

Presseinformation

Kombinieren nach Lust und Laune mit neuen Pasta-, Pesto- und Fleischspezialitäten

Kombinieren nach Lust und Laune ist das Motto der Achenbach Delikatessen Manufaktur. Innovative wie geschmackvolle Pasta-, Pesto- und Fleischspezialitäten zaubern im Nu mediterranes Flair auf das Buffet und in das á la carte Angebot. Rindfleisch-Square mit Pesto Frankfurter Grüne Sauce, Ravioli vom Kalbstafelspitz mit Bärlauch Pesto oder Kalbstafelspitz mit Ei-Ricotta-Ravioli sind nur drei Beispiele dafür, wie sich mit den neuen handgefertigten Tiefkühl-Produkten die deutsche und italienische Küche eindrucksvoll miteinander verbinden lassen. Sechs neue Ideen voller Geschmack sind dazu ab Mai 2013 erhältlich:

Handgemachte Pasta-Spezialitäten, die es in sich haben

Ravioli Kalbstafelspitz haben es mit feinem Kalbstafelspitz, Frischkäse und einer Gemüsebrunoise aus Karotten, Sellerie, Lauch und Zwiebeln wahrlich in sich. Und auch in den **Ravioli Ei und Ricotta** muss sich die Füllung aus mild-süßlichem Frischkäse keineswegs verstecken. Beide Nudelspezialitäten schmecken wie hausgemacht und sind schnell servierfähig: Nur in Salzwasser kochen und anschließend in Butter schwenken oder nach eigenem Gusto mit einem Pesto aus dem Sortiment veredeln. Die Ravioli wiegen 20 g und sind zu 50 Stück verpackt.

Pestos aus deutschen Landen

Es muss nicht immer Pomodori oder Classico sein – auch ein Pesto mit Kräutern aus deutschen Landen hat seinen kulinarischen Reiz. Wie zum Beispiel das **Pesto Frankfurter Grüne Sauce**, welches wie bei der klassischen „Frankfurter Grünen Sauce“ mit aromatischem Borretsch, Kerbel, Kresse, Petersilie, Pimpinelle, Sauerampfer und Schnittlauch zubereitet wird und gut zu den neuen Fleischspezialitäten passt. Oder **Pesto Bärlauch**, das mit seiner milden Würze zu Ravioli und anderen Nudelspezialitäten schmeckt. Beide Pestos werden zum Erhalt von Aroma und Geschmack nach der Herstellung in 1 kg Gebinden tiefgekühlt. Vor dem Servieren im Kühlhaus auftauen, umfüllen und umrühren.

Square Rindfleisch mit Pesto Frankfurter Grüne Sauce

Das regionale Hauptgericht „Rindfleisch mit Frankfurter Grüne Sauce“ kommt nun in einer quadratisch-praktischen, aber äußerst feinen Form daher. Dieser Square besteht aus einer Rindfleisch-Mousse mit einem Pesto-Kern aus Borretsch, Kerbel, Kresse, Petersilie, Pimpinelle, Sauerampfer und Schnittlauch. Zum Servieren einfach aus der Verpackung nehmen, im Kühlhaus auftauen lassen und anrichten. Die Squares haben ein Maß von 35 x 35 x 25 mm (LxBxH) und wiegen ca. 25 g. Sie werden zu 35 Stück im Pop-out-Plateau geliefert.

Kalbstafelspitz Sous-Vide gegart im eigenen Fond

Eine schonendere Zubereitung für das magere Fleisch aus der Kalbskeule gibt es kaum. Unter Vakuum, bei niedrigen Temperaturen im eigenen Fond gegart bleibt das Fleisch schön aromatisch und zart. Der in Verpackungseinheiten zu ca. 2 kg im Beutel verschweißte Kalbstafelspitz lässt sich nach dem Auftauen im Kühlhaus leicht verarbeiten: In Brühe erhitzen, portionieren und servieren. Dazu passt Pesto Frankfurter Grüne Sauce.

Mai 2013

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