

Presseinformation

Neues aus der Achenbach Delikatessen Manufaktur: Frische Ideen für Gastronomie und Catering

Inspiziert von der internationalen Kochkunst ist es den Sulzbacher Küchenchefs wieder einmal gelungen, beliebte Klassiker neu zu interpretieren und zu einem aparten kulinarischen Auftritt zu verhelfen. Mit herzhaften Miniwindbeuteln, einer feinen Geflügel-Terrine und einer Eisbein-Praline auf luftigem Püree weht ein frühlingfrischer Wind durch die Küchen von Gastronomie und Catering.

Als Finger Food: Profiterole mit Ziegen-Frischkäse und Avocado

Der Mehrheit als Dessert bekannt, verwöhnt das „kleine Geschenk“ der französischen Küche den Gaumen nun mit einer herzhaften Variante: Die 15 g Miniwindbeutel aus Brandteig enthalten eine cremige Füllung aus Ziegenfrischkäse und Avocado. Sie werden tiefgekühlt in Schalen mit 70 Stück geliefert und sind nach dem Auftauen als Finger Food servierfertig.

Zur Vorspeise eine Terrine: Wachtel mit Gänseleberkern

Terrinen zählen zu den beliebtesten Vorspeisen und werden gern als „Gruß aus der Küche“ zur Einstimmung auf ein opulentes Menü serviert. Ungemein edel in Geschmack und Optik ist die Komposition aus Gänseleber umhüllt von einer feinen Geflügelfarce mit Wachtelbrust und Herbsttrompeten. Das Frische-produkt in dekorativer Tunnelform wiegt 650 g und lässt sich zu etwa 20-25 appetitanregenden Vorspeisen portionieren.

Heiß serviert: Weckglas® mit Eisbein-Praline auf Steckrübenpüree

Ein deftiger Klassiker wurde durch eine pffiffige Zubereitung und eine moderne Präsentationsform neu definiert und verleiht der deutschen Küche Exklusivität und Fantasie. Fix und fertig in einem kleinen Weckglas® angerichtet ist die mit Wirsing ummantelte Eisbein-Praline auf Steckrübenpüree nicht nur ein echter Hingucker. Sie überzeugt auch durch einfache Zubereitung: Das aufgetaute Weckglas® etwa 10 Minuten im Kombidämpfer regenerieren und sofort servieren – als Zwischengang in einem Menü oder auch als warmer Hauptgang auf Buffets. Tiefgekühlt im Karton mit 48 Stück á 45 g lieferbar steht auch dieses Produkt für ein Höchstmaß an Flexibilität.

Wie alle Spezialitäten der Achenbach Delikatessen Manufaktur verbinden auch diese Neuheiten Exklusivität, Natürlichkeit, Optik und beste Verarbeitungseigenschaften. Aus erlesenen Zutaten handwerklich zubereitet sind die verzehrfertigen Produkte dem Koch eine wirkliche Hilfe. Sie meistern damit perfekt das Spannungsfeld zwischen Budgeterfüllung und kulinarischem Anspruch ihrer Gäste.

März 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