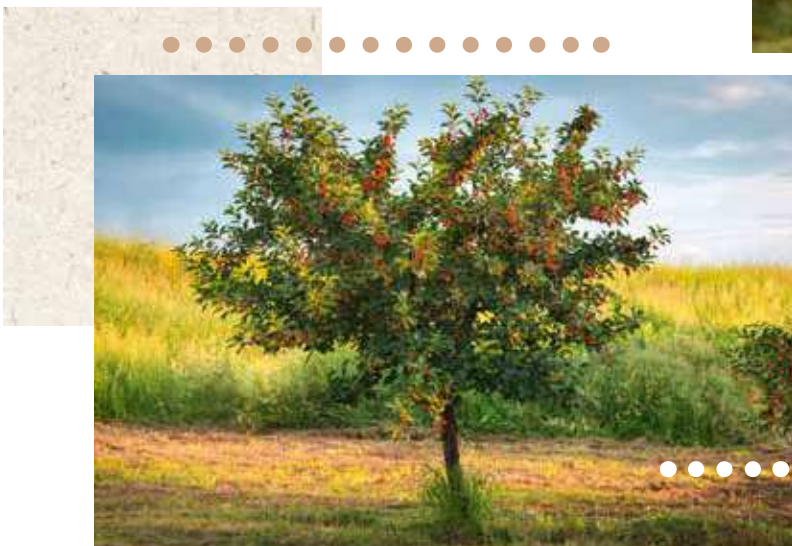
Ø 38 cm

peso por porción

16

udes*/caja

2





Plancha de Cerezas con Streusel

Dulce y agrio: En nuestra tarta de cereza favorita yace una mezcla equilibrada de cerezas dulces y agrias sobre un bizcocho esponjoso cubierto de streusel. Nuestra tarta parece recién sacada del horno gracias al borde especialmente crujiente.

Contenido de fruta: 32 %

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

código 8109902

peso	tamaño
1.950 g	29 x 39 cm
peso por porción	udes*/caja
16	3

Plancha de Ciruelas

Jugosas mitades de ciruela en una tarta de levadura suelta y con una ligera cobertura de gelatina para tartas: nuestra tarta de ciruelas es un clásico de tarta de verano tardío y parece casero gracias a las frutas distribuidas a mano.

Contenido de fruta: 57 %

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

código 8109899

peso	tamaño
2.300 g	29 x 39 cm
peso por porción	udes*/caja
16	3



Porciones grandes, planchas de tarta sin precortar, aspecto artesano: para una sensación como hecho en casa.

Plancha de Manzana

Nuestro clásico de fruta: los grandes gajos de manzana se hunden ligeramente en el bizcocho esponjoso y le dan a nuestra tarta de manzana la auténtica característica de Tarta Rústica. Con almendras laminadas, canela y azúcar como cobertura.

Contenido de fruta: 46 %

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

código 8109897

peso	tamaño
2.100 g	29 x 39 cm
peso por porción	udes*/caja
16	3

DIVERSIDAD ILIMITADA.

LAS TARTAS RECTANGULARES DE ERLENBACHER



*¿Una porción
más?*



UNA PORCIÓN DE FELICIDAD: LAS PLANCHAS DE ERLENBACHER

Nuestras planchas son muy variadas. Desde afrutadas, cremosas, jugosas hasta crujientes. Con y sin streusel, en los más diversos tipos. Con variedad de recetas, porciones y sabores. No sólo le encantarán a sus clientes, a usted también, ya que el borde limpiamente cortado hará que cada uno de sus invitados reciba una porción de tarta perfecta. Y si se requiere son fáciles de reabastecer. Suena genial, ¿verdad?



PLANCHA DE CEREZA CON STREUSEL, CÓDIGO 8110442

Horneado con un suave y esponjoso bizcocho, cubierto con cerezas dulces y ácidas y streusel crujientes. Huele deliciosamente cuando se sirve recién salido del horno.

Contenido de fruta: 32 %.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.800 g	28 x 38 cm	aprox. 112 g	16	3

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

PLANCHA MARMOLEADA DE CEREZA, CÓDIGO 8109268

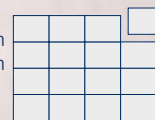
¡Una seducción en blanco y negro! Una esponjosa masa de bizcocho claro-oscuro envuelve aromáticas y jugosas cerezas. Cubierta con gelatina de fruta para tartas.

Contenido de fruta: 26 %.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.850 g	28 x 38 cm	aprox. 116 g	16	3

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





PLANCHA DE CEREZA-RUIBARBO, CÓDIGO 8100493

Mezcla afrutada y jugosa de cerezas y trozos de ruibarbo envuelta en un bizcocho ligero. Cubierta con gelatina de frutas y espolvoreada con azúcar glasé.

Contenido de fruta: 28 %.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.800 g	28 x 38 cm	aprox. 113 g	16	3

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

*Afrutado, jugoso y
agradablemente crujiente*



PLANCHA DE RUIBARBO-FRESA Y STREUSEL, CÓDIGO 8100510

Jugosos trocitos de ruibarbo y fresas aromáticas, dentro de un bizcocho, yacen sobre una base crujiente de pasta brisa. Una cobertura de streusel de mantequilla redondea la experiencia para el paladar.

Contenido de fruta: 28 %.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.400 g	28 x 38 cm	aprox. 150 g	16	3

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



PLANCHA DE CIRUELA CON STREUSEL DE MANTEQUILLA, CÓDIGO 8100494

¡Un dulce tradicional! Una capa de ciruelas cortadas en mitades, dulces y ligeramente ácidas, con streusel dorados y crujientes que, cubiertos de gelatina, brillan sobre una base de pasta quebrada.

Contenido de fruta: 51 %.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.750 g	28 x 38 cm	aprox. 172 g	16	3

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

PLANCHA DE AMAPOLA Y STREUSEL, CÓDIGO 8100506

Deliciosa crema con semillas de amapola sobre una capa de bizcocho claro. Toda la tarta va cubierta con streusel de mantequilla y azúcar glasé.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.350 g	28 x 38 cm	aprox. 147 g	16	3

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



Aquí hay
mucho
manzana



PLANCHA DE MANZANA CON STREUSEL DE MANTEQUILLA, CÓDIGO 8100492

Una jugosa capa de trozos de manzana fresca y pasas sobre un lecho de deliciosa pastaflora. Este clásico afrutado se corona con rodajas de manzana y gruesos streusel de mantequilla dorados al horno.

Contenido de fruta: 66 %.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
3.300 g	28 x 38 cm	aprox. 206 g	16	3

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

PLANCHA DE MANZANA CON ALMENDRAS, CÓDIGO 8100505

Trozos de manzana fresca, colocados sobre una base de bizcocho y decorados con almendra picada le dan a esta tarta su aspecto artesanal.

Contenido de fruta: 38 %.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.250 g	28 x 38 cm	aprox. 141 g	16	3

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



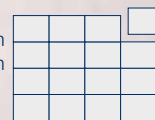
TARTA DE MANZANA CUBIERTA, CÓDIGO 8109895

¡Todo un clásico con manzanas frescas! Una refrescante capa de manzanas corona una esponjosa base de masa quebrada. El aterciopelado azúcar glasé complementa el sabor ligeramente ácido de esta tarta.

Contenido de fruta: 59 %.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
3.000 g	28 x 38 cm	aprox. 188 g	16	3

Descongelación: A temperatura ambiente (21 – 22 °C) tarta entera 10 horas aprox.



PLANCHA DE QUESO,

CÓDIGO 8100495

¡Un sabor casero! Clásica pastaflora con una sabrosa masa de queso preparada a partir de huevos y requesón fresco. Dorados al horno y con una decoración artesanal. ¡Un must en cualquier surtido!

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
3.100 g	28 x 38 cm	aprox. 194 g	16	3

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



PLANCHA DE QUESO Y MANDARINA,

CÓDIGO 8107518

Una base de pasta brisa rellena con una deliciosa masa de queso, decorada con aromáticos gajos de mandarina. Cubierta con gelatina para tartas.

Contenido de fruta: 15 %.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
3.200 g	28 x 38 cm	aprox. 200 g	16	3

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

PLANCHA DE CHOCOLATE Y COCO,

CÓDIGO 8110214

¡Esta tarta desborda ambiente caribeño! El relleno claro de coco atraviesa la deliciosa masa de bizcocho achocolatada. Cubierta completamente con ralladura de coco. ¡Una composición estupenda!

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.400 g	28 x 38 cm	aprox. 150 g	16	3

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

Saludos desde el Caribe



“OLA DEL DANUBIO”,

CÓDIGO 8100496

Jugosas cerezas mezcladas en un bizcocho bicolor. Encima una crema de leche cubierta con un glaseado al cacao con un diseño en forma de olas.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.100 g	28 x 38 cm	aprox. 131 g	16	3

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) tarta entera 6 horas aprox.
A temperatura ambiente (21 – 22 °C) tarta entera 2,5 horas aprox.



VARIEDAD ILIMITADA CON NUESTRAS PLANCHAS PRECORTADAS

¿Le apetece tarta de ciruela? ¿O de manzana con streusel? ¿De limón? ¿Mejor brownie de frambuesa sin gluten? ¡Las tenemos todas! Aunque nuestras planchas sean tan diversas, tienen algo en común: son insuperables en sabor y calidad. Y, para que pueda servir las con facilidad y rapidez, vienen precortadas. Lo que también permite calcular las porciones con exactitud y poder evitar mermas.



*Hecho
con amor
al detalle*

PLANCHA DE DOBLE CHOCOLATE, CÓDIGO 8105692

Un jugoso bizcocho de chocolate relleno con una seductora crema de chocolate fundante. Generosamente cubierta con un topping de chocolate crujiente y vetado de nougat.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.000 g	19 x 28 cm	aprox. 83 g	12	6

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) tarta entera 3 – 4 horas aprox.
A temperatura ambiente (21 – 22 °C) tarta entera 2 – 3 horas aprox.

“OLA DEL DANUBIO”, CÓDIGO 8104282

Jugosas cerezas ácidas introducidas en un esponjoso bizcocho bicolor, claro y oscuro, y cubiertas con una deliciosa crema de leche. El diseño en forma de olas del glaseado al cacao se hace de forma artesanal.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.000 g	19 x 28 cm	aprox. 83 g	12	6

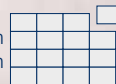
Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) tarta entera 8 – 9 horas aprox.
A temperatura ambiente (21 – 22 °C) tarta entera 2,5 horas aprox.



12 porciones | 19 x 28 cm
porción 4,7 x 9,5 cm



16 porciones | 19 x 28 cm
porción 4,7 x 7 cm



RECTÁNGULOS DE PLÁTANO Y GROSELLA, CÓDIGO 8109043

La masa de bizcocho vegano de plátano está llena de nueces crujientes y encima grosellas rojas. Como acabado una mezcla de avellanas, nueces, almendras y copos de avena. **Sin aceite de palma.**

Contenido de fruta: 21 %.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.150 g	19 x 28 cm	aprox. 96 g	12	6

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) tarta entera 8-9 horas aprox.
A temperatura ambiente (21 – 22 °C) tarta entera 4 horas aprox.

BROWNIE DE FRAMBUESA, CÓDIGO 8109045

Una base de bizcocho sin gluten lleno de chocolate y remolacha le dan la típica consistencia del brownie. Sobre esta base suave hay pipas de girasol y de calabaza, avellanas, almendras y frambuesas.

Contenido de fruta: 9 %.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.050 g	19 x 28 cm	aprox. 88 g	12	6

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) tarta entera 6 horas aprox.
A temperatura ambiente (21 – 22 °C) tarta entera 3 horas aprox.



Ligero y esponjoso



PLANCHA DE MANZANA DE LA ABUELA, CÓDIGO 8104281

Ligero bizcocho claro con abundantes trozos de manzana. Este sabor extraordinario se completa con canela, azúcar en polvo y almendras laminadas.

Contenido de fruta: 40 %.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.000 g	19 x 28 cm	aprox. 83 g	12	6

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) tarta entera 8 – 9 horas aprox.
A temperatura ambiente (21 – 22 °C) tarta entera 4 horas aprox.

PLANCHA DE MANZANA, CÓDIGO 8110501

¡Simplemente el mejor! Un bizcocho ligero y esponjoso recubierto de jugosos trozos de manzana. Espolvoreado con azúcar y canela y cubierto con un glaseado afrutado. **Sin aceite de palma.**

Contenido de fruta: 41 %.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.300 g	19 x 28 cm	aprox. 81 g	16	4

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) tarta entera 6 horas aprox.
A temperatura ambiente (21 – 22 °C) tarta entera 3 horas aprox.





PLANCHA DE CIRUELA Y STREUSEL,

CÓDIGO 8110525

¡Simplemente delicioso! Sobre la base de masa quebrada se colocan abundantes mitades de ciruelas y se cubren con streusel dorados al horno. Tras el horneado se cubre finamente con glaseado para tartas.

Contenido de fruta: 48 %.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.500 g	28 x 38 cm	aprox. 104 g	24	3

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

PLANCHA DE MANZANA Y STREUSEL,

CÓDIGO 8110527

Una base de pasta quebrada es cubierta generosamente con gajos de manzana y streusel dorados al horno para un acabado delicioso.

Contenido de fruta: 40 %.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.400 g	28 x 38 cm	aprox. 100 g	24	3

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



PLANCHA DE CREMA Y STREUSEL,

CÓDIGO 8107545

¡Sencillamente exquisita! Bizcocho claro relleno con una deliciosa crema de yogur. Cubierto con streusel dorados.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.100 g	28 x 38 cm	aprox. 88 g	24	3

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

PLANCHA DE LIMÓN,

CÓDIGO 8109551

Una base de muffin enriquecida con una deliciosa crema de limón y coronada por azúcar glasé. ¡Siempre se puede mejorar un poco más lo que ha sido bueno siempre! **Sin aceite de palma.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.500 g	28 x 38 cm	aprox. 63 g	24	3

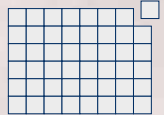
Descongelación: A temperatura ambiente (21 – 22 °C) tarta entera 2 horas aprox.

*Refrescamente
afrutado*





48 porciones | 28 x 38 cm
porción 4,6 x 4,7 cm



*Pequeño
pero
grandiosamente
delicioso*

BROWNIE, CÓDIGO 8107856

¡Un clásico! Una masa oscura de bizcocho atravesada por una exquisita crema de chocolate, decorada con trocitos de nueces y aros oscuros.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.050 g	28 x 38 cm	aprox. 43 g	48	3

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) tarta entera 6 horas aprox.
A temperatura ambiente (21 – 22 °C) tarta entera 2,5 horas aprox.



PLANCHA DE MANZANA DE LA ABUELA, CÓDIGO 8104841

Deliciosos y afrutados gajos de manzana sobre una ligera masa de bizcocho. Canela, azúcar glasé y almendras fileteadas redondean su extraordinario sabor. **Contenido de fruta: 40 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.800 g	28 x 38 cm	aprox. 38 g	48	3

Descongelación: A temperatura ambiente (21 – 22 °C) tarta entera 6 horas aprox.

