

## Presseinformation

### **Der neueste Fang der Achenbach Delikatessen Manufaktur: Mini-Törtchen von Fisch und Meeresfrüchten**

Spezialtäten von Fisch und Meeresfrüchten haben zur Sommerzeit Hoch-konjunktur – ganz gleich, ob es sich um die Gestaltung von Buffets für Events und Tagungen oder das Arrangement eines festlichen Menüs handelt. Mit ihnen lassen sich immer eine frische Brise und ein Hauch von Urlaub auf den Teller zaubern.

Der neueste Fang der Achenbach Delikatessen Manufaktur: Servierfertige Mini-Törtchen aus den besonders beliebten wie edlen Zutaten Räucherlachs, Garnelen, Jakobsmuscheln und Tobiko-Kaviar. Die kleinen zweischichtigen, überwiegend in Handarbeit gefertigten Kreationen versprechen Genuss, der auf der Zunge zergeht.

- **Mini-Törtchen Crêpe Rolle mit Räucherlachs**

Die Scheibe einer mit Räucherlachs und Kräuter-Frischkäse gefüllten Crêpe Rolle auf Spargel-Panna Cotta zeigt was Törtchen klassischerweise ausmacht: zarter Teig und cremige Komponenten in Geschmacksrichtungen, die sich optimal ergänzen.

- **Ovales Mini-Törtchen Orangen konfierte Garnelen auf Bärlauchcreme**

Die schonende Garmethode der französischen Küche ist das Geheimnis des fruchtigen Aromas dieses Mini-Törtchens. Das leichte Gelee mit Orangen konfierten Garnelen und Gemüse-Brunoise ist der perfekte Gegenspieler zur vollmundigen Bärlauchcreme.

- **Mini-Törtchen Jakobsmuschel und Tobiko-Kaviar**

Bei diesem Duett von Meeresfrüchten wurde das leicht süßliche und nussige Fleisch der Jakobsmuschel zu einer sahnigen Mousse zubereitet und mit knackigem Tobiko-Kaviar veredelt.

Die mundgerechten 25g Törtchen werden auf Pop-out Trays tiefgekühlt geliefert und sind nach dem Auftauen servierfertig. Kleine Bestelleinheiten von 35 bzw. 28 Stück und die Option, die Mini-Törtchen vor dem Auftauen auch einzeln zu entnehmen, ermöglichen es dem Koch, exakt zu kalkulieren und im Küchenalltag flexibel zu agieren. Gleichbleibend hohe Qualität, Geschmack und Optik sind weitere Vorteile der Produkte von Achenbach, auf die sich der Profi verlassen kann.

April 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.ulrike sewing.de