



Presseinformation

Der letzte Eindruck bleibt:

Süßes Finale mit neuen Komponenten von Achenbach

Mehrere Stunden Vorbereitung, Warte- und Kühlzeiten gehören auch mit den neuen Dessert-Komponenten aus der Achenbach Delikatessen Manufaktur der Vergangenheit an. Die in Handarbeit gefertigten Mini-Törtchen, Delice, Terrinen und Lollies sind nach dem Auftauen servierfertig und hinterlassen einen bleibenden Eindruck bei den Gästen. Und das Schöne daran: Jede einzelne Komponente wirkt für sich, sodass selbst der Aufwand für die Dekoration minimal ist. Alle Neuheiten für Herbst und Winter sind von September 2016 bis März 2017 lieferbar.

- **Mini-Törtchen Aroniabeere mit Tonkabohne auf Marzipan-Biskuit**

Das dreifach geschichtete Mini-Törtchen aus Marzipan-Biskuit, einer Mousse auf Apfelbasis und einem Gelee aus säuerlich-herbem Saft der Aroniabeere mit Pistazien spricht bereits optisch für sich. Die in der Mousse als Gewürz verwendete Tonkabohne macht mit ihrem unvergleichlichen Aroma nach Marzipan und Vanille das 40 mm große Törtchen auch geschmacklich zu einer runden Sache. Die Bestelleinheit ist 35 Stück à 25 g.

- **Mini-Törtchen Schokoladen-Mousse mit Birne im Baumkuchenring**

Zartes Feingebäck, Frucht und Mousse vereinen sich zu einem bissfesten und zugleich cremigen Dessert. Der Ring aus Baumkuchen ist mit eingelegten Birnen gefüllt und wird von einer sahnigen, mit Weinbrand abgeschmeckten Schokoladenmousse gekrönt. Die dezente Optik hebt den edlen Charakter dieses Mini-Törtchens (40 mm Ø) hervor und lässt das Spiel mit vielen Dekorationen zu. Erhältlich zu 35 Stück à 20 g.



- **Delice Kaneel mit Pralinen-Mousse und karamellisierter weißer Schokolade**

Delice ist das Synonym für aufwendige Riegel und filigrane Nuancen. Diese besteht aus vier Schichten – einem knusprigen Schokoladenboden, einem soften Mandelboden, einer Kaneel- und einer Pralinenmousse – und einem raffinierten Topping aus karamellisierter weißer Schokolade, gebrannten Mandeln und weißen Schokoladenspänen. Wer dem intensiven Geschmack nach Schokolade, Karamell und Zimt etwas Fruchtiges entgegensetzen möchte, kann den in Bricks, Cubes oder Cake Slices portionierbaren 700 g-Riegel beispielsweise mit herb-süßlichen Kumquats kombinieren.

- **Delice Marshmallow und Brombeere**

Der kontrastreiche Dessertriegel aus fruchtig-herber Brombeermousse mit süßen Mini-Marshmallows auf Kakao-Mandel-Boden vertreibt in frischem Pink und Weiß jegliche Tristesse an grauen Herbst- und Wintertagen. Leuchtend grüne Farbakzente setzt die Dekoration aus gehackten Pistazien. Ein Riegel wiegt 740 g.

- **Terrine Torrone-Karamell-Mousse auf Mandelbrownie**

Optisch hält sie sich zurück, dafür tut sie sich mit vollem Geschmack nach Torrone, Karamell und Mandeln hervor. Den Boden der dreischichtigen Terrine bildet ein Mandelbrownie, die Mitte eine Mousse aus dunkler und weißer Schokolade mit Torronesplittern und den Abschluss eine Sahnekaramell-Mousse. Die 460 g schwere tunnelförmige Terrine ist in angetautem Zustand nach Bedarf zu portionieren.

- **Lolly Williams Christ Birne und Amarettini-Crunch**

Was auf den ersten Blick simpel erscheint, hat es meist in sich. So auch hier: Schokoladenbiskuit, Marzipan, Rosinen, Haselnussgrieß, eine Prise Zimt und ein guter Schuss Williams-Christ Birnenlikör wurden zu gehaltvollen Kugeln geformt und in knusprigem Amarettini-Crunch gewälzt. Die Bestelleinheit ist 50 Stück.

Delikatessen- Manufaktur



August 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.ulrike sewing.de