PLANCHA DE QUESO Y FRAMBUESAS, CÓDIGO 8104840

Una mezcla afrutada de frambuesas atraviesa un cremoso relleno de queso. Toda esta delicia sobre una base de crujientes grumos de masa brisa.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.350 g	28 x 38 cm	aprox. 49 g	48	3

Descongelación: A temperatura ambiente (21 – 22 °C) tarta entera 7 horas aprox.





LA PASIÓN OSCURA: NUESTROS BROWNIES DE ERLENBACHER

Una tendencia que nunca falla en el sector de los postres es el estilo americano. En una carta de postres actual, el brownie no puede faltar. Desde el popular brownie de chocolate hasta las nuevas creaciones con brownie que incorporan ingredientes y texturas de lo más interesantes: nosotros tenemos de todos los tipos para que pueda poner este clásico en su mostrador. El tamaño típico de la porción de brownie también es ideal para combinarlo con una bebida caliente u ofrecerlo como postre.

COOKIES & CREAM BROWNIE, CÓDIGO 8110437

El jugoso brownie es cubierto con una crema de color claro. La experiencia de chocolate perfecta se completa con crujientes cookies y virutas oscuras de chocolate como cobertura.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.100 g	19 x 28 cm	aprox. 69 g	16	6

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) tarta entera 6 horas aprox.
A temperatura ambiente (21 – 22 °C) tarta entera 2,5 horas aprox.



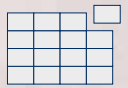
BROWNIE DE NUECES PACANAS, CÓDIGO 8110504

El jugoso brownie está cubierto con una sedosa crema de cacao. La verdadera experiencia brownie es completada con trozos de nuez pecan y finas virutas de chocolate blanco. **Sin aceite de palma.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.000 g	19 x 28 cm	aprox. 63 g	16	6

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) tarta entera 5 horas aprox.
A temperatura ambiente (21 – 22 °C) tarta entera 2 horas aprox.





BROWNIE, CÓDIGO 8105658

Un bizcocho oscuro cubierto con tiras de deliciosa crema de chocolate. Decorado con trocitos de nueces y con un diseño de aros oscuros.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.000 g	19 x 28 cm	aprox. 63 g	16	3

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) tarta entera 6 horas aprox.
A temperatura ambiente (21 – 22 °C) tarta entera 2,5 horas aprox.

CARAMEL NUT BROWNIE, CÓDIGO 8108552

El más salvaje de nuestros brownies: sabrosos daditos de brownie, nueces crujientes y crema de caramelo sobre un jugoso y delicioso bizcocho de chocolate, decorado con hilos de chocolate oscuro.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.100 g	19 x 28 cm	aprox. 69 g	16	3

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) tarta entera 6 horas aprox.
A temperatura ambiente (21 – 22 °C) tarta entera 2,5 horas aprox.



Brownie Bites
to go



DECUBRA NUESTROS PRODUCTOS CON VALOR AÑADIDO.

Aquí es donde el placer absoluto se fusiona con la nutrición consciente y las nuevas tendencias. Y es precisamente esta combinación la que encaja con las necesidades actuales. Nuestros productos de la gama de Placer Plus le ofrecen múltiples soluciones para ello.



BROWNIE DE FRAMBUESA (SIN GLUTEN), CÓDIGO 8109045

Una base de bizcocho sin gluten lleno de chocolate y remolacha le dan la típica consistencia del brownie. Sobre esta base suave hay pipas de girasol y de calabaza, avellanas, almendras y frambuesas.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.050 g	19 x 28 cm	aprox. 88 g	12	6

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) tarta entera 6 horas aprox.
A temperatura ambiente (21 – 22 °C) tarta entera 3 horas aprox.

RECTÁNGULOS DE PLÁTANO Y GROSELLA, CÓDIGO 8109043

La masa de bizcocho vegano de plátano está llena de nueces crujientes y encima grosellas rojas. Como acabado una mezcla de avellanas, nueces, almendras y copos de avena. **Sin aceite de palma.**

Contenido de fruta: 21 %.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.150 g	19 x 28 cm	aprox. 96 g	12	6

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) tarta entera 8 – 9 horas aprox.
A temperatura ambiente (21 – 22 °C) tarta entera 4 horas aprox.



PLANCHA DE LIMÓN, CÓDIGO 8109551

Una base de muffin enriquecida con una deliciosa crema de limón y coronada por azúcar glasé. ¡Siempre se puede mejorar un poco más lo que ha sido bueno siempre! **Sin aceite de palma.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.500 g	28 x 38 cm	aprox. 63 g	24	3

Descongelación: A temperatura ambiente (21 – 22 °C) tarta entera 2 horas aprox.



PLANCHA DE MANZANA, CÓDIGO 8110501

¡Simplemente el mejor! Un bizcocho ligero y esponjoso recubierto de jugosos trozos de manzana. Espolvoreado con azúcar y canela y cubierto con un glaseado afrutado. **Sin aceite de palma.**

Contenido de fruta: 41 %.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.300 g	19 x 28 cm	aprox. 81 g	16	4

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) tarta entera 6 horas aprox.
A temperatura ambiente (21 – 22 °C) tarta entera 3 horas aprox.



UNA VARIEDAD CREMOSA.


Erlenbacher
Passion & Cakes since 1973

LAS TARTAS RECTANGULARES DE CREMA-NATA
DE ERLENBACHER



*Para todos
los gustos*



LAS CLÁSICAS TARTAS RECTAN- GULARES: UNA VARIEDAD DESDE FRUTOS SECOS HASTA FRUTA FRESCA

¿Crema y nata? Una combinación de ensueño. Por lo menos, cuando hablamos de nuestras planchas de nata. No dejan a nadie indiferente. No solo gustarán a sus clientes por su gran variedad, su sorprendente sabor y su calidad excepcional, usted también caerá en la tentación. Además son fácilmente manejables y muy estables. Para que mantengan su aspecto elegante y sepan doblemente buenas.



PLANCHA DE FRESAS CON CREMA DE LECHE, CÓDIGO 8103250

Entre dos capas de bizcocho hay una nata ligera con sabor a crema de leche. Todo ello recubierto con medias fresas cubiertas con gelatina de frutas. ¡Un placer refrescante!

Contenido de fruta: 24 %.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.000 g	19,5 x 29 cm	aprox. 167 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) tarta entera 12 horas aprox.

PLANCHA DE QUESO FRESCO Y NATA CON FRAMBUESAS, CÓDIGO 8103268

Un relleno de queso fresco y nata entre dos capas de bizcocho. Generosamente decorado con aromáticas frambuesas y una capa de gelatina de frutas. ¡Seductora y deliciosa!

Contenido de fruta: 17 %.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.000 g	19,5 x 29 cm	aprox. 167 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) tarta entera 8 horas aprox.





PLANCHA DE QUESO FRESCO Y NATA CON FRESA (SIN GLUTEN Y BAJO CONTENIDO EN LACTOSA)*, CÓDIGO 8108737

Un ligero relleno de queso y nata bajo contenido en lactosa* reposa entre dos capas de bizcocho sin gluten. Recubierto generosamente con mitades de fresas aromáticas y glaseado con gelatina.

Sin aceite de palma. Contenido de fruta: 22 %.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.050 g	19,5 x 29 cm	aprox. 171 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) tarta entera 12 horas aprox.

PLANCHA DE FRESA, FRAMBUESA Y YOGUR, CÓDIGO 8106026

Nata con yogur arremolinado con un preparado de fresas entre dos capas de bizcocho claro. Cubierta completamente con aromáticas fresas y frambuesas y glaseada con gelatina.

Contenido de fruta: 23 %.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.000 g	19,5 x 29 cm	aprox. 167 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) tarta entera 12 horas aprox.



PLANCHA DE FRUTOS DEL BOSQUE CON CREMA DE LECHE, CÓDIGO 8106089

Un refrescante relleno a base de nata y crema de leche y un diseño marmoleado con puré de arándanos. Cubierto con una mezcla afrutada de moras, grosellas rojas, frambuesas y fresas.

Contenido de fruta: 20 %.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.000 g	19,5 x 29 cm	aprox. 167 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) tarta entera 12 horas aprox.



La fruta
se une a la
cremosa nata



Con Skyr

PLANCHA DE FRUTOS ROJOS Y SKYR (SIN GLUTEN), CÓDIGO 8109471

Una cremosa nata de vainilla y skyr decorada con frescos y afrutados arándanos y frambuesas, con un acabado de pipas de girasol y calabaza y avellanas picadas. Todo esto encima de una base de almendras sin gluten. **Sin aceite de palma.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.450 g	19,5 x 29 cm	aprox. 121 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) tarta entera 12 horas aprox.



PLANCHA DE QUESO FRESCO Y NATA CON ARÁNDANOS (SIN GLUTEN Y BAJO CONTENIDO EN LACTOSA)*, CÓDIGO 8108733

Entre dos capas de bizcocho sin gluten, reposa un relleno de queso fresco y nata bajo contenido en lactosa*. Recubierto de arándanos y gelatina para tartas afrutada. **Sin aceite de palma.**

Contenido de fruta: 18 %.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.950 g	19,5 x 29 cm	aprox. 163 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) tarta entera 12 horas aprox.



PLANCHA DE CEREZA “SELVA NEGRA”, CÓDIGO 8103580

Entre dos capas de bizcocho oscuro hay un relleno a base de nata, aguardiente de cerezas y un preparado de cerezas ácidas. Todo cubierto con nata enriquecida con aguardiente de cerezas y decorado con chocolate rallado. Contiene alcohol.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.500 g	19,5 x 29 cm	aprox. 125 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) tarta entera 12 horas aprox.



PLANCHA DE QUESO FRESCO Y NATA CON MANDARINAS, CÓDIGO 8103269

Entre dos capas de bizcocho va dispuesta una deliciosa mezcla de queso fresco-nata. Todo ello recubierto generosamente con gajos de mandarina y con gelatina de frutas.

Contenido de fruta: 23 %.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.000 g	19,5 x 29 cm	aprox. 167 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) tarta entera 11 horas aprox.

PLANCHA DE QUESO FRESCO Y NATA CON MELOCOTÓN (SIN GLUTEN Y BAJO CONTENIDO EN LACTOSA)*, CÓDIGO 8108744

Un relleno de queso y nata bajo contenido en lactosa* reposa entre dos capas de bizcocho sin gluten. Cubierto generosamente con daditos de melocotón y gelatina para tartas. **Sin aceite de palma.**

Contenido de fruta: 20 %.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.000 g	19,5 x 29 cm	aprox. 167 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) tarta entera 12 horas aprox.



PLANCHA EXÓTICA Y YOGUR, CÓDIGO 8103248

Un relleno frutal de melocotón, nata y yogur, entre dos capas, una de bizcocho y la otra de masa batida. ¡Todo ello cubierto con piña, papaya, rambután y guayaba!

Contenido de fruta: 28 %.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.000 g	19,5 x 29 cm	aprox. 167 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) tarta entera 11 horas aprox.



PLANCHA DE NATA Y VAINILLA CON NARANJA, CÓDIGO 8103247

Entre dos capas de ligero bizcocho reposa una irresistible nata de vainilla mezclada con preparado de melocotón, piña y naranjas. La decoración con rodajas de naranja da el toque final a esta obra maestra.

Contenido de fruta: 19 %.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.750 g	19,5 x 29 cm	aprox. 146 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) tarta entera 12 horas aprox.



*Un halo de
exotismo*



PLANCHA DE MIEL CON ALMENDRAS, CÓDIGO 8110212

Una base de masa de levadura cubierta con una deliciosa y ligera crema de vainilla. Su capa de almendras convierte esta plancha en una auténtica exquisitez. ¡Realmente sensacional!

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.400 g	19,5 x 29 cm	aprox. 117 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) tarta entera 11 horas aprox.

PLANCHA DE MAZAPÁN Y AMARETTO, CÓDIGO 8110209

La nata de amaretto con remolinos de mazapán y amarettini yace entre dos esponjosas capas de bizcocho de almendras. Una capa de nata de almendras, remolinos de mazapán y tiras de chocolate ponen la guinda a esta tarta. Puro placer.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.650 g	19,5 x 29 cm	aprox. 138 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) tarta entera 8 horas aprox.



PLANCHA DE CACAO Y NATA (SIN GLUTEN Y BAJO CONTENIDO EN LACTOSA)*, CÓDIGO 8108746

Entre dos capas de bizcocho oscuro sin gluten descansa un relleno de chocolate y nata bajo contenido en lactosa*. Atrae las miradas gracias a la decoración ondulada de la superficie. **Sin aceite de palma.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.300 g	19,5 x 29 cm	aprox. 108 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) tarta entera 8 horas aprox.



PLANCHA DE LATTE MACCHIATO, CÓDIGO 8104782

Un relleno de nata al café con avellanas cubiertas de chocolate entre dos capas de bizcocho oscuro. Y encima, nata con sabor a vainilla. Las porciones de tarta están decoradas con ralladuras de chocolate oscuro y blanco.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.500 g	19,5 x 29 cm	aprox. 125 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) tarta entera 8 horas aprox.



*¿Con un
expresso?*

PLANCHA DE TIRAMISÚ, CÓDIGO 8109012

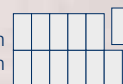
Entre capas de delicioso bizcocho de soletilla bañado en café moca, una deliciosa crema de mascarpone. El diseño de olas está espolvoreado con cacao en polvo. Disfrutar como en Italia. Contiene alcohol.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.150 g	19,5 x 29 cm	aprox. 96 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) tarta entera 12 horas aprox.



12 porciones | 19,5 x 29 cm
porción 4,8 x 9,8 cm



Un crujiente
efecto
WOW

PLANCHA DE CEREZA Y CHOCO-CRISP,

CÓDIGO 8106090

Una base crujiente de choco-crisp cubierta con una deliciosa crema marmoleada clara y oscura. Encima una ligera capa de muffin de chocolate cubierta con una mezcla de cerezas dulces y ácidas. Una experiencia crujiente y afrutada. **Contenido de fruta: 24 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.100 g	19,5 x 29 cm	aprox. 175 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) tarta entera 12 horas aprox.



PLANCHA CRUJIENTE DE FRAMBUESA-ARÁNDANO, CÓDIGO 8108945

Una crujiente base clara cubierta de un relleno de crema de yogur marmoleado con un preparado de arándanos. Encima una ligera capa de muffin de chocolate cubierta con frambuesas y glaseado de gelatina. **Contenido de fruta: 20 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.100 g	19,5 x 29 cm	aprox. 175 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) tarta entera 12 horas aprox.



PLANCHA CRUJIENTE Y CREMOSA DE NUECES,

CÓDIGO 8108947

Sobre una base crujiente de bizcocho con nueces se encuentra una ligera y suave crema de vainilla y nueces con nueces picadas. Todo decorado con una crema de cacao y trocitos de nueces caramelizadas. Una delicia crujiente.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.500 g	19,5 x 29 cm	aprox. 125 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) tarta entera 8 horas aprox.





TRIÁNGULOS DE ARÁNDANOS CON CREMA DE LECHE, CÓDIGO 8108660

Entre una capa de bizcocho clara y otra oscura reposa un relleno de nata y crema de leche con nidos de nata, vainilla y arándanos. Recubiertos de arándanos aromáticos y glaseados delicadamente con gelatina.

