

Presseinformation

**Wenn es etwas mehr sein darf:
Gele und Granola für geschmackvolle Foodstylings**

Oft sind es nur Kleinigkeiten, die eine Speise vollenden, aber in der Vorbereitung viel Mühe machen. Daher bietet Achenbach nun auch Gele und ein Granola, welche die Vorspeisen-Komponenten von Achenbach und eigene Kreationen effektiv ergänzen, indem sie ihnen noch mehr Geschmack, Textur und Ästhetik verleihen.

Gele sind ideal, um grafische Muster zu zeichnen oder punktuelle Akzente zu setzen. Damit dies sauber und akkurat gelingt, sind sie in handlichen Spritzbeuteln verpackt, die nach dem Auftauen direkt einsatzbereit sind. Kontrastreiche Farben schaffen zudem ein schönes Gesamtbild. Für die herzhafteste Küche sind drei Gels erhältlich:

- **Eigelb-Gel:** Beim Rindertatar ist dieses Gel aus pasteurisiertem Eigelb eine Alternative zu rohem Ei. Gewürzt und leuchtend gelb verleiht es aber auch anderen Speisen ein geschmackliches und optisches Extra.
- **Balsamico-Gel (vegan):** Zu den Klassikern der Italienischen Küche, aber auch zu Käse, Fleisch und Gemüse das Gel als Würze oder Dekoration zu empfehlen.
- **Basilikum-Apfel-Gel (vegan):** Die Süße des Apfels wird durch die Würze des Basilikums ergänzt – eine beliebte Kombination, die Vorspeisen aromatisch aufwertet, aber auch Desserts eine raffinierte Note verleihen.

Balsamico- und Basilikum-Apfel-Gel sind mit Agar-Agar und Carrageen gebunden, weshalb sie sich auch zur Dekoration veganer Kreationen eignen.

Granolas bringen als Topping Biss und geschmacklichen Kontrast. Sie haben aber auch einen praktischen Nutzen, indem sie als „Stopper“ sorgsam arrangierte, auf längere Standzeiten empfindlich reagierende Komponenten an ihrem Platz halten. Neu im Sortiment ist ein herzhaftes **Kürbiskern-Granola** aus kernigen Haferflocken, Kürbiskernen, Apfelmark und Zuckerrübensirup. Es überrascht mit herb-süßem Geschmack und ausgeprägten Crunch, die sich beim Backvorgang entwickeln. Erhältlich als Tiefkühlprodukt im 1000 g-Beutel.

Alle Produkte sind ab dem 20. November 2023 erhältlich.

Über die Achenbach Delikatessen-Manufaktur

Seit 1954 beliefert die Achenbach Delikatessen-Manufaktur Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung, Event- und Travel-Catering mit handgefertigten Food-Spezialitäten. Das Familienunternehmen in dritter Generation beschäftigt an zwei Standorten (Sulzbach, Bad Soden) 75 Mitarbeiter*innen. Mit dem Rudolf Achenbach Preis, dem Bundesjugendwettbewerb des Verbandes der Köche Deutschlands e.V., engagiert es sich seit 1975 in der Nachwuchsförderung.

November 2023

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. 06196-6009-0
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