

Presseinformation

**Achenbach Delikatessen-Manufaktur auf der Intergastra 2020  
Hauptkatalog, Sortiment, Logo – alles anders!**

Frischer Start ins Frühjahr: Zum Messeauftritt auf der Intergastra (15.-19.02.2020) präsentiert die Achenbach Delikatessen-Manufaktur ihren neuen **Hauptkatalog 2020/2021 - rundum aktualisiert und prall gefüllt mit über 40 neuen Ideen** für alle kulinarischen Anlässe in Frühling, Sommer, Herbst und Winter. Ein Teil davon wird auf der Messe zum ersten Mal dem Fachpublikum präsentiert. Auch das Unternehmens-Logo ist neu. Unverändert bleibt hingegen der hohe Anspruch an Handling, Qualität, Geschmack und Optik, mit dem in der Manufaktur seit 1954 entwickelt und gefertigt wird – auf Wunsch auch individuell.

Am **Messestand (Halle 1, Stand 1K10)** live zu erleben sind unter anderem:

**“Pulpo” – die jüngste „Do it yourself“-Idee für kreative Vorspeisen**

Echten Klassikern modernen Twist zu verleihen ist eine Spezialität der Achenbach Delikatessen Manufaktur. Ein Konzept, das den Interpretationsspielraum des Kochs erweitert, lautet „Do it yourself“ (DIY). Ergänzend zu den erfolgreichen Produkten für „Ceviche“ und „Vitello“, bringt Achenbach nun ein drittes DIY-Bundle für kreative Vorspeisen auf den Markt: Base Pulpo und ein dazu passendes Add-On, erhältlich ab Februar 2020.

Die **Base Pulpo** – 4 mm dünn und 120 x 60 mm groß – besteht aus gegartem Tintenfisch und einer gewürzten Fischfarce. Das dreiteilige **Add On** setzt sich aus **Olivencrème mit Sepia-Tinte, Hibiskus-Schnee** und **Orangen-Rosmarin Marinade** zusammen. Step by step entsteht daraus eine individuelle Vorspeise: Die Base tiefgekühlt auf einem Teller anrichten, antauen lassen, mit Marinade versehen und die Crème aus dem praktischen Spritzbeutel auftragen. Nach Belieben mit Micro Leaves, Kräutern und weiteren Zutaten ausgarnieren. Kurz vor dem Servieren hier und da noch etwas Schnee – fertig. Zusätzlich mit Pimenton verfeinert wird daraus Pulpo a la Gallega, das den Klassiker galizischer Tapas-Bars in neuem Glanz erstrahlen lässt. Dieses Beispiel zeigt: Nach der Genussformel **Base + Add On + X** setzt der Koch auch mit ganz simplen Zutaten spielend eigene Ideen um.

Wer sich auf das DIY-Konzept von Achenbach einlässt, profitiert in vielerlei Hinsicht: Es geht schnell und gelingt sicher. Das Mise en place ist überschaubar, weil die entscheidenden Komponenten tiefgekühlt und servierfertig geliefert werden. Bestelleinheiten für 40 Portionen und separat erhältliche Bases/Add-On-Packs gewährleisten hohe Flexibilität – kalkulatorisch, praktisch und kulinarisch.

## Natürliche Power fürs süße Sortiment: Energy Balls

Bekannt für ihre Pralinen, Törtchen, Delice, Terrinen und die vielen Naschwerke aus den Flying Buffet-, Weckglas- und Lolly-Sortimenten begibt sich die Achenbach Delikatessen-Manufaktur mit Energy Balls auf ein neues Terrain. Die energiegeladenen Kugeln können in Hotellerie und Gastronomie überall dort angeboten werden, wo naturgesunde Snacks gefragt sind. Sie eignen sich z.B. als Brainfood auf Tagungen, als Powerfood im Fitness-/Wellness-bereich oder als Vollwert-Komponente auf dem Frühstücksbuffet.

Energy Balls gibt es in den Sorten **Cranberry** und **Aprikose**. Die Grundzutaten – Mandeln, Cashewkerne, Haferflocken, Trockenfrüchte – werden je nach Variante mit weiteren Früchten und natürlichen Aromaträgern ergänzt. **Energy Balls Cranberry** enthalten zusätzlich getrocknete Datteln und eine Hülle aus geröstetem Sesam, die in Kokosflocken gewälzten **Energy Balls Aprikose** vermitteln durch Ingwer und Zitronenöl eine dezente Schärfe und Citrusfrische.

Die Energy Balls (15g / 30 mm Ø) werden ohne den Zusatz von Zucker und anderen Süßungsmitteln hergestellt, sind vegan und reich an wertvollen Nährstoffen, Mineralstoffen, Spurenelementen und Vitaminen.

## Weitere Messe-Neuheiten im Überblick:

### Herzhaft:

- **Lolly** Black Tiger Garnele mit Kaffir Limette und Erbsen-Crème
- **Flying Buffet** Gebeizter Lachs mit Kimchi auf Yuzu-Frischkäse-Mousse
- **Weckglas®** Roastbeef mit Schnittlauch-Crème und gehacktem Eigelb
- **Delice** Avocado mit Steckrüben-Couscous und Cashews (vegan)
- **Praline** Kartoffel mit Trüffel im Asche-Mantel

### Süß:

- **Lolly** Nougat mit Pistazien-Marzipan
- **Flying Buffet** Himbeer-Mousse mit Minze und Marshmallows

Februar 2020

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. 06196-600912  
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