



Presseinformation

Schicht um Schicht zum Genuss

Achenbach serviert neue Sommerdesserts

Es ist angerichtet - treffender lässt sich das simple Handling der neuen Sommerdesserts aus der Achenbach Delikatessen Manufaktur wohl kaum beschreiben. Die fein geschichteten Mini-Törtchen, Delice und Flying Buffet-Gläser in Patisserie-Qualität sind nach dem Auftauen servierfertig und müssen dank ihrer eindrucksvollen Optik nicht einmal aufwendig dekoriert werden. Das Zusammenspiel von fantasievollen Rezepturen und detailreicher Zubereitung macht es möglich. Die neuen Desserts sind vom 27. Februar bis 1. September 2017 lieferbar.

- **Mini-Törtchen Brombeer und Holunder mit Macadamia-Crossie und Marshmallow**

Getragen von einem Schokoladenbiskuit verbindet das Mini-Törtchen herben Fruchtgeschmack mit vollmundiger Süße. Dabei ist die Holunder-Brombeer-Mousse der perfekte Gegenspieler zur süßen Ganache aus weißer Schokolade mit Macadamia Crossies. Das Tüpfelchen auf dem i ist die Dekoration aus Brombeerstaub und weißem Marshmallow. Die Törtchen (Ø 40 mm) werden zu 35 Stück à 20 g geliefert.

- **Flying Dessert Chia-Pudding auf Basilikumcrème und Mirabellenkompott**

Nicht nur das Mirabellenkompott zaubert Frucht ins Glas. Für den Chia-Pudding wurden die als Superfood bekannten Samen in einem zitrusfrischen Püree aus Yuzu und Mirabellen zum Quellen gebracht. Und auch bei der Zubereitung der feinwürzigen Basilikumcrème half ein kleiner Trick: Damit sich das Aroma dezent überträgt, hat man frische Blätter zuvor in der Sahne ziehen lassen. Das in kleine Gläser geschichtete Dessert ist zu 35 Stück/Tablett lieferbar und eignet sich fürs fliegende und stationäre Buffet.



- **Delice Dulce de leche und Frischkäse auf Schokoladenbiskuit**

Liebhabern von Schokolade bietet dieser geradlinige Dessertriegel geschmackliche und farbliche Harmonie. Die mehrschichtige Delice mit luftigem Schokoladenbiskuit enthält eine Frischkäsecreme à la Cheesecake, welche mit ihrer Frische die Süße der Milchkaramell-Mousse etwas abfedert. Der Überzug aus Schokolade und knusprigem Mandelkrokant rundet den Geschmack ab und erspart dem Koch aufwendiges Dekorieren. Der Riegel im warmen Farb- und Aromenmix wiegt 640 g und kann individuell portioniert werden.

Februar 2017

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