



Presseinformation

Ökologisch, flexibel, innovativ:

Fünf neue Menü-Komponenten im Weckglas® erstmalig mit passenden Refills

Von der großen Akzeptanz der Menü-Komponenten im Weckglas® motiviert haben die Küchenchefs der Achenbach Delikatessen Manufaktur für die bevorstehende Frühjahrs- und Sommersaison nicht nur eine Handvoll neuer Kreationen entwickelt. Es gibt jetzt auch eine praxistaugliche Lösung für die Verwendung des Leergutes. Ab sofort sind für die neuen Sorten zusätzlich passgenaue Refills erhältlich, mit denen einmal gelieferte Weckgläser in der eigenen Küche professionell und gelingsicher wieder aufgefüllt werden können.

Diese ökologische Alternative zum Glasrecycling bietet aber noch mehr Vorteile für Gastronomen: Mit reduzierten Stückpreisen, kleineren Bestelleinheiten von 20 Stück je Sorte und einer platzsparenden Lagerung passen sich die Weckglas-Spezialitäten nun noch flexibler an.

Weckgläser selbst nachfüllen – so geht's

Mit den innovativen Refills können warme und kalte Menü-Komponenten schnell und sauber selbst in Weckgläsern angerichtet werden. Die tiefgekühlten Komponenten werden dazu einfach aus einem handlichen Pop-Out-Tray direkt in die vorbereiteten Weckgläser gesetzt und bleiben dabei produktionsbedingt etwas oberhalb des Bodens haften. Kalte Vorspeisen oder Desserts nun langsam und schonend im Kühlhaus auftauen, wobei die Füllung allmählich auf den Glasboden sackt. Warm zu servierende Speisen werden zum Regenerieren ohne vorheriges Auftauen direkt in den Kombidämpfer gegeben. Die Weckgläser müssen zuvor mit den dazu passenden Deckeln, einem Blech oder einer Folie abgedeckt werden.

Neuheiten für Frühjahr/Sommer 2015

- **Weckglas® Gin gebeizte Fjordforelle**

Gin verleiht der Fjordforelle, dessen Filet zu einem Tatar verarbeitet wurde, eine leichte Wacholdernote. Schmandcreme und Sagokaviar von der Gurke unterstreichen die nordische Frische dieser dreifarbig geschichteten Vorspeise.



- **Weckglas® Garnele**

An die Küche Nordafrikas erinnert diese Komposition aus Couscous mit zitronig-herbem Pomelo-Fruchtfleisch, Blumenkohlpüree einer Orangen konfierten Garnele und kühler Minze.

- **Weckglas® Konfierte Lammschulter**

Gegensätze ziehen sich an – wie bei dieser Kombination aus Sous vide gegarter Lammschulter in fruchtigem Tomatensugo und einem cremigen Bohnenpüree mit Zitrone, Olivenöl und Kräutern. Warm serviert entfalten das zarte Fleisch und die verwendeten Kräuter ihr volles Aroma.

- **Weckglas® White Pearls**

Nicht nur beim White Dinner ist dieses in edlem Weiß und Creme gehaltene Dessert mit viel Schokolade und Kokos eine echte Perle. Eine Ganache aus weißer Schokolade mit Batida de Coco und ein luftiges Kokosmousse werden von knusprigen Kekspirlen in weißer Schokolade getoppt.

- **Weckglas® Chocolate Passion**

Der Klassiker aus Schokolade und Frucht zeigt in diesem dreischichtigen Dessert sein neues Gesicht: Gelee von der Passionsfrucht und Joghurt-Mascarponecreme auf einem reichhaltigen Schokoladencrumble mit Kuvertüre, gehackten Mandeln und Schokotropfen. Der besondere Clou: Crisps von der Passionsfrucht, die in die Creme eingearbeitet wurden.

Die Weckgläser enthalten je nach Sorte zwischen 40 und 55 g Produkt und werden zu 48 Stück tiefgekühlt geliefert. Von allen fünf neuen Menü-Komponenten sind passende Refills zu jeweils 20 Stück im Pop-Out-Tray erhältlich. Alle Neuheiten sind ab 23. Februar lieferbar.

Februar 2015

Delikatessen- Manufaktur



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.ulrike sewing.de