



Presseinformation

Da steckt Musik drin: Achenbachs neues Dessert-Trio für Frühjahr und Sommer

Das Dessert zum Ausklang eines Menüs ist für jeden Gastronomen die Königsdisziplin schlechthin. Patisserie-Qualität wird dabei von den Gästen genauso erwartet wie die Verwendung saisonaler Zutaten und raffinierter Rezepturen. Das neue Desserttrio aus der Achenbach Delikatessen-Manufaktur hilft dem Küchenchef diese Herausforderungen im täglichen Spannungsfeld von Personalverfügbarkeit und Budget zu meistern und bei seinen Gästen echte Hits zu landen.

- **Petit Pot „Ananas-Mangokompott und Kokos“**

Von außen zunächst unscheinbar, entpuppt sich dieses Dessert in weißer Porzellanschale zu einem absoluten Highlight: Ein fruchtiges Kompott aus Ananas und Mango versteckt sich unter einer Haube aus saftigem Kuchen. Und das Ganze abgerundet mit Kaffir-Limette und Kokos. Dieses exotische Dessert wird warm serviert. Dazu tiefgekühlt im Kombidämpfer bei 180°C ca. 15 Minuten backen. Die Liefereinheit ist 20 Stück à 45 g.

- **Delice „Kefirmousse auf Karottenkuchen“**

Ein Stückchen Torte zum Dessert? Nicht ganz! Auch wenn sich diese Delice in Quader, Würfel oder dreieckige Tortenstücke portionieren lässt, macht ihre einmalige Konsistenz den feinen Unterschied: saftiger Karottenkuchen mit Mandeln, erfrischende Mousse mit Kefir und Limette und ein Honig-Gelee mit Karotten, Pistazien und Mandeln wurden hier übereinander geschichtet. Zum Servieren wird der 750 g Riegel aus der Form genommen, im angetauten Zustand portioniert und erst dann im Kühlhaus vollständig aufgetaut.



- **Weckglas® „Holunderblüte mit gelbem Rosinenkompott“**

In Anlehnung an den Trendcocktail „Hugo“, aber dennoch erfrischend anders ist diese Komposition aus einem fruchtigen Kompott von gelben Weinbeeren mit Weißwein und Holunderblütensirup, einer spritzigen Limettenmousse und Minzgelee.

Das Dessert ist bereits in kleinen Weckgläsern angerichtet und wird tiefgekühlt zu 48 Stück á 45 g geliefert. Zum Servieren muss es nur noch im Kühlhaus aufgetaut werden.

Februar 2014 / Presseinformationen und Bildmaterial zum Download unter:

<http://www.achenbach.com/unternehmen/presse>

Abdruck honorarfrei, Beleg erbeten. Weitere Informationen:

Rudolf Achenbach GmbH & Co. KG
Katrín Moos-Achenbach
Hauptstraße 106
65843 Sulzbach
Tel. 06196-600912
Fax 06196-600928
katrin.moos-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