Contenido de fruta: 21 %.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.700 g	19,5 x 29 cm	aprox. 142 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) tarta entera 11 horas aprox.

TRIÁNGULOS DE MANDARINA, QUESO Y NATA, CÓDIGO 8107371

Una deliciosa nata con queso entre dos capas de bizcocho. Cubierta generosamente con irresistibles gajos de mandarinas y cubierto con gelatina de frutas.

Contenido de fruta: 23 %.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.000 g	19,5 x 29 cm	aprox. 167 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) tarta entera 11 horas aprox.



*Una experiencia
afrutada en su
máxima expresión*



TRIÁNGULOS DE FRESAS CON CREMA DE LECHE, CÓDIGO 8107372

Entre dos capas de bizcocho reposa una ligera nata con fresas y crema de leche. Todo cubierto con aromáticas medias fresas y con gelatina para tartas. ¡Un placer celestial!

Contenido de fruta: 23 %.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.000 g	19,5 x 29 cm	aprox. 167 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) tarta entera 12 horas aprox.

TRIÁNGULOS DE FRAMBUESA, QUESO Y NATA, CÓDIGO 8107370

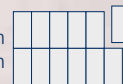
Exquisita crema de queso fresco y nata entre dos esponjas capas de bizcocho. Cubiertas generosamente con aromáticas frambuesas y gelatina afrutada para tartas.

Contenido de fruta: 17 %.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.000 g	19,5 x 29 cm	aprox. 167 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) tarta entera 12 horas aprox.





EN EQUILIBRIO: LAS DELICIOSAS TARTAS REC- TANGULARES DE CREMA-NATA

¡No siempre tiene que ser algo potente! Si sus clientes son de esta opinión, entonces nuestras pequeñas planchas de nata son exactamente lo que necesita. Y no tienen nada que envidiar a sus homólogas más altas o más grandes. Se pueden disfrutar como postre minimalista, en un catering o para un consumidor amante de las últimas tendencias. ¿Además, seguro que habrá espacio para una porción más, verdad?



PLANCHA DE FRESAS CON NATA Y CREMA DE YOGUR, CÓDIGO 8104291

Aromáticas medias fresas y daditos combinadas con una refrescante nata con crema de yogur sobre una base de bizcocho y con un acabado de gelatina para tartas.

Contenido de fruta: 37 %.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.350 g	19,5 x 29 cm	aprox. 113 g	12	6

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) tarta entera 9 – 10 horas aprox.

PLANCHA DE FRESAS, CÓDIGO 8109523

Una crema vegana de fresas encima de una base oscura de muffin envuelve daditos de fresa y una crema ligera. Crujientes lentillas de chocolate y un preparado afrutado de fresa seducen todos los sentidos.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.550 g	19,5 x 29 cm	aprox. 129 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) tarta entera 10 horas aprox.





PLANCHA DE NATA Y CEREZAS,

CÓDIGO 8106714

Pura tentación gracias a la nata suave con aguardiente de cerezas y el bizcocho achocolatado. Una generosa capa de jugosas cerezas corona esta experiencia de sabor. Contiene alcohol.

Contenido de fruta: 35 %.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.350 g	19,5 x 29 cm	aprox. 113 g	12	6

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) tarta entera 9 – 10 horas aprox.

PLANCHA DE CEREZA “SELVA NEGRA” (SIN GLUTEN), CÓDIGO 8110027

El desconocido conocido – entre dos bases de bizcocho oscuro se encuentra una suave crema con licor de cereza silvestre kirschwasser y una preparación de cerezas con diseño marmoleado. Decorado con gruesas virutas de chocolate y una última capa cremosa completa esta delicia sin gluten. **Sin aceite de palma.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.350 g	19,5 x 29 cm	aprox. 113 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) tarta entera 11 horas aprox.



PLANCHA DE FRAMBUESA Y QUESO FRESCO,

CÓDIGO 8105690

Una fresca combinación de jugosas frambuesas y una ligera y suave masa de queso fresco sobre una base de fino bizcocho. Todo cubierto con gelatina para tartas.

Contenido de fruta: 28 %.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.350 g	19,5 x 29 cm	aprox. 113 g	12	6

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) tarta entera 9–10 horas aprox.



PLANCHA DE QUESO FRESCO Y NATA CON MANDARINAS, CÓDIGO 8106716

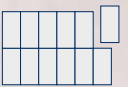
Un refrescante clásico de nata en una moderna presentación. Sobre una capa de bizcocho se fusionan gajos de mandarina con una crema de queso y una delicada salsa de mandarina para crear una cremosa delicia de clase Premium. **Contenido de fruta: 22 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.100 g	19,5 x 29 cm	aprox. 92 g	12	6

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) tarta entera 9 – 10 horas aprox.

*Disfruta de un clásico
fresco y cremoso*





PLANCHA DE MELOCOTÓN CON FRAMBUESA, CÓDIGO 8105682

¡Extraordinariamente deliciosa! Un placer a base de un preparado de frambuesas arremolinado en una deliciosa crema de yogur sobre una base de ligero bizcocho. Cada porción es decorada a mano con una lámina de melocotón y cubierta con gelatina para tartas.

Contenido de fruta: 21 %.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.000 g	19,5 x 29 cm	aprox. 83 g	12	6

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) tarta entera 8 – 9 horas aprox.

PLANCHA DE MANGO CON CRÈME FRAÎCHE, CÓDIGO 8104292

Una exótica creación con trocitos de mango en un preparado de mango y mezclado con crème fraîche con un diseño marmoleado. Como base un fino bizcocho. Todo cubierto con gelatina para tartas.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.000 g	19,5 x 29 cm	aprox. 83 g	12	6

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) tarta entera 8 – 9 horas aprox.



PLANCHA DE COPOS DE NATA, CÓDIGO 8107726

¡Esponjosa y deliciosa! Esponjosa base de bizcocho claro con una capa de preparado afrutado de cerezas agri dulces, acompañada de un relleno de nata de vainilla, todo cubierto con una masa choux y espolvoreada con azúcar glasé.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.050 g	19,5 x 29 cm	aprox. 88 g	12	6

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) tarta entera 8 – 9 horas aprox.

PLANCHA DE MIEL CON ALMENDRAS, CÓDIGO 8108613

Delicioso pudín de nata entre dos capas claras. Recubierto por una masa de almendras y miel. ¡Este clásico no puede faltar en ningún mostrador!

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.050 g	19,5 x 29 cm	aprox. 88 g	12	6

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) tarta entera 11 horas aprox.



PLANCHA DE MOUSSE DE CHOCOLATE, CÓDIGO 8104294

Una composición irresistible de mousse de chocolate blanco y oscuro, delicadamente mezclado con un diseño marmoleado sobre una base de bizcocho oscuro y una decoración única.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.000 g	19,5 x 29 cm	aprox. 83 g	12	6

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) tarta entera 8 – 9 horas aprox.



Los pequeños cremosos



PLANCHA DE ARÁNDANOS Y SKYR,

CÓDIGO 8109819

Sobre una base de bizcocho oscuro, un cremoso skyr con sabor a vainilla y relleno de crema decorado en espiral con preparación de arándano. Decorado con glaseado para tartas de arándanos marmoleado.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.200 g	19,5 x 29 cm	aprox. 50 g	24	6

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) tarta entera 8 horas aprox.

Con Skyr



PLANCHA DE MANGO CON CRÈME FRAÎCHE,

CÓDIGO 8107286

Una creación fresca y exótica con un preparado de mango con trocitos de mango arremolinado en una fina nata de crème fraîche sobre una base de bizcocho claro y todo cubierto con gelatina para tartas.

Contenido de fruta: 11 %.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.100 g	19,5 x 29 cm	aprox. 46 g	24	6

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) tarta entera 8 horas aprox.



PLANCHA LIMA-LIMÓN,

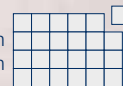
CÓDIGO 8106497

Sobre una base de esponjoso bizcocho reposa un delicioso relleno de lima-limón. Con decorado de cuchara que corona esta deliciosa composición.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.100 g	19,5 x 29 cm	aprox. 46 g	24	6

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) tarta entera 8 horas aprox.





PLANCHA DE FRESAS CON NATA Y CREMA DE YOGUR, CÓDIGO 8107350

Aromáticos daditos y medias fresas combinados con una refrescante y ligera nata con crema de yogur sobre una base esponjosa de bizcocho claro. Una afrutada gelatina para tartas redondea esta fina combinación.

Contenido de fruta: 37 %.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.350 g	19,5 x 29 cm	aprox. 56 g	24	6

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) tarta entera 10 horas aprox.

PLANCHA DE FRAMBUESA Y QUESO FRESCO, CÓDIGO 8106499

Sobre una base de esponjoso bizcocho descansa una crema con queso fresco, cubierto con una capa de frambuesas y gelatina para tartas.

Contenido de fruta: 29 %.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.100 g	19,5 x 29 cm	aprox. 46 g	24	6

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) tarta entera 10 horas aprox.



PLANCHA DE MOUSSE DE CHOCOLATE, CÓDIGO 8107351

Composición irresistible de esponjoso mousse de chocolate blanco y oscuro mezclado con un diseño marmoleado sobre una base de bizcocho y con una excepcional decoración.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.000 g	19,5 x 29 cm	aprox. 42 g	24	6

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) tarta entera 8 horas aprox.

Perfeccionado con una sutil decoración





MÁS DE LO MEJOR: PLACER PLUS CON NATA DE ERLENBACHER.

Aquí el puro placer encaja a la perfección con el plus de una alimentación consciente y las nuevas tendencias. Esta combinación es justamente la que busca el cliente joven que se preocupa cada vez más por seguir una alimentación saludable, sostenible y consciente. La gama de productos Placer Plus le brinda un sinfín de posibilidades. Desde productos veganos hasta tartas sin gluten o sin lactosa. Y, para ello, apostamos por la seguridad absoluta. Trabajamos con líneas de producción separadas y efectuamos controles independientes para garantizar que los productos sin gluten, veganos y sin lactosa contengan lo que pone en la etiqueta y nada más.



PLANCHA DE QUESO FRESCO Y NATA CON FRESA (SIN GLUTEN Y BAJO CONTENIDO EN LACTOSA)*, CÓDIGO 8108737

Un ligero relleno de queso y nata bajo contenido en lactosa* reposa entre dos capas de bizcocho sin gluten. Recubierto generosamente con mitades de fresas aromáticas y glaseado con gelatina.

Sin aceite de palma. Contenido de fruta: 22 %.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.050 g	19,5 x 29 cm	aprox. 171 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) tarta entera 12 horas aprox.

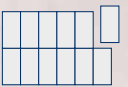
PLANCHA DE FRUTOS ROJOS Y SKYR, CÓDIGO 8109471

Una cremosa nata de vainilla y skyr decorada con frescos y afrutados arándanos y frambuesas, con un acabado de pipas de girasol y calabaza y avellanas picadas. Todo esto encima de una base de almendras sin gluten. **Sin aceite de palma.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.450 g	19,5 x 29 cm	aprox. 121 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) tarta entera 12 horas aprox.





PLANCHA DE QUESO FRESCO Y NATA CON ARÁNDANOS (SIN GLUTEN Y BAJO CONTENIDO EN LACTOSA)*, CÓDIGO 8108733

Entre dos capas de bizcocho sin gluten, reposa un relleno de queso fresco y nata bajo contenido en lactosa*. Recubierto de arándanos y gelatina para tartas afrutada. **Sin aceite de palma.**

Contenido de fruta: 18 %.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.950 g	19,5 x 29 cm	aprox. 163 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) tarta entera 12 horas aprox.

PLANCHA DE QUESO FRESCO Y NATA CON MELOCOTÓN (SIN GLUTEN Y BAJO CONTENIDO EN LACTOSA)*, CÓDIGO 8108744

Un relleno de queso y nata bajo contenido en lactosa* reposa entre dos capas de bizcocho sin gluten. Cubierto generosamente con daditos de melocotón y gelatina para tartas. **Sin aceite de palma.**

Contenido de fruta: 20 %.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.000 g	19,5 x 29 cm	aprox. 167 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) tarta entera 12 horas aprox.



Disfrutar
de manera
consciente
y ligera



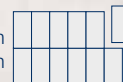
PLANCHA DE CACAO Y NATA (SIN GLUTEN Y BAJO CONTENIDO EN LACTOSA)*, CÓDIGO 8108746

Entre dos capas de bizcocho oscuro sin gluten descansa un relleno de chocolate y nata bajo contenido en lactosa*. Atrae las miradas gracias a la decoración ondulada de la superficie. **Sin aceite de palma.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.300 g	19,5 x 29 cm	aprox. 108 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) tarta entera 8 horas aprox.





*Cremoso y
sensual con fresas*



PLANCHA DE FRESAS,

CÓDIGO 8109523

Una crema vegana de fresas encima de una base oscura de muffin envuelve daditos de fresa y una crema ligera. Crujientes lentillas de chocolate y un preparado afrutado de fresa seducen todos los sentidos.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.550 g	19,5 x 29 cm	aprox. 129 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) tarta entera 10 horas aprox.

PLANCHA DE CEREZA “SELVA NEGRA”, SIN GLUTEN, CÓDIGO 8110027

El desconocido conocido – entre dos bases de bizcocho oscuro se encuentra una suave crema con licor de cereza silvestre kirschwasser y una preparación de cerezas con diseño marmoleado. Decorado con gruesas virutas de chocolate y una última capa cremosa completa esta delicia sin gluten. **Sin aceite de palma.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.350 g	19,5 x 29 cm	aprox. 113 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) tarta entera 11 horas aprox.



¿BUSCA ARTÍCULOS DE SERVICIO ADECUADOS?

Infórmese de nuestros artículos en las páginas 83/84. En línea con nuestra gama, estamos seguros que encontrará lo que busca.

EXQUISITAS CREACIONES EN NATA-CREMA.

LAS TARTAS DE NATA-CREMA DE ERLENBACHER


Erlenbacher
Passion & Cakes since 1973

*Sorprenda y
seduzca*



LA PORCIÓN PERFECTA DE PLACER: LOS PASTELES DE NATA DE ERLENBACHER PRECORTADOS.

¿Tiene un deseo? Pues, ¡concédaselo y disfrútelo! Nuestros pasteles de nata vienen precortados y con un diámetro de 24 cm, ¿hay algo más práctico? La porción perfecta para satisfacer todos los caprichos.



PASTEL DE COPOS DE NATA, CÓDIGO 8107369

Sobre una base de muffin claro se alternan una ligera nata de vainilla y una deliciosa y ligera masa de buñuelos. En medio una deliciosa capa de preparado de cereza. La cubierta de masa de buñuelos está espolvoreada con azúcar glasé.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.500 g	ø 24 cm	aprox. 125 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) pastel entero 14 horas aprox.

PASTEL DE NATA, YOGUR Y FRAMBUESAS, CÓDIGO 8106780

Exquisita combinación de un refrescante relleno de crema de nata y yogur, y crema de nata y frambuesas, entre ligeras capas de bizcocho. Toda la superficie está cubierta de aromáticas frambuesas y el borde está adornado con virutas de chocolate blanco.

Contenido de fruta: 19 %.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.100 g	ø 24 cm	aprox. 175 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) pastel entero 14 horas aprox.





