



Presseinformation

65 Jahre Achenbach Delikatessen-Manufaktur Die Highlights der Jubiläums-Edition für Herbst/Winter

Mit vielen Ideen voller Geschmack von der Vorspeise bis zum Dessert toppt die Jubiläums-Edition für Herbst und Winter 2019/2020 nicht nur den Umfang aller bisherigen Saison-Angebote. Sie zeigt auch: Der Einfallsreichtum der Achenbach Delikatessen Manufaktur ist mit 65 Jahren – und mittlerweile in den Händen der dritten Generation – noch immer ungebremst.

Von insgesamt 28 Innovationen stechen einige mit deutlicher Saisonalität hervor. **Vorspeisen** und **Desserts** verwöhnen mit einer von fruchtigen Elementen und winterwarmen Aromen begleiteten Vollmundigkeit und einem auf den ersten Blick erkennbaren Detailreichtum. **Warme Komponenten** punkten mit vielseitigen Kombinationsmöglichkeiten. Im Mix mit beliebten Klassikern bilden die Newcomer eine verlässliche Produktpalette für Events, Banketts und das à la carte Geschäft während der umsatzstärksten Zeit des Jahres. Die Jubiläums-Edition ist exklusiv von September 2019 bis Februar 2020 lieferbar. Hier die zwölf Highlights:

Vorspeisen (Seite 2)

- Mini-Törtchen Geräucherte Entenbrust
- Delice Gänseleber
- Pyramide Eisbein
- Add-On für eine Vorspeise à la Tafelspitz
-

Warme Komponenten (Seite 3)

- Bratling Quinoa
- Rolle Kartoffel mit Kale
- Ravioli Rote Bete
- Praline Graved Lachs

Dessert-Komponenten (Seite 4)

- Lolly Salzkaramell
- Praline Nuss-Strudel
- Terrinette Zwetschge
- Delice Kürbis-Mousse



Vorspeisen Komponenten

- **Mini-Törtchen Geräucherte Entenbrust**

Ente – für viele der Inbegriff eines festlichen Hauptgerichtes – lässt sich in Form des exotisch-fruchtigen Minitörtchens auch zum Auftakt eines Menüs genießen. Das auf einen Kurkuma-Biskuit geschichtete Törtchen besteht aus einem zitrusfruchtigen Entenbrust-Salpicon und einer Frischkäse-Pfeffer-Mousse. Ein feines Detail ist die Dekoration aus Mango-Kardamom-Gel und Curry-Staub. Bestelleinheit: 35 Stück à 25 g.

- **Delice Gänseleber**

Vielschichtig in Aufbau und Geschmack zählt die Delice zu den beliebtesten Vorspeisen-Komponenten. Die Delice Gänseleber verbindet vollmundigen und fruchtigen Geschmack mit weihnachtlichem Aroma. Der 800 g-Riegel setzt sich aus einem Mandel-Backpflaumen-Biskuit, einem Apfel-Zimt-Kompott und einer reichhaltigen Gänselebercreme zusammen. Für einen fruchtig-scharfen Kontrast sorgt die Dekoration aus Aprikosenkonfitüre und Spicy Granola mit Haferflocken, Hanfsamen und Curcuma.

- **Pyramide Eisbein**

Dass Zünftiges auch filigran und edel sein kann, zeigt die Pyramide Eisbein. Mit Senfsaat und Wurzelgemüse in Petersiliengelee und einer geometrischen Form ist das rustikale Fleischgericht zur eleganten Vorspeisenkomponente geworden. Sie passt zu Vielem, zum Beispiel zu Röstkartoffeln, Kartoffelsalat und Grüner Soße. Das Frischeprodukt, das sogar ein Brotzeitbrettl ergänzen kann, ist zu 6 Stück à 40 g erhältlich.

- **Add-On für eine Vorspeise à la Tafelspitz**

Das „Do it yourself“-Konzept ist um eine Idee reicher. Mit einem neuen Add-On-Pack und werden die Kalbfleisch-Bases aus dem Stammsortiment zu einer Vorspeise, die es mit dem Klassiker der Österreichischen Küche aufnehmen kann. Dazu Base auf dem Teller platzieren, mit **Marinade Bouillon-Gemüse** versehen und individuell z.B. mit Micro Leaves oder Kräutern toppen. Einige Tupfer **Spinat-Meerrettich-Crème** auftragen und kurz vor dem Servieren mit etwas **Senfö-Schnee** dekorieren. Das Add on [Spinat-Meerrettich | Senfö | Marinade] ist nur im Pack erhältlich. Der Inhalt ist nach dem Auftauen servierfertig und reicht für die Zubereitung von etwa 40 Portionen.



