

## Presseinformation

### **Schokoladig – nussig – fruchtig**

#### **Achenbachs neueste Desserts für Herbst und Winter**

Auch wenn das Sortiment der Achenbach Delikatessen Manufaktur über 30 Dessert-Komponenten in Patisserie-Qualität bietet, kommen immer wieder saisonale Kreationen hinzu. Exklusiv für den Zeitraum September 2018 bis Februar 2019 gibt es neue Mini-Törtchen, Delice und Flying Desserts. In vollmundigen Geschmacksrichtungen mit viel Schokolade, Nougat, Nüssen und fruchtigen Akzenten von Apfel, Birne und Sanddorn erfüllen sie genau das, was sich Gäste zur kalten Jahreszeit wünschen.

- **Mini-Törtchen Birne Helene**

Interpretation des Dessert-Klassikers der haute cuisine und mindestens genauso edel ist das Minitörtchen aus fruchtigem Birnenkompott und einer Vanillemousse auf lockerem Biskuitboden. Den Abschluss bildet ein Spiegel aus Schokoladenganache, der mit Knusperperlen aus Waffeln und weißer Schokolade dezent dekoriert ist. Die Bestelleinheit ist 35 Stück im Pop Out Plateau.

- **Ovales Mini-Törtchen Pistazie und Haselnuss**

Zweierlei Mousse verbinden sich zu einem harmonischen Törtchen. Der leicht süßliche, intensiv nussige Geschmack und das feine, buttrige Aroma der Pistazien rundet den kräftig nussigen Geschmack und die leichte Bitternote der Haselnüsse ab. Das puristische Design lässt reichlich Spielraum für kreative Garnituren. Die Bestelleinheit ist 35 Stück im Pop Out Plateau.

- **Delice Cider mit Stracciatella-Mousse auf Mandel-Biskuit**

In trendiger „Naked Cake“ Optik ist jede einzelne Schicht des Dessert-Riegels erkennbar: Lockerer Mandelbiskuit, fruchtiger Apfelkompott mit einem Schuss Cider und eine Mascarpone-Mousse mit Vanille und Schokoladenraspel. Der in Bricks, Cubes oder Cake-Slices portionierbare Riegel (620 g) ist mit gehackten Mandeln Schokoladenraspeln dekoriert.

# Delikatessen- Manufaktur



- **Sanddorn-Gel auf Pralinen-Mousse und Muscovado-Streusel**

Die auf den ersten Blick simple Pralinenmousse entfaltet ihr genießerisches Potenzial in der Kombination: Herb-säuerliches Sanddornengel federt die vollmundige Süße der mit Kuvertüre und Nougat hergestellten Mousse etwas ab. Die mit Muscovado-Zucker hergestellten Streusel sorgen für dezente Crunch und eine karamellig-malzige Note. Die löffelfertigen Gläser eignen sich fürs fliegende und stationäre Buffet gleichermaßen. Bestelleinheit ist 35 Stück/Tablett.

September 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