

Presseinformation

**Exklusiv zur Herbst-/Wintersaison 2013:**

## **8 neue Desserts aus der Achenbach Delikatessen Manufaktur**

Gästen mit winterlichen Aromen mit sonnigen Akzenten aus dem Mittelmeerraum die kalte und trübe Jahreszeit versüßen? Die Achenbach Delikatessen Manufaktur macht's möglich. Acht saisonale Desserts erwärmen ab September 2013 die Seele und setzen unvergleichliche Schlusspunkte unter festliche Menüs von á la carte bis zum Buffet. Die liebevoll in Handarbeit gefertigten Komponenten machen sich in jeder Hinsicht gut und Gastronomen und Caterern das Leben leichter: Tiefgekühlt, simpel und schnell in der Anwendung fügen sie sich ohne Verzicht auf beste Qualität, Optik und Geschmack perfekt in das umsatzstarke Saisongeschäft ein.

### **Petit Pot Gewürzkuchen mit flüssigem Nougatkern**

Brandneu im Sortiment ist die neue Produktserie Petit Pots, die zum Start auch gleich mit einem Dessert aufwartet – einem in einer kleinen, eleganten Keramikschale gebackenen Gewürzkuchen mit einem vollmundigen Geschmack nach Nüssen und Nougat. Tiefgekühlt im vorgeheizten Kombidämpfer bei 160°C für 15-20 Minuten backen und warm oder kalt servieren. Die Keramikschalen mit 45 g Kuchen sind zu 20 Stück im Plateau tiefgekühlt erhältlich.

### **Flying Dessert in drei Variationen**

Für das Flying Buffet konzipiert, aber nicht minder ideal für stationäre Buffets oder das á la carte Geschäft, ist das neue Trio fix und fertiger, in kleinen Gläsern angerichteter Nachspeisen:

Unten knusprig, in der Mitte cremig und oben fruchtig ist das Motto des Flying Dessert **Mandarine und Marzipan** aus je einer Schicht Crumble, Marzipanmousse und Mandarinenpüree. Mit dem Flying Dessert **Himbeertiramisu** wird das berühmte Naschwerk aus Venetien in einer fruchtigen Variante serviert. Die klassischen Zutaten Mascarpone, Biskuit und Mandellikör wurden aber auch hier verwendet.

Das feine Röstaroma von Zucker und der charakteristische Geschmack edlen Meersalzes verleihen dem Flying Dessert **Caramell und Fleur de Sel** ein besonderes Profil. Zweierlei Cremes finden sich hier unter Schokoladenerde wieder.

Flying Desserts werden sortenrein zu 35 Stück im Tray geliefert. Die Gläser vor dem Verzehr über Nacht im Kühlhaus auftauen.

### **Weihnachtskugel Amarena Kirsch in Amarettini-Crunch**

Typisch italienisch und zart wie eine Praline zergeht diese Kugel aus Schokoladenbiskuit und eingelegten Sauerkirschen in einer Hülle aus Amarettini-Crunch auf der Zunge. Dazu nur im Kühlhaus auftauen, anrichten und zu einem Espresso servieren – perfetto! Die Kugeln sind zu 50 Stück á 40 g in einem Beutel verpackt.

### **Terrine Bratapfel und Mascarpone im Wave Bisquit**

Nicht nur optisch ein Genuss ist die Mascarponecreme mit Bratapfelstückchen in einem dunklen Biskuitmantel mit hellem Wellenmuster. Der tunnelförmige 670 g Riegel ist für kleine und üppige Dessertwünsche beliebig portionierbar. Dazu halbgefroren schneiden und im Kühlhaus vollständig auftauen lassen.

### **Delice Himbeer und Ganache**

Die Delice ist an Flexibilität kaum zu überbieten, ihre Schokoladenseite aber ist ihr Geschmack: Dunkler Biskuit, Himbeergelee, Ganache und Schokoladenspiegel wurden hier zu einem 800 g Riegel geschichtet, welcher sich nach Belieben in rechteckige, quadratische oder dreieckige Stücke teilen lässt. Für ein optimales Ergebnis stets in angetautem Zustand portionieren.

### **Dôme Schneeflocke mit weißem Schokoladenmousse und Ananasgelee**

Ein wahres Geschenk des Himmels ist diese Dessert-Halbkugel mit einer zarten Knusperhülle, unter der sich Schichten von Buttergebäck, Ananasgelee und weißer Schokoladenmousse, verfeinert mit einem Schuss Grand Manier, verbergen. Die 45 g Halbkugeln werden zu 20 Stück in einem Pop-out Tray geliefert. Vor der Verwendung tiefgekühlt aus der Form drücken und anschließend im Kühlhaus auftauen lassen.

September 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](mailto:katrin.moos-achenbach@achenbach.com)  
[www.achenbach.com](http://www.achenbach.com)

Ulrike Sewing  
PR-Beratung  
Rosenweide 6e  
21435 Stelle  
Tel. 04174-595 322  
Fax 04174-596382  
[ulrike.sewing@t-online.de](mailto:ulrike.sewing@t-online.de)  
[www.ulrikesewing.de](http://www.ulrikesewing.de)