

Presseinformation

**Blitz-Desserts und Alleskönner:  
Neue Weckgläser und Basis-Komponenten von Achenbach**

Löffelfertige Desserts im Weckglas® sind die wohl schnellste Art, ein Menü mit einem himmlischen Dessert zu krönen. Aber auch die neuen Basis-Komponenten von Achenbach ermöglichen es, mit wenig Aufwand Desserts in Patisserie-Qualität zu servieren. Insgesamt acht neue Produkte bietet das Dessert-Sortiment der Sulzbacher Delikatessen-Manufaktur:

**Desserts im Weckglas® für logistische Meisterleistungen**

Sie sind im Achenbach-Sortiment inzwischen eine feste Größe. Insbesondere Köchinnen und Köche im Event-Catering schätzen die simple und zielgenaue Anwendung der liebevoll in kleinen Weckgläsern angerichteten Desserts, welche einfach nur eines schonenden Auftauens im Kühlhaus bedürfen. Besonderer Clou: Es gibt auch Refills zu reduzierten Stückpreisen, mit denen sich bereits vorhandene Weckgläser in der eigenen Küche professionell wieder auffüllen lassen – was nicht nur den Geldbeutel schont, denn wiederverwendbare Weckgläser sind eine energie- und ressourcensparende Alternative zum Glasrecycling. Aktuelle Neuheiten sind:

- **Weckglas® Erdnuss mit Himbeergel** (vegan)  
Schichtdessert aus Erdnusscrème, Schokoladen-Cashew-Crumble und Himbeergel  
(Verkaufseinheit 20 x 45g)
- **Weckglas® Vanille Panna Cotta**  
Italo-Klassiker nach traditionellem Rezept mit fruchtigem Erdbeerspiegel  
(Verkaufseinheit 20 x 55g)

**Basis-Komponenten für grenzenlose Dessertvielfalt**

Von bodenständig bis opulent – mit Achenbachs neuen servierfertigen Basis-Komponenten lassen sich schnell und einfach effektvolle Desserts zubereiten: **Crèmes** im handlichen 1000g Spritzbeutel sind nach dem Auftauen im Kühlhaus dressierbereit. **Mousses** können nach dem Auftauen aus der 2.500g Schale portioniert werden. Auf diese Weise spart sich die Küchencrew die aufwendige Zu-/Vorbereitung und kann die gewonnene Zeit in eigene Kreationen investieren. Die Klassiker

- **Crème Amandine** (Mandelcrème mit Ei)
- **Crème Pâtisserie** (Vanillecrème mit Sahne)
- **Crème Marzipan** (Sahnige Mandelcrème mit Marzipan)
- **Mousse Schokolade** (mit dunkler Schokolade)
- **Mousse Vanille** (mit weißer Schokolade)

zeichnen sich durch vollmundig-natürlichen Geschmack aus und lassen sich ideenreich mit Früchten, Schokolade, Nougat, Nüssen oder zartem Kleingebäck kombinieren.

### **Vorteile für knallharte Rechner**

Die neuen Produkte von Achenbach entlasten das Küchenteam, kompensieren Personalengpässe und erleichtern die Integration an- oder ungelernter Arbeitskräfte in den Küchenalltag. Simpel im Handling und im Nu serviert steigern sie die Effizienz der Arbeitsabläufe und begünstigen die Kostenoptimierung bei Personal und Energie. Auch im Hinblick auf den Wareneinsatz geht die Rechnung auf: Überschaubare, gut kalkulierbare Bestelleinheiten beugen der gefürchteten Überproduktion bei schwankenden Gästezahlen in dynamischen Zeiten vor.

### 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 2022

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