



## Presseinformation

### **Kulinarisch sicher durch Herbst und Winter 14 neue Komponenten für festliche Menüs**

Die Achenbach Delikatessen Manufaktur hat in den letzten Monaten ordentlich Gas gegeben und ein Sortiment zusammengestellt, das jeden Küchenchef sicher durch die umsatzstärkste Jahreszeit bringt und neue Geschmackserlebnisse garantiert.

Drei Variationen der stark nachgefragten Weckgläser und Refills, pffiffige Pralinen, filigrane Delice und Mini-Törtchen in saisonalen Geschmacksrichtungen sind nur einige Beispiele für den ungebremsten Einfallsreichtum der Produktentwickler. In jeder einzelnen Spezialität stecken präzise Handarbeit, viel Liebe zum Detail und Freiräume für eigene Ideen – Vorteile, die Gastronomen gewinnbringend für sich nutzen können. In der Regel reicht ein schonendes Auftauen im Kühlhaus oder ein leichtes Finish, was die Anwendung besonders einfach und sicher macht.

- **Terrine Entenrilletes mit Poularde und Apfel**

Klassisch aber alles andere als gewöhnlich ist diese von oben bis unten aus edlem Geflügel zubereitete Terrine: Eine Poularden-Farce mit Apfelstückchen und eine Entenrillette wechseln sich schichtweise ab. Garniert ist die 750 g schwere Terrine in Party-Form mit den Grießen gerösteter Entenhaut. Diese Spezialität wird als einzige Neuheit der Herbst-/Wintersaison nicht tiefgekühlt, sondern als Frischeprodukt mit einer Mindesthaltbarkeit von 6 Wochen geliefert.

- **Röllchen Sternanis gebeizter Lachs mit Citrus und Pinienkernen**

Die beliebten Lachsrollchen fallen mit immer wieder neuen Geschmacksrichtungen auf. Diesmal wurde der Lachs mit Sternanis und braunem Zucker gebeizt und mit einer Mousse aus Frischkäse, Zitrusfrüchten, Ananas und Pinienkernen gefüllt. Mit einem Durchmesser von 35 mm und einem Gewicht von 370 g lässt sich das Röllchen flexibel anrichten: kurz oder lang, schräg oder gerade angeschnitten, aufgestellt oder liegend ermöglicht es viele ansprechende Optiken.

## Weckgläser und Refills

- **Weckglas® mit Perlhuhnkonfit [Vanille-Karotte in Variation]**

Saftiges Konfit aus Perlhuhnbrust und süßliches Wurzelgemüse erweisen sich als ideale Parter. So bringen orange und gelbe Karotten nicht nur Farbe ins Spiel, sondern in Form einer zarten Cremeschicht mit Vanille und einem stückigen Topping aus Karotten und Mandeln auch neue Geschmacksnuancen auf den Gaumen. Die Bestelleinheit ist 48 x 55 g im Glas und 20 x 55 g als Refill.

- **Weckglas® Hickory smoked Eismeerlachsforelle [Pilzerde und Pastinake]**

Dass es nicht immer Lachs sein muss, zeigt die kalt geräucherte Eismeerlachsforelle mit Hickory-Aroma und Kräutermantel. Auf Pastinakencreme angerichtet und mit einer Erde aus getrockneten Steinpilzen und Weißbrotkrumen dekoriert, entfaltet sich ihr kräftiger Geschmack. Im Weckglas angerichtet zu 48 Stück à 45 g, als Refill zu 20 Stück à 45 g erhältlich.

- **Weckglas® Bergkäsemousse [Blumenkohl-Pumpernickel Couscous]**

Optische und geschmackliche Kontraste zur Mousse aus würzigem Bergkäse setzt ein „Couscous“ aus mildem Blumenkohl und karamellig-süßem Pumpernickel. Im Sinne einer vegetarischen Ernährung wurden Agar-Agar als Bindemittel und ein ohne tierisches Lab hergestellter Bergkäse verwendet. Die Bestelleinheit ist 48 x 40 g im Glas und 20 x 40 g als Refill.

## Pralinen

- **Praline Hummer in Pankokruste**

Pralinen wie diese sind gastronomische Multitalente und passen als Snack, zum Flying Buffet oder als Komponente in ein festliches Menü. Bei dieser Kreation wurde eine Fischfarce mit Hummer, Zitrone und Lauch von locker-knusprigem Pankobrot umhüllt. Zum Servieren wird die küchenfertige Praline roh in der Fritteuse ausgebacken. Die Bestelleinheit ist 35 Stück à 25 g.

