

Presseinformation

**Neue Ideen für die mediterrane Sommerküche:
Base Avocado | Trüffel-Ravioli | Törtchen Ziegenkäse**

Passend zur Urlaubssaison, wo vielen Gästen der Sinn nach Sonne, Sand und Meer steht, bringt Achenbach neue Kreationen für die mediterrane Sommerküche auf den Markt. Die Produkte sind ab sofort 24/7 im Onlineshop bestellbar.

BASE Avocado + ADD ON + X = Vorspeise vom Feinsten

Avocado-Salsa? Nicht ganz. Der klassische Geschmack nach Avocado, Tomate, Olive, Knoblauch, Ingwer, Chili findet sich zwar in der Base Avocado und den Add Ons wieder. Mit Texturen von smooth bis crunchy, Geschmack von mild bis spicy und leuchtenden Farben entsteht daraus jedoch eine völlig neue, kontrastreiche Vorspeise. Und das Tolle daran: Diese Produkte erlauben auch den Blick über den veganen Tellerrand, beispielsweise durch Zugabe von Garnelen, Thunfisch oder Lachs auf pescetarische Varianten. Das DIY-Bundle für kreative Avocado-Vorspeisen umfasst:

- **Base** aus Avocado-Stückchen in einer mit Agar-Agar und Pektin gebundenen Tomaten-Paprika-Marinade abgeschmeckt mit Limette, Knoblauch und Ingwer
- **Crunches** aus gebackenen, mit Tomatenmark und Chili aromatisierte Haferflocken
- **Olivencrème** aus veganem Frischkäse mit schwarzen Oliven
- **Marinade** mit extra Säure von Limette und dezenter Süße von Paprika

Das seit Herbst 2018 in verschiedenen Varianten für kreative Vor- und Nachspeisen auf dem Markt befindliche DIY-Konzept von Achenbach hat sich zu einem echten Renner entwickelt, weil es liefert, was sich Gastronomen wünschen: Es geht schnell und gelingt sicher. Die Vorbereitungen sind minimal, da die Komponenten tiefgekühlt und servierfertig geliefert werden. Bestelleinheiten für 40 Portionen und separat erhältliche Add-Ons gewährleisten hohe Flexibilität – kalkulatorisch, praktisch und kulinarisch.

Trüffel-Ravioli: Luxus auf die Schnelle

Die handgemachte Pasta mit verführerischer Frischkäse-Trüffelfüllung sorgt für besondere Geschmacksmomente. Mit einer Espuma oder einer leichten Sauce entsteht eine elegante Beilage fürs Hauptgericht, ein Zwischengericht oder eine Flying Buffet-Kreation – auch für höchste Ansprüche. Die Verkaufseinheit der 20g schweren, küchenfertigen Ravioli, die nur noch kurz in Salzwasser oder bei größeren Mengen im Kombidämpfer zu garen sind, ist 1.000g.

Törtchen Ziegenkäse: Immer eine runde Sache

Das kleine, kunstvoll gestaltete Törtchen aus Ziegenkäse-Creme mit Tomaten-Pesto-Kern auf aromatischem Oliven-Biskuit punktet mit seiner Vielseitigkeit als Buffet- oder Vorspeisen-Komponente. Zu 20 Stück á 45g im Pop-out-Tray geliefert sind sie schnell einsatzbereit. Einfach tiefgekühlt aus der Form drücken, auf Tellern platzieren, schonend im Kühlhaus auftauen.

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) 100 Mitarbeiter*innen. Mit dem Rudolf Achenbach Preis, dem Bundesjugendwettbewerb des Verbandes der Köche Deutschlands e.V., engagiert es sich seit 1975 in der Nachwuchsförderung.

Juli 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