

Presseinformation

Schnell – hygienisch – kostenbewusst

Achenbachs neues „Do it yourself“ Konzept für „Rindertatar“

Servierfertige Base Rind und drei raffinierte Add Ons – so sieht ein modernes Mise en place für die Neuinterpretation des beliebten Klassikers aus. Die Achenbach Delikatessen-Manufaktur hat zum 1. Februar 2024 ihr erfolgreiches „Do it yourself“ Konzept für kreative Vorspeisen erweitert und bietet nun innovative TK-Komponenten an, aus denen Köchinnen und Köche spielend leicht ein Rindertatar in Spitzenqualität und neuem Look zubereiten können.

Die **Base Rind** (70g, 120 x 60 mm) aus magerem Fleisch ist klassisch mit Kapern, Sardellen, Schalotten, Cornichons, Ketchup und Senf zubereitet und gewürzt. Das **Eigelb-Gel**, ebenfalls gewürzt, besteht aus pasteurisiertem Eigelb in der Konsistenz eines wachswweichen Eis, sodass es mit dem Spritzbeutel punktgenau aufdressiert werden kann. Das grasgrüne **Schnittlauch-Öl** liefert die gewünschte Zwiebelnote und einen schönen Farbakzent. Diesen setzt, begleitet von dezentem Umami-Geschmack, auch der orange-rote, zartschmelzende **Paprika-Schnee**.

Aus diesen vier TK-Komponenten ist eine Vorspeise im Nu zubereitet: Base nach Bedarf der Verpackung entnehmen, auf einem Teller anrichten und auftauen lassen. Eigelb-Gel und Schnittlauch-Öl auftragen und unmittelbar vor dem Servieren den Paprika-Schnee aufstreuen. Zusätzlich kann die Kreation z.B. mit Pickles, Kapern oder frischen Elementen wie Cherrytomaten und Microgreens individualisiert werden.

Insbesondere die Base bietet eine Reihe von Vorteilen, die den Küchenalltag erleichtern und erstklassige kulinarische Ergebnisse liefern. Neben Zeitersparnis und Kosteneffizienz erfüllt die Base alle Anforderungen an Lebensmittelsicherheit. Tiefgekühlt bleibt sie bei Einhaltung der Kühlketten frisch und hygienisch einwandfrei. Kleine Verkaufseinheiten von 40 Stück und die Möglichkeit, diese auch einzeln zu entnehmen mindern die Gefahr einer Überproduktion ebenso wie die Eigenschaft der Bases, dass diese schnell aufgetaut und servierfertig sind.

Alle Komponenten sind separat erhältlich und ab Februar 2024 lieferbar.

Achenbach

DELIKATESSEN-MANUFAKTUR

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.

Februar 2024

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