

La Menorquina lanza ocho nuevos productos en su gama de postres para la restauración

BARCELONA, 3 DE NOVIEMBRE DEL 2016. La Menorquina, marca especializada en postres para la restauración, amplía su gama con ocho novedades innovadoras y de gran calidad.

Entre las novedades se encuentra una nueva gama de pastelería premium, **Tartas Altas**, con una presentación muy atractiva, fácilmente personalizables e ideales para diferentes momentos de consumo. La primera de las referencias es la **Tarta Cheesecake**, de aspecto artesanal y con una base de galleta con mantequilla, esta irresistible tarta lleva un 54% de queso mezclado con nata lo que le aporta una increíble cremosidad y un sabor exquisito. La siguiente referencia es la **Tarta Red Velvet**, suave bizcocho de cacao de espectacular color rojo oscuro, con crema de queso en su interior y decorado con frosting, rizos de chocolate blanco, trocitos de frambuesa y chocolate negro. Por último, la **Tarta Triple Chocolate**, una espectacular tarta donde se van intercalando capas de jugoso bizcocho de chocolate con capas de deliciosa crema de chocolate, recubierta por un irresistible glaseado de chocolate.

Además, La Menorquina lanza una nueva gama de postres de pastelería individual presentados en un bonito envase de cristal bajo, con un aspecto muy artesanal donde se mezclan tres capas de ingredientes con distintas texturas y sabores. Unas combinaciones únicas y equilibradas, de alta calidad y llenas de sabor: **Cremoso Nata Fresa**, mousse cremosa de nata, con crumble de galleta en la parte inferior y topping de fresitas y salsa de fresa y **Cremoso Cheesecake Chocolate**, mousse cremosa y ligera de cheesecake cubierta por una capa de chocolate negro crujiente y crumble de galleta en el fondo.

La siguiente novedad es la **Copa Turrón**, uno de los sabores tradicionales más demandados por los consumidores presentado en una elegante copa de cristal, crema helada de turrón con salsa de caramelo y crocant de almendra.

Finalmente, también se amplía la gama de cremas y sorbetes con dos nuevos sabores: crema helada sabor a **Cacahuete** y crema helada sabor a **Violetas**. Estas cremas son ideales tanto para tomarlas de postre como para utilizarlas de ingredientes en tus platos y añadir un toque de originalidad y sofisticación a la propuesta culinaria del restaurante.

Con estos nuevos productos, La Menorquina aumenta la variedad de sabores y formatos en las diferentes categorías para disfrutar de los mejores postres en restauración.

Visita la página web de La Menorquina (www.menorquina.com) y el blog para restauradores (blog.menorquina.com).

Sobre el Grupo Kalise Menorquina:

El Grupo Kalise Menorquina es el tercer distribuidor de helados de España y el primero de capital enteramente nacional, con una cuota de mercado cercana al 20%.

La compañía, que comercializa sus productos bajo las marcas Kalise y La Menorquina y distribuye gamas de productos complementarios de primeras marcas nacionales e internacionales, emplea a más de 1.000 trabajadores y atiende al año a 35.000 clientes activos a través de 18 delegaciones propias y más de 70 distribuidores en España y Portugal que le permiten ofrecer una completa cobertura de servicio en toda la Península, Baleares y Canarias. Se encuentra además presente en más de 35 países y está abriendo mercado en Latinoamérica, África y Oriente Medio.