- **Praline Spinat und Ziegenquark**

Einem Topfenknödel ähnlich, jedoch klein und herzhaft ist diese vegetarische Praline aus Spinat und mildem Ziegenquark. Sie wird in Salzwasser gegart und warm – zum Beispiel mit klassischer Bröselbutter – serviert. Aber auch als Suppeneinlage ist sie ein Genuss. Die küchenfertigen Pralinen mit einem Durchmesser von 30 mm werden zu 35 Stück à 25 g geliefert.



- **Praline Kalbsbäckchen in Kartoffelkruste**

Nicht nur Feinschmecker wissen: Geschmorte Kalbsbäckchen sind eine wahre Gaumenfreude. Besonders zur Geltung kommt das aromatische und feine Fleisch in einer rustikalen Kartoffelkruste. Die 28 x 28 mm großen Pralinenwürfel werden roh in der Friteuse ausgebacken – fertig ist eine effektvolle und simpel herzustellende Menükomponente. Die Bestelleinheit ist 48 Stück à 25 g.

## Törtchen

- **Mini-Törtchen gebrannter Kürbis mit Entenbrust-Salpicon**

Das Mini-Törtchen auf Basis des Hokkaidos vereint die Farben des Herbstes und bietet vollen Kürbisgeschmack auf kleinstem Raum. Eine Creme aus geschmortem Kürbis wird von einem pikant-süßlichen Salpicon aus edler Entenbrust, Kürbis und Kürbiskernen gekrönt. Die Verkaufseinheit ist 35 Stück à 25 g.

- **Mini-Törtchen Königskrabbensalat mit Erbsenschaum**

Zurückhaltend in der Optik tut sich dieses zweifarbige Törtchen mit seinem Geschmack hervor. Die jeweils auf ihre Art dezente Süße der beiden Schichten – ein mit Piment d'Espelette gewürzter Königskrabbensalat mit Gemüsebrunoise und ein Schaum von jungen Erbsen – machen dieses Törtchen auch geschmacklich zu einer runden Sache. Das klare Erscheinungsbild lässt sich z.B. durch eine Dekoration mit Kresse auflockern. Die Verkaufseinheit ist 35 Stück à 25 g.

- **Mini-Törtchen Hüttenkäse auf Walnussbiskuit mit Hagebutten-Gel**

Das leicht flüssige Hagebuttengel auf dem schneeweißen Törtchen ist mehr als nur pure Dekoration. Wenn es beim Genuss mit dem körnigen Frischkäse verschmilzt, haucht es der Kreation auf saftigem Walnussbiskuit ein säuerlich-fruchtiges Herbstaroma ein. Die Verkaufseinheit ist 35 Stück à 25 g.

- **Törtchen Kartoffelmousse mit Waldpilzpesto und Hirtenkäsecrumble**

Das äußerlich fast unscheinbare Törtchen verbirgt unter einer Hülle aus Kartoffelmousse ein aromatisches Pesto aus Waldpilzen, Hartkäse und Pinienkernen. Ein „Crumble“ aus kräftigem Hirtenkäse, Rosmarin und Petersilie hebt mit seiner Würze den feinen Geschmack dieses Törtchens hervor. Die Verkaufseinheit ist 20 Stück à 55 g.



## Delice

- **Delice Reh mit roter Bete und Rosmarin-Laugenserviettenknödel**

Mit Rosmarin verfeinerter Serviettenknödel aus Laugengebäck, ein Rehkönfit und eine Mousse mit roter Bete wurden aufwendig übereinandergeschichtet und mit Quinoa-Popcorn und Pinienkernen dekoriert. Gemahlene Hibiskusblüten zaubern neben der leicht zitronigen Note eine purpurrote Farbe auf die Delice. Der nach Wunsch portionierbare Riegel ist ein echter Hingucker und wiegt 960 g.

- **Delice Gänseleber aus Pain d'epices mit PX Essig-Pflaume**

Die in der französischen Küche auch mit Pain d'epices servierte „Foie gras“ präsentiert sich in einer optisch wie geschmacklich neuen Form – einem mehrschichtigen Riegel auf einem Boden aus karamelligem Gewürzbrot. Auffallend anders ist das Pflaumengelee mit Pedro Ximenez Essig, welches mit einem ausgewogenen Verhältnis von Süße und Säure einen angenehmen Ausgleich zur reichhaltigen Gänseleber schafft. Die 810 g schwere Delice ist mit Spänen von mariniertes und pochierter Gänseleber übersät.

August 2015

Presseinformationen und Bildmaterial zum Download unter:

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

Abdruck honorarfrei, Beleg erbeten. Weitere Informationen:

Rudolf Achenbach GmbH & Co. KG  
Katrin 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