



Presseinformation

Herrlich leicht und erfrischend:

Neue Vorspeisen- und Dessertkomponenten von Achenbach

Fünf neue Menü-Komponenten helfen den Gastronomen und Caterern, ihren Gästen genau das zu bieten, wonach ihnen nach dem Winter der Sinn steht. Und das mit geringem Aufwand, denn die Tiefkühlspezialitäten verbinden, worauf es in der anspruchsvollen Küche ankommt: Sie sind nach raffinierten Rezepturen handgefertigt, glänzen mit hervorragenden Verarbeitungseigenschaften und vermitteln eine Optik wie selbstgemacht. Die neuen Pralinen, Delice, Dôme und Mini-Törtchen aus der Achenbach Delikatessen Manufaktur sind ab 23. Februar erhältlich.

Herzhaftes

- **Praline Zanderfilet mit Estragonsenf in Pankokruste**

Herzhafte Pralinen sind in Windeseile zu echten Verkaufsschlägern aufgestiegen. Bei der neuesten Kreation wird eine mit Estragonsenf abgeschmeckte Fischfarce von Pankobrot umhüllt, dessen locker-knuspriger Charakter beim Ausbacken besonders zur Geltung kommt. Die Praline kurz in tiefem Fett goldgelb ausbacken und mit einem sommerlichen Salatbouquet anrichten – fertig ist eine effektvolle aber doch simpel herzustellende Flying Buffet-, Vorspeisen- oder Hauptgang-Komponente. Die Pralinen sind zu 35 Stück á 25 g/40 mm Ø erhältlich.

- **Delice Iberico Schwein mit Paprikamousse und Peperonata**

Elemente der mediterranen Küche werden hier miteinander vereint: Den Boden bildet eine aus Ibericoschwein zubereitete Rilette, die Mitte eine fruchtige Paprikamousse und den Abschluss eine würzige Peperonata aus ofengeschmorter Paprika, Pinienkernen, Sardellen und Kapern. Der 770 g Riegel ist vielseitig zu verwenden. Dazu aus der Form nehmen, leicht antauen lassen, in Rechtecke, Quadrate oder Tortenstücke portionieren, im Kühlhaus vollständig auftauen lassen und servieren.



- **Dôme Gartenkräutermousse mit cremigem Eigelbkern auf Schwarzbrot**

Als Dessertform bereits etabliert kommt die halbrunde Dôme nun auch als Vorspeise in das Sortiment. Die Verwendung von Borretsch, Kerbel, Kresse, Petersilie, Pimpinelle, Sauerampfer und Schnittlauch in der aromatischen Gartenkräutermousse ist eine Hommage an die berühmte Frankfurter Grüne Sauce. Das kulinarische Highlight jedoch ist das unter dieser Mousse versteckte wachsweiße Eigelb auf einem karamelligen Schwarzbrot. Zum Servieren aus dem Pop-Out-Plateau drücken und im Kühlhaus auftauen lassen. Die Bestelleinheit ist 20 Stück á 45 g.

- **Mini-Törtchen Ziegenquark auf Hibiskusblütenbiskuit mit Feigensenf-Gel**

Interessante Kontraste nicht nur optischer Art setzt dieses kleine schneeweiße Törtchen auf der Basis von Ziegenquark und Sahne mit einem Spiegel pikanten Feigensenfgels. Gemahlene Hibiskusblüten bringen neben der leicht zitronigen Note eine purpurrote Farbe in den Biskuitboden und als Staub auf das Törtchen. Zum Servieren tiefgekühlt aus dem Pop-Out-Plateau drücken und langsam im Kühlhaus auftauen lassen. Die Mini-Törtchen werden zu 35 Stück á 25 g geliefert.

Süßes

- **Delice Yuzu mit Mandelganache und Joghurtluft**

Nur bedingt mit einer Limette und einer Zitrone vergleichbar sorgt die aus der asiatischen Küche bekannte Zitrusfrucht mit ausgeprägtem Aroma und säuerlich-herbem Geschmack für den erfrischend anderen Dessertgenuss. Zwischen einer edlen Mandelganache mit weißer Kuvertüre, Sahne und gerösteten Mandeln und einer leichten – optisch einer Wolke ähnelnden – Joghurtluft befindet sich eine spritzige Yuzu-Mousse. Träger der mit Limettenpulver bestäubten Delice (625 g) ist ein zarter Biskuitteig.

Februar 2015

Delikatessen- Manufaktur



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