

Presseinformation

Das Beste kommt immer zum Schluss:

Neue Desserts aus der Achenbach Delikatessen Manufaktur

Zur kühlen Jahreszeit kommen wohlige und liebe Aromen von Schokolade, Likör, Lebkuchen, Äpfel, Birnen und Nüssen richtig gut an. Für die Krönung festlicher Menüs hat die Achenbach Delikatessen Manufaktur vier neue Desserts entwickelt, welche mit winterwarmem Geschmack, trendigen Zutaten und attraktiven Formen verführen. Simpel in der Anwendung aber effektiv auf Buffet und Dessertteller sorgen die Tiefkühlprodukte zudem für spürbare Entlastung im Küchenalltag ohne Abstriche in Qualität und Geschmack machen zu müssen.

Schneeball mit Williams Christ Birne

Birne Helene mal ganz anders: Saftiger Schokoldenbiskuit mit fruchtigen Birnenstückchen umhüllt von Kokosflocken ist die neue Interpretation eines wahren Dessertklassikers. Mit wenigen Handgriffen sind die 40g-Kugeln servierfertig: Aus der Verpackung nehmen, im Kühlhaus auftauen lassen und anrichten. Die Schneebälle werden zu 50 Stück geliefert.

Terrine Lebkuchenmousse mit Bratapfel im Baumkuchenmantel

Die Klassiker der Weihnachtszeit wurden hier in einer Terrine verarbeitet, die es in sich hat: Feiner Baumkuchen umhüllt eine Lebkuchen-Mousse mit Bratapfel. Der tunnelförmige 500g-Riegel ist halbfroren beliebig portionierbar

Stielpraline Schokolade mit Jägermeister

Weißer Schokotaler, Schokoladen-Kräuterlikör-Mousse und Sanddorngelee vereinen sich zu einer mehrschichtigen Praline. Die Süße der Schokolade mit Jägermeister bildet dabei einen interessanten Kontrast zum säuerlich-herben Sanddorn. An ihrem Bambusknotenspieß ist die Praline ein echter Hingucker und lässt sich bequem verzehren. Die 15 g-Pralinen werden zu 50 Stück geliefert. Vor dem Servieren langsam im Kühlhaus auftauen lassen.

Lolly Passionsfrucht und Crunch

Weißes Schokoladenmousse mit Passionsfruchtmark und Schokoladencrispies, umhüllt von weißer Schokolade mit Krokantsplittern ist die neueste Variation im Lolly-Sortiment von Achenbach. Die süßen Kugeln am Stick werden zu 50 Stück tiefgekühlt geliefert und müssen über Nacht im Kühlhaus auftauen. Zum stilvollen Servieren sind – je nach Anwendungsbereich – 1er-Glasständer oder 4er-Ständer und Brücken erhältlich.

November 2012

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