PASTEL DE CEREZAS “SELVA NEGRA”,

CÓDIGO 8106772

Sobre una base esponjosa se encuentra un preparado de cerezas, cubierto por un delicioso relleno de nata al cacao. Encima van alternando capas de bizcocho oscuro y nata con aguardiente de cerezas. Decorada con cerezas confitadas y ralladura de chocolate. Contiene alcohol.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.750 g	Ø 24 cm	aprox. 146 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) pastel entero 14 horas aprox.

PASTEL DE QUESO FRESCO Y NATA,

CÓDIGO 8106778

Un delicioso relleno de queso fresco y nata entre tres capas de bizcocho. Espolvoreado con azúcar glasé. El borde está decorado con almendras picadas.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.450 g	Ø 24 cm	aprox. 121 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) pastel entero 14 horas aprox.



PASTEL DE FRESA Y VAINILLA,

CÓDIGO 8107837

Entre dos bases de muffin claro reposa un dúo de nata de vainilla bourbon y nata de yogur y fresas. Encima se encuentra una nata de vainilla bourbon y una capa de bizcocho claro. Aromáticas y deliciosas fresas cubiertas con gelatina para tartas redondean este maravilloso pastel. Borde decorado con virutas de chocolate blanco.

Contenido de fruta: 21 %.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.150 g	Ø 24 cm	aprox. 179 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) pastel entero 14 horas aprox.



*Perfeccionados
con maestría*



PASTEL AMERICANO DE ZANAHORIA,

CÓDIGO 8105287

Entre jugosas capas a base de zanahoria hay una sabrosa crema blanca con pasas y nueces. Decorado con una cobertura blanca hecha con hilos de crema; ¡ningún goloso puede perderselo!

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
2.000 g	ø 24 cm	aprox. 167 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) pastel entero 6 horas aprox.

PASTEL AMERICANO DE CHOCOLATE,

CÓDIGO 8105286

Deliciosa crema de cacao entre capas de bizcocho de chocolate. Decorado con dados de bizcocho de chocolate y aros de crema de cacao. ¡Sencillamente delicioso!

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.900 g	ø 24 cm	aprox. 158 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) pastel entero 6 horas aprox.

*La tentación
del
chocolate*



“TOUT AU CHOCOLAT” PASTEL DE CHOCOLATE,

CÓDIGO 8108192

¡Siempre hay una razón para disfrutar del chocolate! En especial esta deliciosa tentación con dos capas oscuras de muffin rellenas de crema de chocolate fundente, todo cubierto con una capa de crema de cacao y el borde decorado con migas de muffin oscuro. ¡Sencillamente irresistible!

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
950 g	ø 24 cm	aprox. 79 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) pastel entero 6 horas aprox.



CHOCOLATE CRUNCH CAKE,

CÓDIGO 8108463

Algo distinto para la vista y el paladar: sobre una base de bizcocho oscuro reposa una capa crujiente de crema de nougat, finas láminas de barquillo y avellanas troceadas. Sobre ellos reposan una crema clara y un relleno de crema de chocolate refinado con nata montada y queso fresco. El recubrimiento de daditos de bizcocho, crema al cacao y avellanas en trozos grandes pone la guinda al producto. Decorada en los bordes con migas de bizcocho oscuro.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.600 g	ø 24 cm	aprox. 133 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) pastel entero 15 horas aprox.



UN PLACER REDONDO: LOS PASTELES DE NATA DE ERLENBACHER, SIN PRECORTAR.

Le presentamos nuestros pasteles de nata en todo su esplendor! A primera vista ya destacan por su aspecto moderno, sorprendente y variado: afrutados, crujientes o con chocolate. Al cortarlos se aprecia su riqueza interior capa por capa. ¿Qué tamaño debe tener una porción de placer? Decídalo usted mismo y personalice su pastel de nata. De la esmerada producción ya nos encargamos nosotros.



PASTEL DE FRESAS CON CREMA DE LECHE, CÓDIGO 8108450

Sobre una base de pastaflora reposa entre dos capas de bizcocho un sabroso relleno de fresas, nata y crema de leche. Sobre la capa superior de bizcocho, hay una nata con crema de leche y otra capa de bizcocho. Recubierto con mitades de fresa y gelatina para tartas. Decorado en los bordes con avellanas picadas. **Contenido de fruta: 20 %.**

peso	tamaño	peso por porción	udes/caja
2.250 g	ø 28 cm	16	4

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) pastel entero 14 horas aprox.

PASTEL DE QUESO-NATA CON FRAMBUESAS, CÓDIGO 8100450

Capas de bizcocho claro sobre una base de pastaflora, entre ellas, un relleno ligero de queso y nata. Generosamente recubierto de frambuesas aromáticas y gelatina para tartas. Decorado en el borde con avellanas picadas. **Contenido de fruta: 19 %.**

peso	tamaño	peso por porción	udes/caja
2.200 g	ø 28 cm	16	4

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) pastel entero 15 horas aprox.





PASTEL DE QUESO-NATA CON MANDARINAS, CÓDIGO 8100451

Irresistible relleno de queso y nata entre ligeras capas de bizcocho, sobre una base de pastaflora. Recubierta con jugosos gajos de mandarina y con gelatina afrutada para tartas. Decorada en los bordes con avellanas tostadas y picadas. **Contenido de fruta: 23 %.**

peso	tamaño	peso por porción	udes/caja
2.500 g	ø 28 cm	16	4

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) pastel entero 14 horas aprox.

PASTEL DE QUESO FRESCO Y NATA, CÓDIGO 8104361

Cremoso relleno de queso fresco y nata dispuesto entre dos ligeras capas de bizcocho claro. La superficie tan solo está cubierta con azúcar glasé, por lo que se puede hacer un decorado personalizado.

peso	tamaño	peso por porción	udes/caja
1.800 g	ø 28 cm	16	4

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) pastel entero 14 horas aprox.

Se puede decorar individualmente



PASTEL DE MELOCOTÓN Y CRÈME FRAÎCHE, CÓDIGO 8108185

Sobre una base de pasta brisa descansa entre dos capas de bizcocho una nata de crème fraîche y un preparado de melocotón. Encima un relleno de melocotón, mango y nata, otra capa de bizcocho y una nata de crème fraîche. Redondeado con gelatina para tartas amarilla y un decorado de cuchara. Borde decorado con coco rallado.

peso	tamaño	peso por porción	udes/caja
2.250 g	ø 28 cm	16	4

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) pastel entero 14 horas aprox.

ENSUEÑO DE CEREZA, QUESO FRESCO Y NATA, CÓDIGO 8100455

Entre tres capas ligeras de bizcocho hay una deliciosa crema de queso fresco-nata con un relleno de cerezas. Simplemente un sueño: la decoración marmoleada y el borde decorado con chocolate blanco.

peso	tamaño	peso por porción	udes/caja
2.500 g	ø 28 cm	16	4

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) pastel entero 14 horas aprox.



Con el café,
un sueño
de tarta

PASTEL DE ARÁNDANOS,

CÓDIGO 8109254

¡Una tentación afrutada! Un moderno pastel de arándanos y crema de nata entre bases delicadas de pasta brisa y bizcocho con una cremosa nata de vainilla y una refrescante crema de arándanos, nata y vainilla.

Contenido de fruta: 12 %.

peso	tamaño	peso por porción	udes/caja
2.050 g	ø 28 cm	16	4

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) pastel entero 14 horas aprox.



PASTEL CRUJIENTE DE YOGUR Y MANGO,

CÓDIGO 8109124

Un sueño refrescante de yogur, mango suave y galletas crujientes. Entre dos capas de bizcocho de almendra se encuentra una capa de crema clara con láminas de galletas. Encima, un relleno de mango, yogur y nata y una capa de yogur y nata cubren otra base de bizcocho de almendra.

peso	tamaño	peso por porción	udes/caja
2.600 g	ø 28 cm	16	4

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) pastel entero 14 horas aprox.

PASTEL DE PERA "BELLA HELENA",

CÓDIGO 8109266

Sobre una base de pasta brisa descansan entre dos capas de bizcocho un dúo de nata de cacao con pera. Encima una crema de pera con daditos de pera y otra capa de bizcocho. Una nata de pera con marmoleado de preparado de pera, crema oscura de cacao y chocolate rallado redondean este pastel. **Contenido de fruta: 21 %.**

peso	tamaño	peso por porción	udes/caja
2.350 g	ø 28 cm	16	4

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) pastel entero 14 horas aprox.





PASTEL DE CEREZAS "SELVA NEGRA",

CÓDIGO 8108178

Sobre una base de pasta brisa reposa una capa oscura de bizcocho cubierta con un preparado de cerezas ácidas y un relleno de nata al cacao. Encima se alternan capas de bizcocho oscuro bañado con aguardiente de cereza (Kirsch) y nata con kirsch. Decorado con escamas de chocolate, rosetas de nata y cerezas enteras así como un borde con virutas de chocolate. Contiene alcohol.

peso	tamaño	peso por porción	udes/caja
2.050 g	ø 28 cm	16	4

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) pastel entero 14 horas aprox.

PASTEL DE TIRAMISÚ Y FRESA,

CÓDIGO 8107364

Sobre una base de muffin oscuro se alternan nata de tiramisú y bizcocho de soletilla bañado en café moca. Una capa de preparado de fresas completa este pastel. Espolvoreado con cacao y decorado en el borde con virutas de chocolate. Contiene alcohol.

peso	tamaño	peso por porción	udes/caja
1.900 g	ø 28 cm	16	4

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) pastel entero 14 horas aprox.



PASTEL DE AVELLANA Y NATA,

CÓDIGO 8108204

Sobre una base de pasta brisa se alternan capas de bizcocho de avellana con nata de avellanas y avellana picada. Decorado con crema nougat y nueces caramelizadas, glaseado con gelatina para tartas y decorado en el borde con avellanas.

peso	tamaño	peso por porción	udes/caja
2.200 g	ø 28 cm	16	4

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) pastel entero 14 horas aprox.

PASTEL DÚO DE CHOCOLATE Y NATA,

CÓDIGO 8109282

Tres capas de bizcocho oscuro y sabrosa nata clara y al cacao alternadas de forma atractiva sobre una base de pastaflora. ¡La bonita decoración marmoleada hace que sea todo un placer! Todo el borde decorado con chispas de chocolate claro y oscuro.

peso	tamaño	peso por porción	udes/caja
2.050 g	ø 28 cm	16	4

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) pastel entero 14 horas aprox.



"HERRENTORTE" (PASTEL CON CREMA DE CHOCOLATE SOBRE UNA BASE CON RON),

CÓDIGO 8108187

¡No sólo a los caballeros les encantará esta delicia! Sobre una base de pasta brisa se alternan cinco capas de bizcocho empapadas de ron y una deliciosa crema de chocolate. Este pastel va cubierto con crema de chocolate oscuro y decorado en los bordes con chispas de chocolate oscuro. Contiene alcohol.

peso	tamaño	peso por porción	udes/caja
2.200 g	ø 28 cm	16	4

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) pastel entero 12 horas aprox.





Dulces tentaciones como tentempié

TARLETAS DE MOUSSE DE CHOCOLATE, CÓDIGO 8107124

La tentación de chocolate para disfrutar a cualquier hora. Sobre una base de pasta brisa descansan dos diferentes clases de esponjoso mousse de chocolate. La raspadura de chocolate blanco-oscuro le da el último toque a esta exquisita composición.

peso	peso por porción	porciones	udes/caja
900 g	aprox. 75 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) durante 5 horas aprox.



TARLETAS DE LATTE MACCHIATO, CÓDIGO 8109487

Sobre una base de pasta brisa se alternan una capa de nata con café y otra con vainilla. El interior está relleno con una deliciosa crema de nougat y café con trocitos de chocolate con leche. Todo espolvoreado con leche y cacao en polvo.

peso	peso por porción	porciones	udes/caja
660 g	aprox. 55 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) durante 4 horas aprox.



TARLETAS DE FRESAS, QUESO Y CREMA, CÓDIGO 8107031

Una exquisita composición de deliciosa crema de queso y daditos de aromáticas fresas sobre una base de pasta brisa.

Contenido de fruta: 23 %.

peso	peso por porción	porciones	udes/caja
900 g	aprox. 75 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) durante 6 horas aprox.



TARLETAS DE FRAMBUESAS Y CHOCOLATE BLANCO, CÓDIGO 8107243

Irresistiblemente buenas. Frambuesas especialmente aromáticas y crema de chocolate blanco sobre una base de pasta brisa le confieren el sabor inconfundible a esta creación.

Contenido de fruta: 25 %.

peso	peso por porción	porciones	udes/caja
1.080 g	aprox. 90 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) durante 6 horas aprox.





TARTA DE QUESO AMERICANA CON FRESAS, CÓDIGO 8107085

Especialidad con fresas especialmente aromáticas sobre una crema de queso extra cremosa y una base crujiente al estilo americano.

Contenido de fruta: 23 %.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.100 g	ø 22 cm	aprox. 92 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) tarta entera 16 horas aprox.
A temperatura ambiente (21 – 22 °C) tarta entera 7 horas aprox.

DOUBLE CHOCOLATE-CAKE, CÓDIGO 8107086

Una masa tipo bizcocho con chocolate rellena de una fundente crema de chocolate. Coronado con crujientes trocitos de chocolate y cobertura de chocolate.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
750 g	ø 22 cm	aprox. 63 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) tarta entera 7,5 horas aprox.
A temperatura ambiente (21 – 22 °C) tarta entera 2,5 horas aprox.



TARTA CREMOSA DE ARÁNDANOS, CÓDIGO 8107088

Una deliciosa base de pasta brisa grumosa combinada con una deliciosa crema con yogurt. La corona es la generosa capa de arándanos con un azul y aroma intensos. Un placer que se funde en la boca.

Contenido de fruta: 14 %.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
1.000 g	ø 22 cm	aprox. 83 g	12	4

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) tarta entera 9 horas aprox.
A temperatura ambiente (21 – 22 °C) tarta entera 4 horas aprox.



SMARTIES® PARTY CAKE, CÓDIGO 8108417

Una delicia de chocolate desde la masa hasta la decoración: pastel marmoleado a base de bizcocho claro y oscuro con un diseño marmoleado y cubierto con un glaseado al cacao y decorado con SMARTIES®.

peso	tamaño	peso por porción	udes/caja
430 g	ø 18 cm	12	6

Descongelación: Descongelar la tarta en la lámina, en la nevera (6 – 7 °C) durante aprox. 4 horas.
A temperatura ambiente (21 – 22 °C) aprox. 2,5 horas.



sin precortar
ø 18 cm





4 porciones | 21,8 x 10,9 cm
porción 10,9 x 5,5 cm

*Delicioso,
afrutado-cremoso
o con
chocolate*

PLANCHA DE QUESO FRESCO Y NATA CON MELOCOTÓN*, CÓDIGO 8108935

Un esponjoso relleno de crema de queso bajo contenido en lactosa sobre una base de bizcocho sin gluten. Generosamente cubierto con daditos de melocotón y un glaseado para tartas. **Sin aceite de palma.**
Contenido de fruta: 31 %.

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
425 g	21,8 x 10,9 cm	aprox. 106 g	4	9

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) tarta entera 12,5 horas aprox.



