

Presseinformation

## **Festtagsmenüs einfach planen und zubereiten – mit neuen Spezialitäten der Achenbach Delikatessen Manufaktur**

In der Vielzahl der bevorstehenden Weihnachtsfeiern und Festtage sind Vielfalt und Extravaganz gefragt denn je. Die Achenbach Delikatessen Manufaktur hat fünf neue Spezialitäten auf der Basis von Wild, edlem Schweinefleisch, Premium Geflügel und Fisch kreiert, damit Vielfalt und appetitliche Optik auch in der umsatzstärksten Zeit des Jahres zum Kinderspiel werden. Die neuen Tiefkühlprodukte verleihen jedem Festmenü – ob Buffet oder á la carte – maximalen Glanz bei minimalem Aufwand.

### **Röllchen Bergamotte gebeizter Lachs mit rotem Zwiebelkonfit**

Achenbach hat dem Klassiker zu allen festlichen Anlässen eine dezent fruchtige Note verpasst: Zitrusaroma für den Lachs und Rotwein, Balsamico, Holunder und Orange für das Zwiebelkonfit. Die Lachsrolle (370 g) lässt sich nach Bedarf portionieren. Für ein optimales Ergebnis halbgefroren portionieren und im Kühlhaus vollständig auftauen lassen und servieren.

### **Garnelen Cannelloni mit Erbsen-Minzepüree**

Dass Erbsen-Minzepüree auch bestens zu Seafood passt, stellt die Garnelen-Cannelloni mit ihrer erfrischenden Füllung eindrucksvoll unter Beweis. Die schnittfeste 250 g-Rolle lässt sich nach Belieben portionieren. Dazu halbgefroren portionieren und danach im Kühlhaus vollständig auftauen lassen.

### **Delice Gänseleber und Konfit vom Duroc-Schwein**

Fein marmoriertes und saftiges Fleisch vom Duroc-Schwein und Gänseleber verleihen dieser mehrschichtigen Delice einen edlen Geschmack, welcher durch geschmorte Äpfel feinsäuerlich abgerundet wird. Der Delice-Riegel lässt sich je nach Anwendungsbereich als Quader, Würfel oder dreieckiges Tortenstück portionieren. Dazu den Riegel (940 g) aus der Form nehmen, antauen lassen und in die gewünschte Form schneiden.

## **Roulade Hirschkalb mit Cranberry im Spitzkohlmantel**

Der dezente Geschmack des Spitzkohls ergänzt den feinen Wildgeschmack von Hirschfleisch perfekt. Cranberry, Johannisbeere und Apfel liefern die fruchtige Frische. Die 200 g schweren Rouladen werden zu 40 Stück tiefgekühlt geliefert und müssen nur noch gewürzt und im vorgeheizten Kombidämpfer für 35-40 Minuten gegart werden.

## **Rolle Perlhuhnbrust mit Walnuss und Aprikose**

Bei dieser Kreation umgibt zarte Perlhuhnbrust eine raffinierte Füllung aus Aprikosen, Walnüssen und Geflügelfleisch, die mit Portwein verfeinert wurde. Die 850 g schwere und küchenfertige Rolle mit Perlhuhnbrust wird roh und tiefgekühlt geliefert. Die Rolle muss gewürzt werden, bevor sie 35-40 Minuten im vorgeheizten Kombidämpfer gegart wird. Abschließend wird sie vor dem Portionieren und Servieren noch kurz in der Pfanne angebraten.

Oktober 2012

Presseinformationen und Bildmaterial zum Download unter: <http://www.achenbach.com/unternehmen/presse>

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