



Presseinformation

Desserthits für den Sommer:

Die neuen Top 5 aus der Achenbach Delikatessen Manufaktur

Zurückhaltend in der Form spielen die neuen Tiefkühl-Komponenten ihre ganze Kreativität durch die innovative Verbindung verschiedener Aromen und Texturen aus. Fruchtig, cremig und farbenfroh setzen Mini-Törtchen, Delice und Desserts in Weck- und Flying Buffet Gläsern einen eindrucksvollen Schlusspunkt unter jedes Menü, wobei auch Schokoladenfans in diesem Sommer auf ihre Kosten kommen. Wie alle Produkte der Achenbach Delikatessen Manufaktur erleichtern auch diese Newcomer die Konzeption und Planung des Dessertangebotes und garantieren reibungslose Abläufe in der Küche. Die Produkte sind vom 22. Februar bis 26. August 2016 erhältlich, einige davon auch über die Saison hinaus.

- **Mini-Törtchen Walderdbeere und Joghurt mit Kokos-Crossies**

Joghurtmousse trifft auf lockeren Biskuit und wird von einem Fruchtgelee mit Walderdbeeren getoppt – was auf den ersten Blick einfach anmutet, hat es in sich: Das Törtchen besticht durch einen intensiv beerigen Geschmack und überrascht mit einem Knusperereffekt durch geröstete und von weißer Schokolade umhüllte Kokospäne. Die Minis mit 40 mm Ø werden zu 35 Stück à 20 g geliefert.

- **Mini-Törtchen Schwarze Johannisbeere mit Pistazien-Crunch**

Das Mini-Törtchen aus grünem Biskuitboden, pinkfarbener Mousse und dunkelrotem Gelee von der schwarzen Johannisbeere bringt viel Farbe ins Spiel. Die Dekoration mit einem Crunch aus Pistazienschokolade rundet den typischen, leicht säuerlichen Johannisbeergeschmack des Törtchens ab. Die Bestelleinheit ist 35 Stück à 18 g und 40 mm Ø.

- **Flying Dessert Cheese Cake und Rhabarber**

Eine Hommage an den American Cheesecake ist dieses löffelfertige Schichtdessert aus säuerlich-fruchtigem Rhabarberkompott und reichhaltiger Frischkäsecreme, aus der ein Plätzchen aus feinem Butterkeksboden emporragt. Die Gläser sind im Gebinde von 35 Stück erhältlich.



- **Weckglas® Weiße Schokoladen-Mousse [Amarettini und Zitrusfrüchte-Kaviar]**

Die unnachahmliche Frische von „fruits du soleil“ steckt bei diesem Dessert in der simplen, doch edel anmutenden Dekoration. Für den Zitrusfrüchte-Kaviar wurde Perlsago im Saft von Grapefruit, Orange und Kalamansi gegart und bildet auf diese Weise einen optischen wie geschmacklichen Kontrast zur cremig-süßen Mousse aus weißer Schokolade. Von Calvados beschwipste Amarettini runden den exquisiten Charakter dieses Desserts ab. Die Bestelleinheit ist 48 x 40 g im Weckglas und 20 x 40 g als Refill.

- **Delice Bananensplit mit Schokoladen-Mousse auf Knusperboden**

Der Klassiker jeder Eiskarte tritt in Form dieses Dessertriegels deutlich schokoladiger auf. Den fruchtigen Akzent setzt eine dünne Schicht Bananengel, die sich zwischen einem feinen Sablé-Knusperboden mit Mandeln, weißer Kuvertüre und einer klassischen Schokoladen-Mousse befindet. Der 650 g schwere Riegel ist mit Schokolade glasiert und Spänen weißer Schokolade dekoriert.

Februar 2016

Presseinformationen und Bildmaterial zum Download unter:

<http://www.achenbach.com/unternehmen/presse>

Abdruck honorarfrei, Beleg erbeten. Weitere Informationen:

Rudolf Achenbach GmbH & Co. KG
Katrin 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