

Presseinformation

Ein süßes Trio zum Finale Neue Desserts aus der Achenbach Delikatessen Manufaktur

Darüber sind sich alle einig: Ein Dessert zum Abschluss eines gelungenen Essens muss einfach sein. Dabei sind es meist die kleinen und feinen Kreationen, die dem Gast in guter Erinnerung bleiben. Damit auch das gelingt, können sich Gastronomen und Caterer wieder einmal auf die Kreativität der Achenbach Delikatessen Manufaktur verlassen. Zum Start in die warme Jahreszeit haben die Pâtisiers drei innovative Dessert-Komponenten entwickelt:

- **Dome Macadamia Frischkäsemousse mit Blaubeergelee –**
cremige 45g Mousse-Halbkugel aus Frischkäse mit Macadamianüssen und einem fruchtigen Blaubeerkern
- **Delice Amarettini und Mascarpone auf Molé Brownie –**
variabel portionierbare 800g Delice Riegel aus drei Schichten: Gewürzbrownie und Mascarponecreme unter karamellisiertem Apfel
- **Brotpudding im Palmblatt –**
runde, goldbraune 60g Törtchen in Backpapier ausgekleideten Körbchen aus getrocknetem Palmblatt – ofenwarm serviert ein voller Genuss

Die neuen Dessert-Komponenten sind vielfältig einsetzbar – als süßes Trio beim Großbankett, auf dem Buffet oder auch solo im Á la Carte Geschäft. In allen Anwendungsbereichen kommt dem Profi die einfache Handhabung entgegen. Die Produkte sind tiefgekühlt und haben ein MHD von drei Monaten. Zudem lassen sich dank kleiner Verpackungseinheiten die Wareneinsätze sehr genau planen und kalkulieren.

Februar 2012

Abdruck honorarfrei, Beleg erbeten. Weitere Informationen:

Rudolf Achenbach GmbH & Co. KG
Katrín Moos-Achenbach
Hauptstraße 106
65843 Sulzbach
Tel. 06196-600912
Fax 06196-600928
katrin.moos-achenbach@achenbach.com
www.achenbach.com

Ulrike Sewing
PR-Beratung
Rosenweide 6e
21435 Stelle
Tel. 04174-595 322
Fax 04174-596382
ulrike.sewing@t-online.de
www.ulrikesewing.de