PLANCHA DE CACAO Y NATA*, CÓDIGO 8108937

Sobre una base de bizcocho hay un delicioso relleno de nata con cacao. Un diseño ondulado le confieren su especial atractivo. **Sin aceite de palma.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
350 g	21,8 x 10,9 cm	aprox. 88 g	4	9

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) tarta entera 8 horas aprox.



PLANCHA DE QUESO FRESCO Y NATA CON FRESA*, CÓDIGO 8108939

¡Deliciosa variedad! Un esponjoso relleno de crema de queso bajo contenido en lactosa sobre una base de bizcocho sin gluten. Generosamente cubierto con medias fresas y glaseado para tartas. **Sin aceite de palma. Contenido de fruta: 33 %.**

peso	tamaño	peso por porción	porciones	udes/caja
425 g	21,8 x 10,9 cm	aprox. 106 g	4	9

Descongelación: En el frigorífico (6 – 7 °C) tarta entera 11 horas aprox.

* Contenido residual de lactosa: <100 mg/100 g

NUESTROS ARTÍCULOS DE SERVICIO

Pida los artículos de servicio para la hostelería directamente a nuestra empresa asociada Ammon GmbH & Co. KG.

Tienda online: www.ammon-nonfood.de

Correo electrónico: order@ammon-nonfood.de

Pedidos por teléfono: +49 9157-926175

La aceptación de pedidos, suministro y emisión de factura se efectuará por la empresa: Ammon GmbH & Co. KG

Schupf 22, 91230 Happurg

Correo electrónico: info@ammon-nonfood.de

En caso de reclamaciones diríjase igualmente a nuestra empresa asociada mencionada.

Gastos de envío a Europa: sin pedido mínimo. Hasta un valor de 150,- EUR netos gastos de envío 9,- EUR.

A partir de un valor de 150,- EUR netos sin gastos de envío.

Suministro fuera de Europa bajo petición.

CUCHILLO PARA PASTELES Y TARTAS

Filo: ondulado/liso, con logotipo eb, 17 cm
código **8201390** | precio/ud. **20,00 €**

CUCHILLO DE FILO ONDULADO

Mango de plástico negro, con logotipo eb, 18 cm
código **8201301** | precio/ud. **20,00 €**

RECIPIENTE LIMPIACUCHILLOS

Acero inoxidable 18/10
código **3484113** | precio/ud. **53,00 €**

PALETA PARA TARTAS CUADRADA

Acero inoxidable 18/10, mango de plástico negro
código **3480450** | precio/ud. **6,55 €**

PALETA PARA TARTAS GRANDE

Acero inoxidable 18/10, mango de plástico negro, con logotipo eb, 16 cm
código **8201520** | precio/ud. **10,65 €**

FILM SEPARADOR PARA TARTAS

Unidad de venta: 1 set (100 piezas)
código **12170723** | Preis/VE **4,28 €**

BANDEJA DE HORNO, PEQUEÑA

Aluminio con guía adaptable, 30 x 20 cm
código **8201729** | precio/ud. **10,25 €**

BANDEJA DE HORNO

Aluminio con guía adaptable, 60 x 20 cm
código **3482166** | precio/ud. **12,85 €**

SOPORTE ETIQUETAS PARA BANDEJA DE HORNO

Acero inoxidable, apto para lavavajillas
código **3482180** | precio/ud. **2,35 €**



PLATO PARA TARTAS „ASPECTO PIZARRA“

Sólido plato de plástico con pies de goma antideslizantes, 30 cm
código **65001** | precio/ud. **13,250 €**



PLATO PARA TARTAS „ASPECTO PIZARRA“

Sólido plato sobre pie de plástico, 30 cm, altura 6 cm
código **63041** | precio/ud. **25,95 €**



PLATO PARA TARTAS „ASPECTO PIZARRA“

Sólido plato sobre pie de plástico, 30 cm, altura 10 cm
código **63040** | precio/ud. **25,50 €**



PLATO DE SERVIR „ASPECTO PIEDRA“

Plato de plástico cuadrado GN 2/4 (53 x 16,2 cm)
código **65943** | precio/ud. **9,80 €**



PLATO DE SERVIR „ASPECTO PIEDRA“

Plato de plástico cuadrado GN 1/2 (32,5 x 26,5 cm)
código **65941** | precio/ud. **9,15 €**



PLATO DE SERVIR „ASPECTO PIEDRA“

Plato de plástico cuadrado GN 1/1 (53 x 32,5 cm)
código **65942** | precio/ud. **13,20 €**



BANDEJA FINGER FOOD CON MANGO

Sólida bandeja aspecto pizarra,
60 x 12 cm
código **64923** | precio/ud. **15,95 €**
60 x 16,5 cm
código **65868** | precio/ud. **18,55 €**



TABLILLA ASPECTO PIZARRA

Expositor deflector en L A7 horizontal,
unidad de venta = 10 ej. + 1 tiza
código **38150** | precio/unidad de venta **25,75 €**



REGLA PASTELERA

para las Tartas Rústicas rectangulares
(corte factible en 16 y 24 porciones)
código **200908** | precio/ud. **3,95 €**



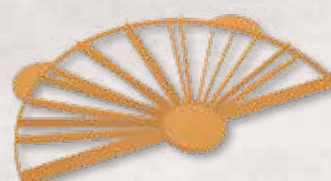
PLATO GIRATORIO DE MADERA

Madera de caucho, ø 30 cm, altura 2,5 cm
código **10597** | precio/ud. **22,35 €**
Madera de caucho, ø 46 cm, altura 2,5 cm
código **10592** | precio/ud. **31,65 €**



CAMPANA GRANDE

Transparente, plástico, ø 40 cm, altura 8,5 cm
código **3484357** | precio/ud. **21,32 €**



PORCIONADOR DE TARTAS 8/10 (GRANDE)

Plástico, color naranja
código **8201773** | precio/ud. **4,10 €**



PORTA-TARTAS CON BASE CIRCULAR

Acero inoxidable 18/10, pulido, ø 30 cm, altura 3 cm
código **8201647** | precio/ud. **31,95 €**



CAMPANA PARA TARTAS

Transparente, plástico, ø 30 cm, altura 11 cm
código **8201583** | precio/ud. **14,95 €**



PORCIONADOR DE TARTAS 12 Y 16 PORCIONES

Los dos lados de color marfil, polipropileno, con dos mangos, ø 26,5 cm
código **3480274** | precio/ud. **6,35 €**

Nuestros Barista Cakes

			
TARTA DE CHOCOLATE Y FRAMBUESA	TARTA DE MANZANA CASSIS	TARTA DE CHOCOLATE Y CARAMELO SALADO	TARTA VEGANA DE PLÁTANO Y NUECES
8110122	8110124	8110131	8110126

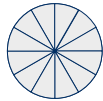
Nuestras Tartas Clásicas

					
TARTA DE MANZANA CON STREUSEL DE MANTEQUILLA	TARTA DE CEREZAS CON STREUSEL DE MANTEQUILLA	TARTA DE CIRUELAS CON STREUSEL DE MANTEQUILLA	TARTA DE MANZANA CON STREUSEL	TARTA DE RUIBARBO Y FRESA	TARTA DE CHOCOLATE
12 PORCIONES  Ø 24 cm					8104881
12 PORCIONES  Ø 26 cm			8100528	8108767	
12 PORCIONES  Ø 28 cm	8110439	8110499	8110492		

					
TARTA DE ALMENDRA	TARTA DE FRESAS	TARTA DE CEREZAS CON STREUSEL DE MANTEQUILLA	TARTA DE MANZANA CON STREUSEL DE MANTEQUILLA	TARTA DE CIRUELAS CON STREUSEL DE MANTEQUILLA	TARTA DE RUIBARBO-FRESAS-MERENGUE
8100526					
	8110490	8110495	8110440	8110497	8109829

Más Tartas Clásicas

12 PORCIONES



Ø 28 cm

TARTA DE QUESO Y NATA CON MELOCOTÓN	TARTA DELICIOSA DE FRESAS	TARTA DE MANZANA CON REJILLA DE PASTA BRISA	TARTA DE MANZANA DELICIOSA (VEGANA)	TARTA DE MANZANA PREMIUM	TARTA DE MANZANA CON CUBIERTA CRUJIENTE
8107360	8108612	8107367	8108611	8102840	8107362

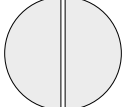
TARTA SACHER	TARTA DE ALBARICOQUE (VEGANA)	TARTA DE QUESO-NATA PREMIUM	TARTA DE QUESO-CREMA ZEBRA	TARTA FRUTOS DEL BOSQUE	TARTA DE FRESAS	TARTA DE CHOCOLATE	TARTA DE ALMENDRAS, CACAHUETES Y CARAMELO
8105984 Ø 26,7 cm	8110216						
		8104781	8105590	8107374	8102751	8101881	8109593

TARTA DE QUESO-NATA	TARTA DE QUESO CREMOSO DE LA ABUELA	TARTA DE QUESO FRESCO CON MANDARINAS
	8105894	
8104002		8100485

Nuestras Cheesecakes

						
	CHEESECAKE HAPPY COLOUR	CHEESECAKE SALTED CARAMEL	CHEESECAKE TOPPED APPLE	CARROT CAKE MEETS CHEESECREAM	COOKIES AND CREAM CHEESECAKE SUPREME	BLUEBERRY CHEESECAKE SUPREME
16 PORCIONES  Ø 24 cm	8110514	8110516	8110518	8110520	8110435	
14 PORCIONES  Ø 24 cm						8108523
12 PORCIONES  Ø 24 cm						

Nuestras Tartas Rústicas

						
	TARTA DE FRESA	TARTA DE ARÁNDANOS	TARTA DE CIRUELA	TARTA MARMOLEADA DE CEREZAS	TARTA DE MANZANA Y ALMENDRA	TARTA DE QUESO Y MANDARINAS
MITAD  Ø 38 cm	8110210 Ø 36,5 cm	8108750	8106479	8108712	8108721	8106471

							
CARAMEL BROWNIE CHEESECAKE SUPREME	CREAM-CHEESECAKE "NEW YORK STYLE"	TARTA DE QUESO CON NATA Y FRESA	TARTA DE QUESO "ESTILO AMERICANO"	TARTA DE QUESO AMERICANA CON FRESAS	TARTA DE QUESO CON DULCE DE LECHE	TARTA DE QUESO CON FRAMBUESA	TARTA DE QUESO CON LIMÓN
8108519	8106837	8106835					
			8101051	8102221	8105796	8103325	8105795

	
TARTA DE QUESO	TARTA DE RUIBARBO Y FRESA
8108748	8106747

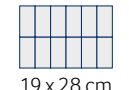
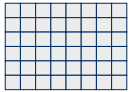


Nuestras Tartas Rústicas

		
PLANCHA DE CEREZAS CON STREUSEL	PLANCHA DE CIRUELAS	PLANCHA DE MANZANA
8109902	8109899	8109897

Nuestras Planchas

					
PLANCHA DE CEREZA CON STREUSEL	PLANCHA MARMOLEADA DE CEREZA	PLANCHA DE CEREZA-RUIBARBO	PLANCHA DE RUIBARBO-FRESA Y STREUSEL	PLANCHA DE CIRUELA CON STREUSEL DE MANTEQUILLA	PLANCHA DE AMAPOLA Y STREUSEL
8110442	8109268	8100493	8100510	8100494	8100506

					
PLANCHA DE DOBLE CHOCOLATE	RECTÁNGULOS DE PLÁTANO Y GROSELLA	BROWNIE DE FRAMBUESA	PLANCHA DE MANZANA DE LA ABUELA	PLANCHA DE CIRUELA CON STREUSEL	PLANCHA DE MANZANA CON STREUSEL
12 PORCIONES  19 x 28 cm porción 4,7 x 9,5 cm	8105692	8109043	8109045	8104281	
24 PORCIONES  28 x 38 cm porción 4,7 x 9,5 cm				8110525	8110527
48 PORCIONES  28 x 38 cm porción 4,6 x 4,7 cm				8104841	
16 PORCIONES  19 x 28 cm porción 4,7 x 7 cm					



PLANCHA DE MANZANA CON STREUSEL DE MANTEQUILLA	PLANCHA DE MANZANA CON ALMENDRAS	TARTA DE MANZANA CUBIERTA	PLANCHA DE QUESO	PLANCHA DE QUESO Y MANDARINA	PLANCHA DE CHOCOLATE Y COCO	"OLA DEL DANUBIO"
8100492	8100505	8109895	8100495	8107518	8110214	8100496
						8104282

PLANCHA DE CREMA Y STREUSEL	PLANCHA DE LIMÓN	BROWNIE	PLANCHA DE QUESO Y FRAMBUESAS	PLANCHA DE MANZANA	COOKIES AND CREAM BROWNIES	BROWNIE DE NUECES PACANAS	CARAMEL NUT BROWNIE
8107545	8109551						
		8107856	8104840				
		8105658		8110501	8110437	8110504	8108552



**TAMAÑO CLÁSICO
PANADERÍA**

**7 x 9,5 cm
16 porciones**

**TAMAÑO CLÁSICO
PARA LA
GASTRONOMÍA**

**4,7 x 9,5 cm
24/12 porciones**

*Las perfectas
porciones
en su tamaño
original*

**COFFEESHOP
& CATERING**

**4,7 x 7 cm
16 porciones**

**CATERING &
POSTRES**

**4,6 x 4,7 cm
48 porciones**





*Las
porciones de
crema-nata
en su
tamaño original*

**4,8 x 9,8 cm
12 porciones**

**9,6 x 9,7 x 13,7 cm
12 porciones**

**CATERING &
POSTRES**

**4,8 x 4,9 cm
24 porciones**



PLANCHAS DE NATA | TIPOS DE CORTES

Nuestras Planchas de Nata						
	PLANCHA DE QUESO FRESCO Y NATA CON FRAMBUESAS	PLANCHA DE FRESAS CON CREMA DE LECHE	PLANCHA DE QUESO FRESCO Y NATA CON FRESA	PLANCHA DE FRESA, FRAMBUESA Y YOGUR	PLANCHA DE FRUTOS DEL BOSQUE CON CREMA DE LECHE	PLANCHA DE FRUTOS ROJOS Y SKYR
	12 PORCIONES 19,5 x 29 cm porción 4,8 x 9,8 cm	8103268	8103250	8108737	8106026	8106089

						
	PLANCHA DE MAZAPÁN Y AMARETTO	PLANCHA DE MIEL CON ALMENDRAS	PLANCHA DE CACAO Y NATA	PLANCHA DE LATTE MACCHIATO	PLANCHA DE TIRAMISÚ	PLANCHA DE CEREZA Y CHOCO-CRISP
12 PORCIONES  19,5 x 29 cm porción 4,8 x 9,8 cm	8110209	8110212	8108746	8104782	8109012	8106090
12 PORCIONES  19,5 x 29 cm porción 9,6 x 9,7 x 13,7 cm						

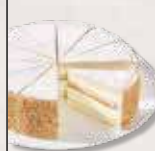
						
	PLANCHA DE FRESAS	PLANCHA DE FRESAS CON NATA Y CREMA DE YOGUR	PLANCHA DE NATA Y CEREZAS	PLANCHA DE CEREZA “SELVA NEGRA”	PLANCHA DE FRAMBUESA Y QUESO FRESCO	PLANCHA DE QUESO FRESCO Y NATA CON MANDARINAS
12 PORCIONES  19,5 x 29 cm porción 4,8 x 9,8 cm	8109523	8104291	8106714	8110027	8105690	8106716
24 PORCIONES  19,5 x 29 cm porción 4,8 x 4,9 cm		8107350			8106499	

