



## Presseinformation

### **Auf der Sonnenseite der Gastronomie mit neuen Desserts der Achenbach Delikatessen Manufaktur**

Die Pâtisseries von Achenbach haben die Antwort auf die Frage nach den passenden Desserts für Frühjahr/Sommer 2018: Filigrane Lollies, Mini-Törtchen, Delice und Whities. Fünf Newcomer in strahlendem Design verwöhnen mit fruchtigem Geschmack nach Schwarzer Johannisbeere, Himbeere, Mandarine, Mango und Ananas. Die tiefgekühlten, servierfertigen Dessert-Komponenten gelangen mit minimalem Aufwand zum Gast und punkten mit einer hohen Einsatzflexibilität.

- **Lolly Kir Royal**

Das französische Kultgetränk der 50er Jahre gibt es jetzt als sweet Fingerfood: Weiße Kuvertüre umhüllt eine zartschmelzende Ganache aus weißer Schokolade, Champagner und Crème de Cassis. Den Farbtupfer setzt die Dekoration aus cassisfarbener Kuvertüre und Pistazien. Vor dem Servieren im Kühlhaus auf einem Blech liegend oder auf einer bei Achenbach erhältlichen Lolly-Brücke oder im Lolly-Ständer auftauen. Die Lollies sind vegetarisch, glutenfrei und werden zu 50 Stück geliefert.

- **Mini-Törtchen Mandarine auf Quark-Crème und hellem Biskuit**

Omis beste Torte en miniature! Der Genuss dieses simplen, von einem hellen Biskuit getragenen Törtchens aus zitroniger Quark-Creme und einem Mandarinengelee mit Filet führt zur Erkenntnis, dass dieser Klassiker auf dem Buffet und in der Dessertkarte unverzichtbar ist. Die Törtchen (Ø 40 mm) werden zu 35 Stück à 25 g geliefert.



- **Delice Himbeer und Mascarpone auf Joghurtkuchen mit Cacao Nibs**

Himbeergenuss durch und durch: Unter dem Spiegel aus Himbeergelee befindet sich eine mit Beeren und Geist zubereitete Himbeer-Mascarpone-Creme. Träger der 800 g schweren Delice ist ein Rührteig, der durch die Zugabe von Joghurt sehr frisch und dank Cranberries fruchtig ist. Die im Boden eingebackenen crunchy Cacao Nibs bilden dabei einen leicht herben Kontrast zur Süße von Creme und Gelee.

- **Delice Mango auf Knusper-Nougat**

Das Schichtwerk aus hellem Biskuit, Knusper-Nougat, Mango-Mousse mit Joghurt und Mango-Gelee mit geriebener Frucht vermittelt bereits beim Anblick summer feeling. Die Raffinesse dieses exotischen Desserts steckt allerdings im Detail: Pailletè feuilletine verleiht dem Knusper-Nougat einen zartblättrigen Crunch. Die unterseitige Schokolierung des Biskuitbodens federt die Süße des Desserts ab und optimiert das Handling des individuell portionierbaren 850 g-Riegels.

- **Whity Ananas mit Cranberry und Ingwer**

Als Dessert, als süßer Begleiter zum Tee oder Kaffee schmecken fruchtige, aus einem Joghurt-Rührteig mit weißer Schokolade, Ananas- und Cranberries gebackene Whities. Eine dezent scharfe Schokoladen-Ingwer-Ganache, die das Backwerk netzartig überzieht, setzt der fruchtigen Süße etwas entgegen. Gehackte Mandeln und Cranberries vollenden die Dekoration des vegetarischen Allrounders. (Bestelleinheit 84 x 60 g)

März 2018

Presseinformationen und Bildmaterial zum Download unter:

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

Abdruck honorarfrei, Beleg erbeten. Weitere Informationen:

Rudolf Achenbach GmbH & Co. KG  
Katrín Achenbach  
Hauptstraße 106  
65843 Sulzbach  
Tel. 06196-600912  
Fax 06196-600928  
katrin.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