



Presseinformation

Neues aus der Superknolle: Küchenfertige Hauptgericht-Komponenten mit Süßkartoffeln

Süßlich und leicht nussig hat sich die Superknolle aus Südamerika in die Herzen der Konsumenten geschlichen und zu einem Must-have in der Gastronomie entwickelt. Die Achenbach Delikatessen Manufaktur bietet mit *Rolle Kalbfleisch im Baconmantel mit Süßkartoffeln und Sonnenblumenkernen* und *Püree Süßkartoffel* von März bis August 2019 zwei neue Saisonprodukte, mit denen die Speisekarte bei minimalem Aufwand up to date bleibt. Die Komponenten in handmade Qualität können zusammen serviert, aber auch einzeln in die Menüplanung integriert werden. So werden sie beim á la Carte Service und Bankett zur hochwertigen und flexiblen Alternative zur Eigenherstellung. Weitere Pluspunkte: Sie sind in gut kalkulierbaren Verkaufseinheiten erhältlich und nach dem Erwärmen servierbereit.

- **Rolle Kalbfleisch im Baconmantel mit Süßkartoffel und Sonnenblumenkernen**

Außen zartes Kalbfleisch, innen eine Fleischfarce mit Süßkartoffeln, geräucherter Paprika, und Sonnenblumenkernen, abgeschmeckt mit Petersilie, Rosmarin und Honig. Herzhafte Akzente setzt der Mantel aus Bacon, wenn die Rolle nach dem finishen/regenerieren im Kombidämpfer kross angebraten wird. Danach aufschneiden und nach Belieben mit Frühlingsgemüse, Süßkartoffelpüree und Jus anrichten. Die küchenfertige, gegarte Rolle mit einem Durchmesser von 50 mm wiegt 1 kg.

- **Püree Süßkartoffel**

Das fluffige Püree besteht aus Süßkartoffeln, Zwiebeln und Butter. Neben Salz, Pfeffer, Curcuma und Muskat bringt Piment d'Espelette die besondere Würze: Der moderat scharfe französische Gourmet-Chili unterstreicht mit seiner fruchtig-süßen und zugleich rauchigen Note den Eigengeschmack der Süßkartoffeln. Das Püree kann nach dem Auftauen und Erwärmen als Beilage zur Rolle Kalbfleisch und zu kurzgebratenem oder gegrilltem Fleisch serviert werden. Fürs warme Flying Buffet kombiniert man es mit Pralinen aus dem Achenbach-Sortiment: Etwas Püree auf dem Teller oder in einem Glas anrichten, Praline daraufsetzen – fertig. (Verkaufseinheit 1 kg)

Delikatessen- Manufaktur



Passend dazu: Jus – in neuer Rezeptur

Das unverzichtbare und flexible Basisprodukt für warme Fleischgerichte gibt es jetzt in einer neuen Rezeptur. Die nach klassischem Rezept mit Fleischfond, Tomatenmark, Rotwein, Zwiebeln, Sellerie und Karotten zubereitete Jus kann je nach Anwendungszweck mit entsprechenden Gewürzen variiert werden. So entstehen durch einfaches Erwärmen und individuelles Würzen Saucen für Schmorbraten und Gerichte mit Kalb, Rind, Lamm oder Wild, die durch die Art ihrer Zubereitung keinen oder nur wenig eigenen Bratenfond entwickeln. (Verkaufseinheit 2.500g)

Noch ein Tipp:

Wer Fingerfood oder eine Vorspeise auf Basis der Superknolle sucht, wird im Stammsortiment von Achenbach fündig: **Lolly Süßkartoffel mit Honig und Sesam** und **Delice Süßkartoffel mit Hirtenkäse-Streusel und Kürbiskernen** sind vegetarische Komponenten, die nach dem Auftauen servierfertig sind.

Februar 2019

Presseinformationen und Bildmaterial zum Download unter:

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

Abdruck honorarfrei, Beleg erbeten. Weitere Informationen:

Rudolf Achenbach GmbH & Co. KG
Katrin 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