

Presseinformation

Käse schließt nicht nur den Magen!

Die neuen Multitalente der Achenbach Delikatessen Manufaktur

Käse ist beliebt und passt einfach immer und überall – auf dem Buffet, als Vorspeise oder kleiner Snack, solo oder auch zusammen mit anderen Komponenten. Neu im Tiefkühlsortiment der Achenbach Delikatessen Manufaktur sind die vielseitigen Käse-Spezialitäten Lolly, Delice und Square, welche von den Mini-Törtchen aus dem Stammsortiment ergänzt werden. Mit diesen servierfertigen Multitalenten in innovativen Formen und Rezepturen meistern Gastronomen und Caterer mühelos ihren Küchenalltag und liegen auch kulinarisch ganz weit vorn.

Lolly Bärlauch-Obatzter auf Salzbrezel

Dieser Lolly ist eine Edelvariante der beliebten bayerischen Brotzeit. Die Käsecreme wurde mit Bärlauch verfeinert und setzt in frischem Grün auch farblich Akzente. Die zu 50 Stück je Schale erhältlichen Lollies sollten möglichst langsam im Kühlhaus aufgetaut werden. Für die appetitliche Präsentation der Lollies sind mit Brücken oder Ständern edle Service-Ideen erhältlich.

Delice Gorgonzola mit Tessiner Feigensenf auf Knäckebrötchen

Wie sich italienische Lebensart und nordische Tradition kulinarisch miteinander kreuzen lassen, zeigt diese Delice mit ihrer süßlich-herzhaften nach Gorgonzola und Feigensenf schmeckende Mousse auf Knäckebrötchen. Der dreischichtige Riegel lässt sich in Quader, Würfel oder dreieckige Tortenstücke portionieren. Dazu den tiefgekühlten Riegel aus der Form nehmen, antauen lassen und in die gewünschte Größe portionieren. So entsteht aus dem einzeln verpackten 740 g Riegel schnell und einfach eine Vorspeise für 12-20 Personen.

Square Ziegenfrischkäse und Cashew mit Feigenkonfit

Dieser Würfel hat es im wahrsten Sinne des Wortes in sich. Denn mit dem von einer Ziegenfrischkäse-Mousse umhüllten Kern aus Feigenkonfit ist der Überraschungseffekt zum Auftakt und Abschluss eines Menüs garantiert. Und das mit nur wenigen Handgriffen: Squares aus der Verpackung nehmen, im Kühlhaus auftauen lassen, anrichten und beim Garnieren der Phantasie freien Lauf lassen. Die Squares haben ein Maß von 35 x 35 x 25 mm (LxBxH) und wiegen ca. 25 g. Sie werden zu 35 Stück im Pop-out-Plateau geliefert.

Mini-Törtchen : Klein im Format, groß in der Wirkung

Ein echtes mediterranes Duo bilden die Mini-Törtchen in den Geschmacksrichtungen „**Parmesan mit Tomaten-Pesto**“ und „**Ziegenkäse mit Lavendelhonig und Oliventapenade**“ aus dem Stammsortiment.

Die optisch ohnehin schon reizvolle Wirkung dieser Vorspeisen wird beim Servieren noch übertroffen, wenn die Törtchen auf Pesto Classico oder Pesto Pomodoro aus dem Saucensortiment von Achenbach gesetzt werden.

Beide Mini-Törtchen werden in Einheiten von 35 x 25 g angeboten und in einem Pop-out-Plateau geliefert. Sie sollten vor dem Servieren im tiefgekühlten Zustand aus der Form gedrückt und danach im Kühlhaus vollständig aufgetaut werden.

März 2013

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