					
PLANCHA DE QUESO FRESCO Y NATA CON ARÁNDANOS	PLANCHA DE CEREZA "SELVA NEGRA"	PLANCHA DE QUESO FRESCO Y NATA CON MANDARINAS	PLANCHA DE QUESO FRESCO Y NATA CON MELOCOTÓN	PLANCHA EXÓTICA Y YOGUR	PLANCHA DE NATA Y VAINILLA CON NARANJA
8108733	8103580	8103269	8108744	8103248	8103247

					
PLANCHA CRUJIENTE DE FRAMBUESA-ARÁNDANO	PLANCHA CRUJIENTE Y CREMOSA DE NUECES	TRIÁNGULOS DE ARÁNDANOS CON CREMA DE LECHE	TRIÁNGULOS DE MANDARINA, QUESO Y NATA	TRIÁNGULOS DE FRESAS CON CREMA DE LECHE	TRIÁNGULOS DE FRAMBUESA, QUESO Y NATA
8108945	8108947				
		8108660	8107371	8107372	8107370

						
PLANCHA DE MELOCOTÓN CON FRAMBUESA	PLANCHA DE MANGO CON CRÈME FRAÎCHE	PLANCHA DE COPOS DE NATA	PLANCHA DE MIEL CON ALMENDRAS	PLANCHA DE MOUSSE DE CHOCOLATE	PLANCHA DE ARÁNDANOS Y SKYR	PLANCHA LIMA-LIMÓN
8105682	8104292	8107726	8108613	8104294		
	8107286			8107351	8109819	8106497



Nuestros Pasteles						
	PASTEL DE COQUES DE NATA	PASTEL DE NATA, YOGUR Y FRAMBUESAS	PASTEL DE CEREZAS "SELVA NEGRA"	PASTEL DE QUESO FRESCO Y NATA	PASTEL DE FRESA Y VAINILLA	PASTEL AMERICANO DE ZANAHORIA
12 PORCIONES  Ø 24 cm	8107369	8106780	8106772	8106778	8107837	8105287

						
PASTEL DE FRESAS CON CREMA DE LECHE	PASTEL DE QUESO-NATA CON FRAMBUESAS	PASTEL DE QUESO-NATA CON MANDARINAS	PASTEL DE QUESO FRESCO Y NATA	PASTEL DE MELOCOTÓN Y CRÈME FRAÎCHE	ENSUEÑO DE CEREZA, QUESO FRESCO Y NATA	
SIN PRECORTAR  Ø 28 cm	8108450	8100450	8100451	8104361	8108185	8100455

Nuestras Tartaletas				
	TARTELETAS DE MOUSSE DE CHOCOLATE	TARTELETAS DE LATTE MACCHIATO	TARTELETAS DE FRESAS, QUESO Y CREMA	TARTELETAS DE FRAMBUESAS Y CHOCOLATE BLANCO
12 PORCIONES  porción Ø 6,1 cm	8107124	8109487	8107031	8107243

selection					
	TARTA DE QUESO AMERICANA CON FRESAS	DOUBLE CHOCOLATE-CAKE	TARTA CREMOSA DE ARÁNDANOS		SMARTIES® PARTY CAKE
12 PORCIONES  Ø 22 cm	8107085	8107086	8107088	SIN PRECORTAR  Ø 18 cm	8108417

		
PASTEL AMERICANO DE CHOCOLATE	"TOUT AU CHOCOLAT" PASTEL DE CHOCOLATE	CHOCOLATE CRUNCH CAKE
8105286	8108192	8108463



							
PASTEL DE ARÁNDANOS	PASTEL CRUJIENTE DE YOGUR Y MANGO	PASTEL DE PERA "BELLA HELENA"	PASTEL DE CEREZAS "SELVA NEGRA"	PASTEL DE TIRAMISÚ Y FRESA	PASTEL DE AVELLANA Y NATA	PASTEL DÚO DE CHOCOLATE Y NATA	"HERRENTORTE" (PASTEL CON CREMA DE CHOCOLATE SOBRE UNA BASE CON RON)
8109254	8109124	8109266	8108178	8107364	8108204	8109282	8108187



<i>selection</i>			
	PLANCHA DE QUESO FRESCO Y NATA CON MELOCOTÓN	PLANCHA DE CACAO Y NATA	PLANCHA DE QUESO FRESCO Y NATA CON FRESA
	8108935	8108937	8108939
4 PORCIONES  21,8 x 10,9 cm porción 10,9 x 5,45 cm			



Código	Denominación	Peso	Udes por caja	Porciones precortadas	Cajas por palet/capa	Udes por palet	Página
Barista Cakes, precortadas ø 24 cm							
8110122	Tarta de Chocolate y Frambuesa	1.200 g	4	12	66/6	264	15
8110124	Tarta de Manzana Cassis	1.170 g	4	12	66/6	264	15
8110126	Tarta de Chocolate y Caramelo Salado	980 g	4	12	66/6	264	16, 35
8110131	Tarta vegana de Plátano y Nueces	1.000 g	4	12	66/6	264	16
Tartas redondas clásicas, precortadas ø 28 cm, ø 26 cm, ø 24 cm							
8100528	Tarta de Manzana con Streusel	1.250 g	4	12	96/16	384	21
8102840	Tarta de Manzana Premium	2.500 g	4	12	36/4	144	19
8104781	Tarta de Queso-Nata Premium	2.150 g	4	12	56/8	224	22
8104881	Tarta de Chocolate	1.000 g	6	12	48/6	288	21
8105590	Tarta de Queso-Crema Zebra	2.250 g	4	12	56/8	224	22
8105984	Tarta Sacher	1.500 g	4	12	40/4	160	21
8107360	Tarta de Queso y Nata con Melocotón	2.400 g	4	12	36/4	144	22
8107362	Tarta de Manzana con Cubierta Crujiente	2.500 g	4	12	36/4	144	19
8107367	Tarta de Manzana con Rejilla de Pasta Brisa	2.500 g	4	12	36/4	144	19
8108611	Tarta de Manzana Deliciosa (vegana)	2.250 g	4	12	36/4	144	19, 36
8108612	Tarta Deliciosa de Fresas	2.100 g	4	12	40/4	160	18
8108767	Tarta de Ruibarbo y Fresa	1.250 g	5	12	96/16	480	21
8110216	Tarta de Albaricoque (vegana)	1.570 g	4	12	56/8	224	18, 36
8110439	Tarta de Manzana con Streusel de Mantequilla	2.000 g	4	12	56/8	224	20
8110492	Tarta de Ciruelas con Streusel de Mantequilla	1.800 g	4	12	56/8	224	20
8110499	Tarta de Cerezas con Streusel de Mantequilla	1.700 g	4	12	56/8	224	20
Tartas, precortadas ø 28 cm							
8101881	Tarta de Chocolate	1.000 g	4	12	64/8	256	23
8102751	Tarta de Fresas	1.300 g	4	12	64/8	256	23
8107374	Tarta Frutos del Bosque	1.400 g	4	12	36/4	144	23
8109593	Tarta de Almendras, Cacahuets y Caramelo (sin gluten)	950 g	4	12	64/8	256	23, 35
Tartas, sin cortar ø 26 cm							
8100526	Tarta de Almendra	800 g	4		64/8	256	24
Tartas redondas clásicas, sin precortar ø 28 cm, ø 26 cm, ø 18 cm							
8100485	Tarta de Queso Fresco con Mandarinas	2.150 g	4		56/8	224	26
8104002	Tarta de Queso-Nata	2.150 g	4		56/8	224	26
8105894	Tarta de Queso Cremoso de la Abuela	2.500 g	4		56/8	224	26
8108417	SMARTIES®-Party Cake	430 g	6		108/12	648	81
8109829	Tarta de Ruibarbo-Fresas-Merengue	1.600 g	4		44/4	176	26
8110440	Tarta de Manzana con Streusel de Mantequilla	2.000 g	4		56/8	224	25
8110490	Tarta de Fresas	2.150 g	4		40/4	160	24
8110495	Tarta de Cerezas con Streusel de Mantequilla	1.700 g	4		56/8	224	25
8110497	Tarta de Ciruelas con Streusel de Mantequilla	1.800 g	4		56/8	224	25
Crazy Cheesecake Club, precortadas ø 24 cm							
8108519	Caramel Brownie Cheesecake Supreme	1.950 g	4	14	72/6	288	32
8108523	Blueberry Cheesecake Supreme	1.900 g	4	14	72/6	288	32
8110435	Cookies & Cream Cheesecake Supreme	1.700 g	4	16	72/6	288	32
8110514	Cheesecake Happy Colour	1.800 g	4	16	72/6	288	31
8110516	Cheesecake Salted Caramel	1.750 g	4	16	72/6	288	31
8110518	Cheesecake Topped Apple	1.800 g	4	16	72/6	288	31
8110520	Carrot Cake meets Cheesecream	1.250 g	4	16	72/6	288	31
Cheesecakes, precortadas ø 24 cm							
8101051	Tarta de Queso "Estilo Americano"	1.450 g	6	12	48/6	288	33
8102221	Tarta de Queso Americana con Fresas	1.450 g	6	12	48/6	288	34
8103325	Tarta de Queso con Frambuesa	1.450 g	6	12	48/6	288	34
8105795	Tarta de Queso con Limón	1.450 g	6	12	48/6	288	34
8105796	Tarta de Queso con Dulce de Leche	1.450 g	6	12	48/6	288	34
8106835	Tarta de Queso con Nata y Fresa	2.000 g	6	14	48/6	288	33
8106837	Creamcheesecake "New York Style"	1.950 g	6	14	48/6	288	33

Código	Denominación	Peso	Udes por caja	Porciones precortadas	Cajas por palet/capa	Udes por palet	Página
Tartas Rústicas, mitad ø 38 cm							
8106471	Tarta de Queso y Mandarinas	3.800 g	2		84/12	168	41
8106479	Tarta de Ciruela	3.000 g	2		84/12	168	40
8106747	Tarta de Ruibarbo y Fresa	3.000 g	2		84/12	168	42
8108712	Tarta Marmoleada de Cerezas	2.600 g	2		84/12	168	41
8108721	Tarta de Manzana y Almendra	3.100 g	2		84/12	168	41
8108748	Tarta de Queso	4.000 g	2		84/12	168	42
8108750	Tarta de Arándanos	4.000 g	2		84/12	168	40
8110210	Tarta de Fresa	3.900 g	2		60/12	120	40
Tartas Rústicas, sin precortar 29 x 39 cm							
8109897	Plancha de Manzana	2.100 g	3		72/6	216	43
8109899	Plancha de Ciruelas	2.300 g	3		72/6	216	43
8109902	Plancha de Cerezas con Streusel	1.950 g	3		72/6	216	43
Planchas, precortadas ø 28 cm							
8100492	Plancha de Manzana con Streusel de Mantequilla	3.300 g	3	16	88/8	264	47
8100493	Plancha de Cereza-Ruibarbo	1.800 g	3	16	88/8	264	46
8100494	Plancha de Ciruela con Streusel de Mantequilla	2.750 g	3	16	88/8	264	46
8100495	Plancha de Queso	3.100 g	3	16	88/8	264	48
8100496	Ola del Danubio	2.100 g	3	16	88/8	264	48
8100505	Plancha de Manzana con Almendras	2.250 g	3	16	88/8	264	47
8100506	Plancha de Amapola y Streusel	2.350 g	3	16	88/8	264	46
8100510	Plancha de Ruibarbo-Fresa y Streusel	2.400 g	3	16	88/8	264	46
8104840	Plancha de Queso y Frambuesas	2.350 g	3	48	88/8	264	52
8104841	Plancha de Manzana de la Abuela	1.800 g	3	48	88/8	264	52
8107518	Plancha de Queso y Mandarinas	3.200 g	3	16	88/8	264	48
8107545	Plancha de Crema y Streusel	2.100 g	3	24	88/8	264	51
8107856	Brownie	2.050 g	3	48	88/8	264	52
8109268	Plancha Marmoleada de Cereza	1.850 g	3	16	88/8	264	45
8109551	Plancha de Limón (vegana)	1.500 g	3	24	88/8	264	51, 55
8109895	Tarta de Manzana Cubierta	3.000 g	3	16	88/8	264	47
8110214	Plancha de Chocolate y Coco	2.400 g	3	16	88/8	264	48
8110442	Plancha de Cereza con Streusel	1.800 g	3	16	88/8	264	45
8110525	Plancha de Ciruela con Streusel	2.500 g	3	24	88/8	264	51
8110527	Plancha de Manzana con Streusel	2.400 g	3	24	88/8	264	51
Planchas, precortadas 19 x 28 cm							
8104281	Plancha de Manzana de la Abuela	1.000 g	6	12	60/6	360	50
8104282	"Ola del Danubio"	1.000 g	6	12	60/6	360	49
8105658	Brownie	1.000 g	3	16	132/12	396	54
8105692	Plancha de Doble Chocolate	1.000 g	6	12	60/6	360	49
8108552	Caramel Nut Brownie	1.100 g	3	16	132/12	396	54
8109043	Rectángulos de Plátano y Grosella (vegano)	1.150 g	6	12	60/6	360	50, 55
8109045	Brownie de Frambuesa (sin gluten)	1.050 g	6	12	60/6	360	50, 55
8110437	Cookies and Cream Brownie	1.100 g	6	16	60/6	360	53
8110501	Plancha de Manzana (vegana)	1.300 g	4	16	60/6	240	50, 55
8110504	Brownie de Nueces Pacanas	1.000 g	6	16	60/6	360	53

