

Partnerschaft von Delitrade AG und erlenbacher backwaren gmbh:

So backen Meister...

Die expandierende Delitrade AG Fine Goods mit Sitz in Otelfingen — ein Unternehmen, das sich auf tiefgekühlte Convenience Brot- und Backwaren in «Bäcker-Qualität» spezialisiert hat — ist mit der deutschen erlenbacher backwaren gmbh eine Partnerschaft eingegangen und vertreibt ab sofort exklusiv in der Schweiz die tiefgekühlten erlenbacher Premium-Produkte — so insbesondere Rahmtorten und -schnitten, Rund- und Blech-Kuchen, Kuchen-Snacks, Desserts und internationale Produkte (wie Tartes und Brownies) sowie andere qualitativ hochstehende Dessert-Spezialitäten.

«Leidenschaft und Kreativität, verknüpft mit traditionellem Handwerk und modernster Technologie» — das ist die Unternehmensphilosophie, welche die im hessischen Gross-Gerau domizilierte erlenbacher backwaren gmbh in den letzten 35 Jahren ihres Bestehens zu einem führenden Unternehmen für tiefgekühlte Premium-Backwaren gemacht hat, eine Firma auch, die seit jeher die Qualitäts- und Innovationsführerschaft für sich beansprucht.

Vielversprechende Partnerschaft

Genau diese Unternehmensphilosophie ist es auch, welche die Verantwortlichen der Delitrade AG Fine Goods (Otelfingen) veranlassten, eine Partnerschaft für den Exklusiv-Vertrieb von Erlenbacher Back-

waren in der Schweiz einzugehen. Denn das Credo von erlenbacher backwaren ist sozusagen identisch mit jenem von Delitrade. Die Leidenschaft des Unternehmens für Bäcker-Handwerk und -Qualität, der kompromisslose Qualitätsanspruch und die Liebe zum Produkt kennzeichnen die Philosophie der beiden Unternehmen.



Es begann mit Apfelkuchen

Am Anfang stand bei der erlenbacher backwaren gmbh der Apfelkuchen — inzwischen produziert das Unternehmen jährlich mehr als 16 Millionen Kuchen bzw. mehr als 21 000 Tonnen Apfelkuchen für den deutschen und europäischen Markt. Der Erfolg der gesamten Kuchen-Produkte von erlenbacher backwaren basiert nicht zuletzt auf einem überdurchschnittlich hohen Fruchtanteil — beim legendären Apfelkuchen sind es 70 Prozent!

Breites Backwaren- und Dessert-Sortiment

Das umfangreiche Sortiment von erlenbacher backwaren umfasst alles, was der Backwarenmarkt begehrt: Rahmtorten, Rahmschnitten, Rund- und Blechkuchen, Kuchensnacks, Dessertprodukte wie Sweet





Produktion bei der erlenbacher backwaren gmbh: DIN EN ISO 9001, 14 001 und 2200, IFS und BRC sowie OHSAS 1800. Trotz des Einsatzes moderner Technologien wird an den Produktionslinien von erlenbacher backwaren gmbh noch immer jede Menge Handarbeit geleistet — da werden frische Apfelspalten auf Kuchen verteilt oder sorgfältig ausgewählte Kirschen auf original Schwarzwälder Torten gelegt und Butterstreusel und Mandelblättchen aufgestreut.

Moments Cup, internationale Produkte wie Tartes, Brownies und Cheese-Cakes sowie Produkte für spezielle Ernährungsformen (ohne Zusatz von Kristallzucker, gluten- und lactosefrei). Angeboten werden die Produkte in verschiedenen Formen und Schnittgrößen.

Alle Backwaren von erlenbacher zeichnen sich dadurch aus, dass sie ohne Zusatz von künstlichen Aromen, Farbstoffen und Konservierungsmitteln hergestellt werden und keine zugesetzten pflanzlich gehärteten Fette und Öle enthalten. Zudem unterstützen Qualitätsmanagement-Systeme die



Fazit

Eine attraktive Standard-Produkte-Palette von vorerst 36 tiefgekühlten Convenience-Backwaren, -Kuchen und -Desserts der Premium-Marke erlenbacher backwaren stehen ab sofort bei der Delitrade AG zur Verfügung. Degustieren lohnt sich bestimmt!

INFO-TIPP

Weiterführende Informationen sind erhältlich bei:

Delitrade AG
 Libernstrasse 24, 8112 Otelfingen
 Tel. 043 411 60 00, Fax 043 411 60 06
 info@delitrade.ch, www.delitrade.ch