

Presseinformation

Achenbach auf der Intergastra & Internorga 2026: Neue High-Convenience Komponenten für Frühjahr/Sommer

Auf den Frühjahrmessen präsentiert die Achenbach Delikatessen-Manufaktur ein erweitertes High-Convenience-Sortiment. Im Mittelpunkt stehen neue, flexibel kombinierbare Produktlösungen, die Küchenprozesse vereinfachen, ohne Kompromisse bei Qualität, Geschmack und Optik einzugehen. Küchen- und servierfertig sowie handwerklich gefertigt, unterstützen die Neuheiten eine effiziente Mise-en-place-Organisation und lassen sich individuell in bestehende Abläufe integrieren – mit dem Ergebnis eines authentischen, selbstgemacht wirkenden Angebots für unterschiedlichste Gastronomiekonzepte.

Mix & Match – vertraut, neu, überraschend

Mit dem Konzept *Mix & Match* führt die Achenbach Delikatessen-Manufaktur ihren flexiblen Ansatz mit neuer gestalterischer Handschrift fort. Von der Vorspeise bis zum Dessert treffen bewährte Klassiker auf innovative Neuheiten, die sich individuell kombinieren lassen. Zeitgemäße Menübausteine ermöglichen Kreativität integrieren sich mühelos in Küche, Anlass und Gästestruktur.

Ein Beispiel für diesen Ansatz ist die neu entwickelte **Sauce Cheddar Style** auf Basis von Violife Cheddar, einer pflanzlichen Käsealternative aus dem Hause Flora Food. Sie bedient den wachsenden Markt veganer Produkte und ist vielseitig einsetzbar – ob als Burger-Topping oder als klassischer Dip zu Nachos, Nuggets und Loaded Fries.

Crispy Cones – süße Dauerbrenner fürs Event-Catering

Das seit Jahren beliebte Sortiment der knusprigen Mini-Hörnchen wird um die neuen Sorten „**Acai und Vanille**“ sowie „**Kakao**“ erweitert. Die **Crispy Cones** lassen sich schnell und einfach mit servier- und küchenfertigen Dessert-Komponenten aus dem Achenbach-Sortiment füllen und bereichern jedes kreative Flying-Finger-Food-Angebot im Event-Catering.

Neu im Portfolio süßer Füllungen sind **Yuzu-Ganache**, **Pistazien-Mousse**, **Smoothie-Beeren-Acai-Crème** sowie ein luftig-leichtes **Cornflakes-Espuma**. Im Sinne von *Mix & Match* lassen sich diese Füllungen auch als Bausteine für Desserts im Glas oder auf dem Teller einsetzen.

Bella Italia – wandlungsfähige Innovationen mit italienischem Profil

Die italienische Küche zählt zu den beliebtesten der Welt – umso größer ist der Anspruch an moderne, gleichzeitig authentische Produktlösungen. Die Delikatessen-Manufaktur aus Sulzbach erweitert ihr Sortiment um vielseitig einsetzbare Menü-Komponenten für unterschiedliche Einsatzbereiche:

- **Tramezzini-Rollen:** Die freie Interpretation des Italo-Sandwich in den Geschmacksrichtungen „*Antipasti*“ und „*Dattel-Curry-Frischkäse*“. Ideal als Fingerfood oder Snack.

- **Hähnchen-Rolle Tomate-Mozzarella** mit Pinienkernen und Basilikum – als warme Hauptgang-Komponente.
- **Ravioli Eigelb:** Handgefertigte Pasta mit wachswweichem Eigelb-Kern, ein besonderer Akzent in warmen Zwischen- und Hauptgerichten, auch bei saisonalen Anlässen wie Ostern oder Pfingsten.
- **Tiramisu-Törtchen:** Klassischer Geschmack in moderner Präsentation, vorportioniert und servierfertig.
- **Törtchen Milchcrème mit Honigboden,** eine sommerleichte Alternative zur klassischen Panna Cotta.

Die Neuheiten unterstreichen einmal mehr den Anspruch Achenbachs, professionelle Küchen mit flexibel einsetzbaren High-Convenience-Produkten zu unterstützen, welche Effizienz und handwerkliche Qualität miteinander verbinden.

Alle Produkte sind ab sofort im Onlineshop unter www.achenbach.com bestellbar.

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) rund 100 Mitarbeiter*innen. Mit dem Rudolf Achenbach Preis, dem Wettbewerb für Koch-Azubis engagiert es sich seit 1975 zusammen mit dem Verband der Köche Deutschlands e.V. (VKD) in der Nachwuchsförderung.

Februar 2026

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