Código	Denominación	Peso	Udes por caja	Porciones precortadas	Cajas por palet/capa	Peso por palet	Página
Planchas de nata, crema y fruta, precortados 19,5 x 29 cm							
8103247	Plancha de Nata y Vainilla con Naranja	1.750 g	4	12	66/6	264	60
8103248	Plancha Exótica y Yogur	2.000 g	4	12	66/6	264	60
8103250	Plancha de Fresas con Crema de Leche	2.000 g	4	12	66/6	264	57
8103268	Plancha de Queso Fresco y Nata con Frambuesas	2.000 g	4	12	66/6	264	57
8103269	Plancha de Queso Fresco y Nata con Mandarinas	2.000 g	4	12	66/6	264	60
8103580	Plancha de Cereza „Selva Negra“	1.500 g	4	12	66/6	264	59
8104782	Plancha de Latte Macchiato	1.500 g	4	12	66/6	264	61
8106026	Plancha de Fresa, Frambuesa y Yogur	2.000 g	4	12	66/6	264	58
8106089	Plancha de Frutos del Bosque con Crema de Leche	2.000 g	4	12	66/6	264	58
8106090	Plancha de Cereza y Choco-Crisp	2.100 g	4	12	66/6	264	62
8108733	Plancha de Queso Fresco y Nata con Arándanos, Queso y Nata (sin gluten/bajo contenido en lactosa)	1.950 g	4	12	66/6	264	59, 70
8108737	Plancha de Queso Fresco y Nata con Fresa (sin gluten/bajo contenido en lactosa)	2.050 g	4	12	66/6	264	58, 69
8108744	Plancha de Queso Fresco y Nata con Melocotón (sin gluten/bajo contenido en lactosa)	2.000 g	4	12	66/6	264	60, 70
8108746	Plancha de Cacao y Nata (sin gluten/bajo contenido en lactosa)	1.300 g	4	12	66/6	264	61, 70
8108945	Plancha Crujiente de Frambuesa-Arándano	2.100 g	4	12	66/6	264	62
8108947	Plancha Crujiente y Cremosa de Nueces	1.500 g	4	12	66/6	264	62
8109012	Plancha de Tiramisú	1.150 g	4	12	66/6	264	61
8109471	Plancha de Frutos Rojos y Skyr (sin gluten)	1.450 g	4	12	66/6	264	59, 69
8110209	Plancha de Mazapán y Amaretto	1.650 g	4	12	66/6	264	61
8110212	Plancha de Miel con Almendras	1.400 g	4	12	66/6	264	61
Triángulos de nata, crema y fruta, precortadas 19,5 x 29 cm							
8107370	Triángulos de Frambuesa, Queso y Nata	2.000 g	4	12	66/6	264	63
8107371	Triángulos de Mandarina, Queso y Nata	2.000 g	4	12	66/6	264	63
8107372	Triángulos de Fresas con Crema de Leche	2.000 g	4	12	66/6	264	63
8108660	Triángulos de Arándanos con Crema de Leche	1.700 g	4	12	66/6	264	63
Planchas de nata, crema y fruta, precortados 19,5 x 29 cm							
8104291	Plancha de Fresas con Nata y Crema de Yogur	1.350 g	6	12	60/6	360	64
8104292	Plancha de Mango con Crème Fraîche	1.000 g	6	12	60/6	360	66
8104294	Plancha de Mousse de Chocolate	1.000 g	6	12	60/6	360	66
8105682	Plancha de Melocotón con Frambuesa	1.000 g	6	12	60/6	360	66
8105690	Plancha de Frambuesa y Queso Fresco	1.350 g	6	12	60/6	360	65
8106497	Plancha Lima-Limón	1.100 g	6	24	60/6	360	67
8106499	Plancha de Frambuesa y Queso Fresco	1.100 g	6	24	60/6	360	68
8106714	Plancha de Nata y Cerezas	1.350 g	6	12	60/6	360	65
8106716	Plancha de Queso Fresco y Nata con Mandarinas	1.100 g	6	12	60/6	360	65
8107286	Plancha de Mango con Crème Fraîche	1.100 g	6	24	60/6	360	67
8107350	Plancha de Fresas con Nata y Crema de Yogur	1.350 g	6	24	60/6	360	68
8107351	Plancha de Mousse de Chocolate	1.000 g	6	24	60/6	360	68
8107726	Plancha de Copos de Nata	1.050 g	6	12	60/6	360	66
8108613	Plancha de Miel con Almendras	1.050 g	6	12	60/6	360	66
8109523	Plancha de Fresas (vegana)	1.550 g	4	12	66/6	264	64, 71
8109819	Plancha de Arándanos y Skyr	1.200 g	6	24	60/6	360	67
8110027	Plancha de Cereza "Selva Negra" (sin gluten)	1.350 g	4	12	66/6	264	65, 71



Código	Denominación	Peso	Udes por caja	Porciones precortadas	Cajas por palet/capa	Peso por palet	Página
Pasteles, precortados ø 24 cm, ø 25,5 cm							
8105286	Pastel Americano de Chocolate	1.900 g	4	12	42/6	168	75
8105287	Pastel Americano de Zanahoria	2.000 g	4	12	42/6	168	75
8106772	Pastel de Cerezas "Selva Negra"	1.750 g	4	12	42/6	168	74
8106778	Pastel de Queso Fresco y Nata	1.450 g	4	12	42/6	168	74
8106780	Pastel de Nata, Yogur y Frambuesas	2.100 g	4	12	42/6	168	73
8107369	Pastel de Copos de Nata	1.500 g	4	12	42/6	168	73
8107837	Pastel de Fresa y Vainilla	2.150 g	4	12	42/6	168	74
8108192	"Tout au Chocolat", Pastel de Chocolate	950 g	6	12	48/6	288	75
8108463	Chocolate Crunch Cake	1.600 g	4	12	54/6	216	75
Pasteles, sin precortar ø 28 cm							
8100450	Pastel de Queso-Nata con Frambuesas	2.200 g	4		36/4	144	76
8100451	Pastel de Queso-Nata con Mandarinas	2.500 g	4		36/4	144	77
8100455	Pastel Ensueño de Cereza, Queso Fresco y Nata	2.500 g	4		36/4	144	77
8104361	Pastel de Queso Fresco y Nata	1.800 g	4		36/4	144	77
8107364	Pastel de Tiramisú y Fresa	1.900 g	4		36/4	144	79
8108178	Pastel de Cerezas "Selva Negra"	2.050 g	4		28/4	112	79
8108185	Pastel de Melocotón y Crème Fraîche	2.250 g	4		36/4	144	77
8108187	"Herrentorte" (Pastel con Crema de Chocolate Sobre una Base con Ron)	2.200 g	4		36/4	144	79
8108204	Pastel de Avellana y Nata	2.200 g	4		36/4	144	79
8108450	Tarta de Fresa con Crema de Leche	2.250 g	4		28/4	112	76
8109124	Pastel Crujiente de Yogur y Mango	2.600 g	4		36/4	144	78
8109254	Pastel de Arándanos	2.050 g	4		36/4	144	78
8109266	Pastel de Pera "Bella Helena"	2.350 g	4		28/4	112	78
8109282	Pastel Dúo de Chocolate y Nata	2.050 g	4		40/4	160	79
Tartaletas							
8107031	Tartaletas de Fresas, Queso y Crema	900 g	4		66/6	264	80
8107124	Tartaletas con Mousse de Chocolate	900 g	4		66/6	264	80
8107243	Tartaletas de Frambuesas y Chocolate Blanco	1.080 g	4		66/6	264	80
8109487	Tartaletas de Latte Macchiato	660 g	4		66/6	264	80
selection Tartas, precortadas ø 22 cm							
8107085	Tarta de Queso Americana con Fresas	1.100 g	4	12	105/15	420	81
8107086	Double Chocolate-Cake	750 g	4	12	105/15	420	81
8107088	Tarta Cremosa de Arándanos	1.000 g	4	12	105/15	420	81
selection Planchas de nata y fruta, precortadas 21,8 x 10,9 cm							
8108935	Plancha de Queso Fresco y Nata con Melocotón (sin gluten/bajo contenido en lactosa)	425 g	9	4	100/10	900	82
8108937	Plancha de Cacao y Nata (sin gluten/bajo contenido en lactosa)	350 g	9	4	100/10	900	82
8108939	Plancha de Queso Fresco y Nata con Fresa (sin gluten/bajo contenido en lactosa)	425 g	9	4	100/10	900	82



CONDICIONES GENERALES DE VENTA DE ERLENBACHER BACKWAREN GMBH WASSERWEG 39, 64521 GROSS-GERAU, VÁLIDAS A PARTIR DEL: 1 DE ENERO DE 2022

§ 1 Generalidades, ámbito de aplicación

(1) Las presentes condiciones generales de venta (en lo sucesivo «CGV») se aplican a todas nuestras relaciones comerciales con nuestros clientes (en lo sucesivo, «el comprador»). Las CGV se aplican únicamente si la empresa compradora (art. 14 del código Civil alemán, BGB) es una persona jurídica del derecho público o patrimonio especial de derecho público.

(2) Las CGV se aplican en particular a contratos sobre la venta o suministro de bienes muebles (en lo sucesivo «mercancías») independientemente de si las mercancías las fabrica el mismo proveedor o las adquiere de otros proveedores (arts. 433, 651, del código Civil alemán, BGB). Salvo que se acuerde lo contrario, las CGV se aplican en la última versión válida notificada por escrito al comprador en el momento del pedido como acuerdo marco, incluso para contratos futuros similares sin que tengamos que volver a referirnos a éstas en cada caso.

(3) Sólo se aplicarán estas CGV. Los términos y condiciones diferentes, contrarios o suplementarios del comprador (en lo sucesivo «CGC») formarán parte del contrato únicamente si aprobamos su validez expresamente por escrito. Este requisito de consentimiento tendrá validez en todo caso, por ejemplo, incluso si realizamos la entrega sin reservas en conocimiento de las CGC del comprador.

(4) Cualquier acuerdo hecho en particular con el proveedor (incluidos acuerdos complementarios, suplementos y modificaciones) siempre tendrá prioridad sobre estas CGC. Un contrato escrito o nuestra confirmación escrita será determinante para la aceptación del contenido de tales acuerdos, con reserva de la contrapueba.

(5) Las explicaciones y notificaciones con relevancia jurídica, que se tengan que dar tras la celebración del contrato (p. ej., establecimiento de plazos, reclamaciones, informes sobre defectos, rescisiones, desistimientos), deberán presentarse por escrito para que sean válidas.

(6) Las alusiones a la validez de preceptos legales sólo son disposiciones aclaratorias. Incluso sin una aclaración de tal índole, tienen validez los preceptos legales salvo que no se hayan modificado en estas CGV o se hayan excluido de forma expresa.

(7) Conforme a estas CGV, los días laborables serán de lunes a viernes, salvo que en el lugar de cumplimiento sean días festivos.

§ 2 Celebración del contrato

(1) Nuestras ofertas son sin compromiso y no vinculantes.

(2) El pedido de las mercancías por parte del comprador constará como oferta contractual vinculante. Salvo que del pedido se desprenda lo contrario, estamos autorizados a aceptar esa oferta contractual dentro de un plazo de 5 días laborables después de ser recibida por nosotros.

(3) La aceptación se puede comunicar por escrito (p. ej., mediante confirmación del pedido) o mediante la entrega de las mercancías al comprador.

(4) Dentro de Alemania, el importe mínimo de compra por pedido y entrega asciende a 500€ netos. En caso de pedidos entre 500€ y 1.000€ netos, se cobrará un recargo por cantidad reducida. A partir de un importe de compra de 1.000€ netos, dentro de Alemania desaparece el recargo por cantidad reducida. Fuera de Alemania, el importe mínimo de compra por pedido y entrega asciende a 1.000€ netos. Si no se alcanza el importe mínimo de compra por pedido, nosotros nos reservamos el derecho de cobrar un recargo por cantidad reducida dependiendo del lugar de entrega.

§ 3 Precios

(1) Salvo que se acuerde lo contrario, se aplicarán nuestros precios actuales en función de la fecha de la celebración del contrato, puesto en almacén, más el correspondiente impuesto legal sobre las ventas.

(2) Los precios acordados incluyen todos los costes del Punto Verde (Grüner Punkt).

(3) En caso de compra por correspondencia (§ 5art. 5, apartado 1) corremos con los gastos de transporte desde almacén y los gastos del seguro de transporte. El comprador cargará con los gastos de posibles aranceles, tasas, impuestos y otros tributos públicos.

§ 4 Plazo de entrega, mora en la entrega

(1) El plazo de entrega para pedidos fuera de Europa se acordará de forma individual o lo indicaremos al aceptar el pedido. Si éste no fuera el caso, el plazo de entrega será de aproximadamente 10 días laborables tras la celebración del contrato para pedidos dentro de Alemania y Europa.

(2) Nuestra obligación de proveedor siempre está sujeta al suministro propio en debida forma y a tiempo.

(3) En caso de que no podamos cumplir plazos de entrega vinculantes por motivos ajenos a nuestra voluntad (fuerza mayor, no disponibilidad del servicio), se lo informaremos inmediatamente al comprador y notificaremos, al mismo tiempo, el nuevo plazo de entrega estimado. Si el servicio no estuviere disponible ni siquiera dentro del nuevo plazo de entrega, tendremos el derecho de rescindir el contrato total o parcialmente; en caso de -contraprestación del comprador ya efectuada, la reembolsaríamos inmediatamente.

(4) El comienzo de la mora en la entrega se determinará según la normativa legal. En todo caso, se requiere, sin embargo, una reclamación del cliente.

(5) Si entrásemos en mora en la entrega, se mantendrán intactos los derechos a la rescisión y los derechos de indemnización del comprador conforme al art. 11 de estas CGV. Nuestros derechos legales de retractación y rescisión así como la normativa legal sobre la ejecución del contrato en caso de exclusión de la obligación de prestación del servicio (por ejemplo, si resultare imposible o inadmisibles el servicio o el cumplimiento posterior) también se mantendrán intactos.

§ 5 Entrega, transmisión de los riesgos, demora de la aceptación

(1) La entrega se lleva a cabo desde el almacén, que también es el lugar de cumplimiento para la entrega y un posible cumplimiento posterior. A petición del comprador, la mercancía se enviará a otro lugar determinado por éste (compra por correspondencia). Salvo que se acuerde otra cosa, estamos autorizados a determinar el modo de envío (especialmente, empresas de transporte, trayectos de envío, embalaje).

(2) Estamos autorizados a efectuar entregas parciales si

a) la entrega parcial fuera aplicable al comprador en el marco del uso específico contractual;

b) se ha asegurado la entrega del resto de mercancías pedidas y

c) no se generasen gastos considerables o adicionales al comprador por la(s) entrega(s) parcial(es) (salvo que nosotros corramos con tales gastos).

(3) El riesgo de posible pérdida y deterioro casual de la mercancía se pasa al comprador, a más tardar, con la entrega. No obstante, en caso de compra por correspondencia, el riesgo de la posible pérdida o deterioro casual de la mercancía así como el riesgo de retraso ya en el momento de la entrega de la mercancía se pasa a la empresa de transporte, al transportista o a la persona o establecimiento encargado del envío. La transferencia o entrega tendrá el mismo efecto si el comprador estuviere en demora en la aceptación.

(4) Si el comprador entrase en demora en la aceptación, se abstuviese a colaborar o si nuestra entrega se retrasase por otros motivos atribuibles al comprador, estaremos autorizados a solicitar compensación por los daños resultantes, incluidos gastos adicionales (p. ej., gastos de almacenamiento). En este caso, calculamos una indemnización total por cuantía del 0,5 % del precio neto por día laborable, que comenzará a contar a partir del plazo de entrega o, si no hubiese plazo de entrega, desde la notificación de disponibilidad del envío de la mercancía, no obstante, en total, no superior al 10 % del precio neto. La comprobación de gastos más altos así como nuestros derechos legales (en concreto, a indemnización por daños y perjuicios y rescisión) se mantienen intactos; el importe de la indemnización se compensará con reclamaciones monetarias que supere éste importe. El comprador tiene el derecho de comprobar que no se nos han causado daños o sólo un daño considerablemente menor que la suma total mencionada anteriormente.

§ 6 Condiciones de pago

(1) El precio de compra (más posibles gastos de transporte) vencerá y deberá pagarse dentro de los 14 días siguientes a la llegada de la factura y las mercancías. No obstante, estaremos autorizados en todo momento, también en el marco de una relación comercial en vigor, a efectuar una entrega total o parcial sólo con pago adelantado. Declaramos la correspondiente reserva a lo más tardar con la confirmación del pedido.