Warme Komponenten

- **Bratling Quinoa**

Der locker-leichte, nach Rosmarin schmeckende, Bratling aus hellem Quinoa, Zucchini und Karotte passt sich mit einem Durchmesser von 55 mm kleinen und großen Speisen an. Als Snack, Finger Food, Highlight in einer Bowl, Mini-Burger-Patty, zum Dippen mit Chutneys und Soßen, als Beilage oder als Hauptgericht eröffnet der küchenfertige und im Kombidämpfer regenerierbare Bratling unzählige Möglichkeiten – nicht nur in der vegetarischen Küche. Die Bestelleinheit ist 50 Stück à 50 g.

- **Rolle Kartoffel mit Kale**

In den USA der Gemüse-Star und das Superfood schlechthin, erlebt Kale (Grünkohl) in neuen Varianten fernab deftiger Zubereitungsarten hierzulande ein echtes Revival. Dezent-rustikal ist die Rolle aus Kartoffelteig, für deren Füllung das Wintergemüse mit Speck und Zwiebeln zubereitet wurde. Die Rolle (700 g / Ø 50 mm) kann zu geschmortem oder kurzgebratenem Fleisch serviert werden. Dazu im Kombidämpfer regenerieren und nach Bedarf portionieren. Oder für etwas mehr Farbe und Röstaromen in Taler schneiden und in der Pfanne braten.

- **Ravioli Rote Bete**

Beim Anblick wird sofort klar: In dieser Pasta steckt viel Rote Bete. Ihr erdiger, süßlicher Geschmack kommt in der purpurroten Füllung aus Rote Bete-Creme mit Frischkäse, Schnittlauch, Honig und stückiger Einlage besonders zur Geltung. Tiefgekühlt und küchenfertig zu 50 Stück à 20 g geliefert, gewährleisten die Ravioli maximale Flexibilität. Nach Bedarf entnehmen, in Salzwasser garen und in Butter schwenken – fertig ist eine Beilage zu Fleisch oder die Basis für vegetarische Gerichte.

- **Praline Graved Lachs**

Herzhafte Pralinen haben sich als Zwischen- oder Hauptgang-Komponente, als Snack oder beim Flying Buffet längst etabliert. Die neueste Kreation ist eine Interpretation eines skandinavischen „Exportschlagers“. Auffallend anders sind jedoch die goldgelbe Hülle aus Sesam-Glasnudel-Crunch und der Einsatz: Diese Form des Graved Lachs wird in tiefem Fett ausgebacken und warm serviert. Küchenfertig zu 35 Stück à 25 g lieferbar.



Dessert-Komponenten

- **Lolly Salzkaramell**

Mit einem Biss die Harmonie von süß und salzig genießen – dazu lädt der Lolly aus Salzkaramell-
Toffee mit gehackten Mandeln ein. Von Vollmilchschokolade überzogen, mit dunkler Schokolade
filliert und mit Krokant dekoriert zergeht er auf der Zunge wie eine Praline. Für den sti(e)lvollen
Auftritt auf Empfängen und Events in passende Ständer oder Brücken setzen, im Kühlhaus auftauen
und als Fingerfood servieren. Bestelleinheit: 50 Stück.

- **Praline Nuss-Strudel**

Äußerlich unscheinbar erschließt sich die ganze Raffinesse dieser Praline erst beim Genuss. Die
kleine Kugel aus gehackten Haselnüssen, Walnüssen, Cashewkernen, zerbröseltem Schokoladen-
biskuit, Kuvertüre und Zimt ist von Panko umhüllt, dessen besonderer Crunch beim Ausbacken in
tiefem Fett entsteht. Die Praline schmeckt warm am besten weil sich dann die schokoladig-nussigen
Aromen besonders entfalten. Sie passt solo zu Kaffeespezialitäten, lässt sich aber auch vielseitig mit
Eis, Dessertsoßen oder fruchtigen Elementen kombinieren. Die Verkaufseinheit ist 35 Stück à 25 g.

- **Terrinette Zwetschge**

Sahnige Zwetschgenmousse, fruchtiges Zwetschgengel und eine vollmundige Zimt-Nougat-Mousse
verbinden sich zu einer Komponente, die sich mit einem Gewicht von 50 g sehr gut als „stand-alone“
Dessert eignet. Ihre dezente Form in Mehrschichtoptik ist eine Spielweise für die eigene Kreativität:
Die Dekoration einfach auf der Terrinette drapieren – schon wird der Evergreen zum modernen
Eyecatcher. Die Terrinette ist nach dem Auftauen servierfertig und in Einheiten zu 4 Stück
bestellbar.

- **Delice Kürbis-Mousse**

In der herzhaften Küche verwurzelt zeigt sich das Herbstgemüse hier von seiner süßen Seite und
bedient damit einen wachsenden Trend. Schicht für Schicht kommt der Kürbis zum Einsatz – in
einem Kürbiskernnougat, in einer Kürbismousse und in einem Granola-Topping. Orange, Anis und
Kardamom sorgen für die weihnachtliche Note. Die von einem hellen Biskuit getragene Delice wiegt
750 g und kann individuell portioniert werden.

Delikatessen- Manufaktur



August 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