

Presseinformation

**Neue herzhaftes Menü-Komponenten
Veggie und Klassik im Fokus**

Bei den herzhaften Menükomponenten von Achenbach setzt sich der Veggie-Trend fort: Vier von neun Innovationen sind entweder vegetarisch oder vegan. Außerdem wurden angesagte Klassiker der kalten und warmen Küche neu interpretiert. Sie alle sind ab 20. November 2023 erhältlich.

Fingerfood und Vorspeise

Lolly Beef „Waldorf“

Das Fingerfood besteht aus geschmortem, zartem Rindfleisch und einem echten Rohkost-Klassiker als Topping. Apfel, Walnuss, Sellerie und ein Hauch Meerrettich werden von einem aromatischen Gelee zusammengehalten, um die Standfestigkeit beim Servieren und Genießen gleichermaßen zu garantieren. Einfach nur im Kühlhaus auftauen. Für den stilvollen Service können Lolly-/Crispy-Cones Brücken bestellt werden. Die Verkaufseinheit ist 50 Lollies à 16 g.

Mini-Törtchen Süßkartoffel mit asiatischem Rettich-Salat (vegan)

Gegensätze ziehen sich an: Ein bissfester, pikanter Salat aus Daikon-Rettich, Sonnenblumenkernen und Lauch bildet einen reizvollen Kontrast zur weichen, süßen Kartoffelcreme. Für ein optimales Handling werden die Mini-Törtchen, die keinen Boden haben, tiefgekühlt aus dem Popout-Tray direkt auf Tellern angerichtet. Sie haben einen Durchmesser von 40 mm, wiegen 32 g und sind in einer Bestelleinheit von 35 Stück erhältlich.

Törtchen Mozzarella-Mousse mit Pesto auf Tomaten-Biskuit (vegetarisch)

Das frei nach Italiens Nationalspeise interpretierte Törtchen verbindet alle Aromen der klassischen Caprese. Für extra Farbe und Geschmack des Törtchens mit aromatischem Pestokern sorgt ein würziges Tomaten-Kräuter-Topping. Mit 60 mm Durchmesser und einem Gewicht von 45 g übertrifft es die Größe von Mini-Törtchen deutlich. Die Anwendung hingegen ist gleich: Tiefgekühlt aus der Form drücken, im Kühlhaus auftauen lassen und anrichten, z.B. mit Balsamico-Gel und Pesto Rucola-Cashewkern von Achenbach. Bestelleinheit: 20 Stück.

Pesto Rucola-Cashewkern (vegan)

Die Besonderheit an diesem Pesto ist der hohe Anteil an Sonnenblumenkernen, die beim Rösten ein intensives Nussaroma entwickeln, das mit dem zart-buttrigen Geschmack der Cashewkerne und der leicht bitteren Note des Rucola harmoniert. Es schmeckt zu Ravioli und anderen Nudelspezialitäten, verfeinert aber auch Vorspeisen wie z.B. das Törtchen Mozzarella-Mousse. Zum Erhalt von Aroma und Geschmack wird das Pesto nach der Herstellung in 1 kg Beuteln tiefgekühlt.

Röllchen Honig-Senf Gebeizter Lachs mit Dill

Nichts geht ohne den Klassiker Graved Lachs. Das Röllchen besteht aus Honig-Senf-gebeiztem Lachs, dessen geschmacksgebende Zutaten sich auch in der Frischkäse-Cremefüllung wiederfinden. Mit einem Durchmesser von 35 mm und einem Gewicht von 370 g lässt sich das Röllchen flexibel portionieren und anrichten: Kurz oder lang, schräg oder gerade angeschnitten, aufgestellt oder liegend ermöglicht es appetitliche Optiken.

Komponenten für warme Zwischen- und Hauptgerichte

Herzhafte Pralinen

Die in tiefem Fett auszubackenden Pralinen sind gastronomische Multitalente. Sie bereichern Zwischen- und Hauptgerichte, Flying Buffets, die Finger Food-Auswahl und das Snack-Angebot. Sie werden küchenfertig zu 48 Stück à 25 g geliefert. Neu im Sortiment sind zwei Pralinen nach dem Vorbild echter Klassiker der alpenländischen Küche:

- **Praline Käsespätzle im Zwiebel-Kräuter-Crunch:** Cremig-softе Mischung aus Spätzle und würzigem Berg- und Emmentaler Käse in einer knusprigen Panade mit Zwiebeln und Kräutern. Viel braucht es nicht, um diesen Geschmack zu toppen. Röstzwiebeln und knackiger Salat reichen schon aus.
- **Praline Schweinshaxe in gepoppter Knusperschwarte:** Saftiges Fleisch in einer Panade aus geschroteter Schwarte, deren besonderer Crunch beim Ausbacken entsteht. Vielseitig zu servieren, z.B. schlicht mit Krautsalat oder üppig mit Laugen-Servietten-Knödel und Jus von Achenbach.

Ravioli Konfit von Roten Zwiebeln (vegan)

Klassiker der italienischen und französischen Küche tun sich hier zusammen. Die veganen Ravioli sind mit einem dunklen, geschmorten Konfit aus roten Zwiebeln und Rotwein gefüllt und als küchenfertige Pasta schnell und flexibel einsetzbar: Tiefgekühlt in Salzwasser garen, in Butter schwenken und anrichten. Mit ihrem leicht süßlichen Geschmack passen sie als Beilage zu Rinderfilet, können z.B. mit Ziegenkäse und Spinat kombiniert auch im Mittelpunkt stehen. Größe (50 mm Ø) und Bestelleinheit (1000 g) sind für solche Einsätze optimal.

Tramezzini Rolle Wurzelspeck mit Gewürzgurke

Softes Weißbrot mit einer Füllung aus Tiroler Wurzelspeck und Kräuterfrischkäse mit Gewürzgurken – dieser Allrounder mit leicht senfiger Note macht warm und kalt als Fingerfood, auf dem Buffet, als Vor- oder Hauptspeise oder Snack etwas her. Und das ohne viel Arbeit: Die 600 g-Rolle Entweder simpel und schnell tiefgekühlt mit flüssiger Butter bestrichen in den Heißluftdämpfer geben oder – etwas raffinierter – aufgetaut in Butterschmalz kross anbraten und bei Niedrigtemperatur fertigbaren.

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
Katrín 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