(2) A menos que se acuerde otra cosa, el comprador deberá pagar en metálico la factura sin descuentos o mediante transferencia/domiciliación bancaria. Nos reservamos el derecho de admisión de letras y letras de cambios del cliente en cada caso. Las letras de cambio, cheques y débitos bancarios tendrán validez como pago únicamente tras su cobro y abono en nuestra cuenta bancaria. Los gastos por intereses y otros gastos correrán a cargo del cliente.

(3) El comprador entrará en mora con el vencimiento del plazo de pago, sin que esto requiera reclamación. En tal caso, tenemos derecho a las reclamaciones legales.

(4) Al comprador le corresponderán derechos de compensación o retención una vez que su reclamación haya sido legalmente establecida o que sea indiscutible. En caso de defectos en la entrega, se mantendrán intactos los derechos recíprocos del comprador según la frase 2 del apartado 6 del art. 10 de estas CGV.

(5) Si tras la celebración del contrato se detectase (p. ej., mediante solicitud de apertura de un procedimiento de insolvencia) que nuestro derecho al precio de compra podría verse en riesgo debido a la incapacidad de pago del comprador, estaríamos autorizados, conforme a la normativa legal, a denegar la prestación del servicio y, dado el caso, tras establecimiento del plazo, a rescindir el contrato (art. 321 del código Civil alemán, BGB).

§ 7 Reserva de propiedad

(1) Hasta el pago total de todas las deudas pasadas y futuras derivadas del contrato de compra y una relación comercial en vigor (créditos garantizados) nos reservamos la propiedad de las mercancías vendidas.

(2) Las mercancías bajo reserva de propiedad no se pueden pignorar a terceros ni cederse en garantía antes del pago completo de los créditos garantizados. El comprador deberá informarnos inmediatamente por escrito si hubiese una solicitud de apertura de procedimiento de insolvencia o si terceros tuvieran acceso (p. ej., pignoraciones) a las mercancías que nos pertenecen.

(3) En caso de comportamiento contrario al contrato por parte del comprador, en particular en caso de impago del precio de compra vencido, estaremos autorizados a rescindir el contrato conforme a la normativa legal y a solicitar la mercancía en amparo de la reserva de propiedad y de la rescisión del contrato. Si el comprador no pagase el precio de compra vencido, podremos hacer valer esos derechos solamente si hubiéramos impuesto anteriormente y sin éxito un plazo razonable al comprador para el pago o si tal establecimiento del plazo fuese prescindible conforme a la normativa legal.

(4) El comprador estará facultado hasta la revocación, según la siguiente letra b), para revender y transformar las mercancías sujetas a reserva de propiedad en el ámbito de la gestión diaria de sus actividades comerciales. En ese caso se aplicarán además las disposiciones siguientes.

a) Por seguridad, el comprador nos cederá desde este momento sus demandas frente a terceros, derivados de la reventa de la mercancía o del producto final, en su totalidad o por la cuantía de nuestra posible participación de la copropiedad, conforme a lo dispuesto en el apartado anterior. Aceptamos la cesión. Las obligaciones del comprador mencionadas en apartado 2 del art. 7, también se aplican a las obligaciones cedidas.

b) Para el cobro de los créditos, el comprador se mantiene autorizado junto a nosotros. No obstante, nos obligamos a no cobrar los créditos mientras que el cliente cumpla sus obligaciones de pago frente a nosotros, no se demore en el pago y, sobre todo, no se haya interpuesto ninguna solicitud de inicio de proceso de insolvencia o esté en suspensión de pagos y no hagamos valer la reserva de propiedad como resultado del ejercicio de un derecho según el art. 7, apartado 3. Sin embargo, si este fuera el caso, podremos solicitar que el comprador nos notifique las demandas cedidas y sus deudores, nos proporcione toda la información necesaria para el cobro, nos entregue la documentación correspondiente y notifique la cesión a los deudores (terceros). En ese caso, también estaremos autorizados a revocar la facultad del comprador a la reventa y procesamiento de las mercancías sujetas a reserva de propiedad.

c) Si el valor realizable de las garantías excede nuestras pretensiones en más del 20 %, habilitaremos garantías a petición del comprador y a nuestra discreción. (5) Estamos autorizados a ingresar al almacén de mercancías del cliente, nosotros mismos o un representante nuestro, para comprobar el estado de las mercancías sujetas a reserva de propiedad.

(6) En caso de procedimiento de insolvencia del cliente, se acordará que todas las garantías solicitadas también se apliquen en caso de que el administrador de la insolvencia ejerza su derecho de elección conforme al art. 103 del reglamento [alemán] sobre procedimientos de insolvencia (InsO) y elija el cumplimiento del contrato. Por lo tanto, también podremos hacer valer la reserva de propiedad acordada al principio u otras garantías reservadas en caso de que falle la opción del cumplimiento del contrato elegida al principio por el administrador de la insolvencia, en el marco del derecho de elección.

§ 8 Objetos prestados

(1) Los objetos prestados al cliente (palés, refrigeradores y congeladores, dispositivos de venta, medios publicitarios y similares) seguirán siendo de nuestra propiedad también al constituir las garantías. Éstos no se podrán pignorar, vender, desguazar, arrendar o alquilar sin nuestro consentimiento escrito.

(2) El comprador deberá informarnos inmediatamente por escrito de posibles pignoraciones y otras intervenciones de terceros en los objetos prestados así como de posibles daños y pérdidas de éstos y deberá cubrir o reembolsar los gastos generados en relación con el ejercicio de nuestros derechos de propiedad. Esto se aplica también en caso del inicio de un procedimiento de ventas forzadas o en caso de solicitud de un procedimiento de insolvencia sobre el patrimonio del comprador.

(3) El cliente nos devolverá inmediatamente los objetos prestados limpios, tras el uso predeterminado. Al cliente no le corresponde derecho de retención alguno sobre los objetos prestados.

§ 9 Obligación de inspección y reclamación de vicios

(1) El comprador está obligado a inspeccionar inmediatamente la mercancía en el momento de la recepción o, en caso de compra por correspondencia, en el lugar de destino acordado y comprobar

a) el número de unidades, el pesaje y embalaje e indicar posibles quejas al respecto en el albarán de entrega o en la carta de porte o en el acuse de recibo/ nota de traslado del almacén frigorífico y

b) realizar por lo menos un control de calidad aleatorio y representativo, según se considere adecuado, abrir el embalaje (cartón, sacos, cajas, láminas, etc.) y comprobar el aspecto externo, olor y sabor de la propia mercancía.

(2) En caso de reclamación de posibles vicios, el comprador debe tener en cuenta las formas y los plazos siguientes:

a) La reclamación deberá efectuarse en el plazo de 5 días laborables tras recepción de la mercancía o en caso de compra por correspondencia a partir de la entrega de la mercancía en el lugar de destino acordado. Si se tratase de un vicio oculto, la reclamación se realizará en el plazo de 5 días laborables tras haberlo detectado, pero como máximo dentro del plazo de 2 semanas tras la recepción de las mercancías o de su entrega.

b) La reclamación deberá dirigirse por escrito dentro del plazo antes indicado. No será suficiente una reclamación oral o telefónica. No se tendrán en cuenta reclamaciones de vicios contra representantes comerciales, intermediarios o agentes.

c) En la reclamación deberá indicarse claramente el tipo y el alcance del presunto vicio.

(3) Se excluyen quejas relacionadas con número de unidades, pesaje y embalaje de la mercancía siempre que falten en la nota necesaria conforme a la letra a) apartado 1 del art. 9 en el albarán de entrega o en la carta de porte o el recibo de entrega. Asimismo se excluye toda reclamación si el comprador ya ha mezclado, reutilizado, revendido o empezado con el tratamiento o procesamiento de la mercancía suministrada.

(4) Si la reclamación se presenta fuera de forma y plazo, la mercancía sobre la que se presenta reclamación se considerará aprobada y aceptada.

§ 10 Derecho a reclamaciones del comprador

(1) Para los derechos del comprador en caso de vicios materiales o vicios jurídicos (incluida entrega incorrecta e incompleta) se aplica la normativa legal salvo que en lo sucesivo se determinase lo contrario. En todo caso se mantendrán intactas las normativas legales especiales en caso de entrega final de la mercancía a un consumidor (recurso contra el proveedor según los arts. 478, 479, del código Civil alemán, BGB).

(2) La base de nuestra responsabilidad por vicios es, sobre todo, el acuerdo al que se llegó sobre la calidad de la mercancía. Como acuerdo sobre la calidad de la mercancía se aplican las descripciones del producto que se entregaron al comprador antes de su pedido o en la misma forma en que estas CGV fueron incluidas en el contrato.

(3) Si la calidad no se hubo acordado, se juzgará según la normativa legal si hay vicio o no (frases 2 y 3, apartado 1 del art. 434 del código Civil alemán, BGB). No obstante, no asumimos ninguna responsabilidad por las declaraciones públicas o anuncios publicitarios de terceros.

(4) En caso de reclamación de vicio justificada y efectuada a su debido tiempo (véase art. 9), el comprador puede solicitar como cumplimiento posterior y a su elección la eliminación del vicio (reparación) o la entrega de una mer-

cancía sin vicios (producto sustitutivo). Si el comprador no declarase qué derecho de ambos elige, podremos establecer un plazo razonable para ello. Si el comprador no eligiese dentro del plazo establecido, se pasaría a nosotros el derecho de elección tras el vencimiento del plazo.

(5) Tenemos derecho a hacer que el cumplimiento posterior esté sujeto a la condición de que el comprador pague el precio de compra vencido. No obstante, el comprador está autorizado a retener una parte razonable del precio de compra en relación con el vicio.

(6) El comprador deberá darnos el tiempo y la posibilidad necesarios para el cumplimiento posterior debido, en particular, para la entrega de la mercancía reclamada con fines de verificación. En caso de un suministro sustitutivo, el comprador deberá devolvernos la mercancía viciada, conforme a la normativa legal.

(7) Correremos con los gastos necesarios para la comprobación y el cumplimiento posterior en caso de que realmente existiese vicio. De lo contrario, podremos solicitar al comprador que compense los gastos ocasionados si la reclamación por vicios no estaba justificada.

(8) En caso de que fallase el cumplimiento posterior o haya vencido sin éxito un plazo razonable para el cumplimiento posterior impuesto por el comprador o que fuera prescindible conforme a la normativa legal, el comprador podrá rescindir el contrato de compra o reducir el precio de compra. No obstante, en caso de vicio insignificante, no hay derecho de rescisión.

(9) También en caso de vicio, el comprador tendrá derecho a indemnización por daños y perjuicios o reposición de posibles gastos innecesarios únicamente conforme al art. 11, y por lo demás quedan totalmente excluidos.

§ 11 Otra responsabilidad

(1) Salvo que de estas CGV, incluidas las cláusulas siguientes, se desprenda lo contrario, somos responsables en caso de incumplimiento de las obligaciones contractuales y extracontractuales conforme a la normativa legal.

(2) Nos haremos responsables de indemnización por daños y perjuicios — independientemente de la base jurídica — en el marco de responsabilidad culposa en caso de dolo y negligencia grave. En caso de negligencia leve sólo nos haremos responsables

a) por incumplimiento que cause daños mortales, físicos o que perjudiquen la salud,

b) por daños resultantes del incumplimiento relevante de una obligación contractual fundamental (obligación, cuyo cumplimiento posibilite la ejecución debida del contrato y en cuyo cumplimiento confía regularmente y puede confiar la parte contratante); en ese caso, no obstante, nuestra responsabilidad se limita a la compensación del daño previsible, ocurrido de forma típica.

(3) Las limitaciones de la responsabilidad según el apartado 2 del art. 11 se aplicarán también en caso de incumplimientos de obligaciones mediante o a favor de personas cuya culpa sea nuestra responsabilidad, conforme a la normativa legal. Éstas no se aplicarán en caso de que ocultemos de forma dolosa un vicio o que hayamos asumido una garantía de calidad de la mercancía y para los derechos del comprador según la ley alemana de responsabilidad por productos defectuosos.

(4) El comprador podrá rescindir o anular el contrato debido a un incumplimiento de obligaciones no causado por vicio, únicamente si somos responsables del incumplimiento de las obligaciones. Queda excluido el libre derecho del comprador a rescindir el contrato (en particular, según los arts. 651, 649, del código Civil alemán, BGB). En lo demás se aplicarán las condiciones previstas por la ley y los efectos jurídicos.

§ 12 Prescripción

(1) Contrario a lo dispuesto en el n.º 3, apartado 1 del art. 438 del código Civil alemán, BGB, los derechos por vicio del comprador prescriben transcurrido un año a partir de la fecha de entrega de la mercancía. En caso que se haya acordado la aceptación del pedido por parte del comprador, la prescripción empezará con dicha aceptación.

(2) El plazo de prescripción según el apartado 1 del art. 12 se aplica también a los derechos de indemnización por daños y perjuicios contractuales y extracontractuales del comprador, basados en un vicio de la mercancía, salvo que la aplicación de la prescripción regular legal (arts. 195, 199, del código Civil alemán, BGB) conlleve, en caso excepcional, una prescripción más corta. No obstante, los derechos de indemnización por daños y perjuicios del comprador, según la letra a) de las frases 1 y 2, del apartado 2 del art. 11 así como conforme a la ley alemana de responsabilidad por productos defectuosos prescriben únicamente según los plazos de prescripción legales.

§ 13 Forma escrita, confidencialidad, protección de datos

(1) Para cumplir la forma escrita requerida según estas CGV también se acepta la transmisión de información mediante fax o correo electrónico.

(2) Si en el marco de la relación comercial, el comprador pusiese información a nuestra disposición, ésta no se considerará confidencial salvo que se acuerde expresamente lo contrario por escrito.

(3) Si lo considerásemos oportuno para el objetivo comercial, estaríamos facultados para guardar y procesar los datos del comprador, teniendo en cuenta las disposiciones legales sobre la protección de datos.

§ 14 Derecho aplicable, jurisdicción

(1) Para estas CGV y la relación contractual entre nosotros y el comprador se aplicará el derecho de la República Federal de Alemania y se excluirá cualquier disposición legal internacional o supranacional, en particular, el derecho de compra de la ONU (Convención de las Naciones Unidas sobre los Contratos de Compraventa Internacional de Mercaderías).

(2) La única jurisdicción, también internacional, para todas las partes de la relación comercial es Groß-Gerau. No obstante, también estamos autorizados a interponer demanda en el lugar de cumplimiento de la obligación de entrega o en la sede del comprador.

(3) La no validez de una cláusula de estas CGV no afectará la validez de las demás disposiciones. Las cláusulas sin validez se considerarán reemplazadas por una disposición válida adecuada que se aproxime al máximo al propósito económico de las condiciones inválidas.

REINVENTAR NUESTRAS
TARTAS Y ELABORAR
NUEVAS CREACIONES ES LO
QUE NOS CARACTERIZA.
ESTA GRAN **CURIOSIDAD**
POR LO NUEVO Y NUESTRA
EXPERIENCIA SON NUESTRO
MOTOR. ASÍ CONSEGUIMOS
ELABORAR **TARTAS Y**
PASTELES SORPRENDENTES.