



## Presseinformation

### **Von Hand gemacht und schnell serviert:**

#### **Die neuen Saison-Desserts aus der Achenbach Delikatessen Manufaktur**

Sechs neue Tiefkühl-Komponenten aus der Achenbach Delikatessen Manufaktur versüßen den Start in die kühle Jahreszeit. Mit von der Partie sind die „Newcomer“ Cube, Gugelhupf und Küchlein sowie der „Bestseller“ Delice in drei Varianten. Gastronomen und Caterer können die Produkte, die sich mit viel Schokolade, Frucht und winterlichen Gewürzen nach den saisonalen Vorlieben der Gäste richten, von September 2017 bis Februar 2018 bestellen.

- **Cube Schokolade und karamellisierte Curry-Erdnuss**

Intensiver Schokoladengeschmack trifft bei dem 35 x 35 mm großen Cube auf die Aromenvielfalt würzigen Currys. Das Dessert besteht aus zweierlei Schichten – einer dunklen Schokoladen-Mousse und einer hellen Schokoladen-Erdnuss-Mousse. Für den geschmacklichen Kontrast sorgt eine Dekoration aus karamellisierten Curry-Erdnüssen. Die Cubes werden im Pop Out Plateau zu 35 Stück à 20 g geliefert.

- **Gugelhupf Bayrisch Crème mit Bourbon Vanille**

Einfach gut! Ohne Schnickschnack, dafür mit feinsten Bourbon Vanille und großem Gestaltungspotenzial passt sich dieser Klassiker überall an. Die Komponente in dekorativer Gugelhupfform kann vielseitig mit Dessertsoßen, Kompott, Früchten, Beeren, Schokolade, Karamell, Krokant etc. verfeinert werden. Erhältlich zu 20 Stück à 35 g im Pop Out Plateau.

- **Küchlein Apfel mit Schmand und Mandel**

Das Hefeküchlein mit einer Füllung aus Äpfeln, Schmand, Mandeln, Marzipan und Zimt erinnert ein wenig an einen Apfelstrudel und lässt sich auch so servieren: warm und mit einer Kugel Eis oder Vanillesoße. Pur ist es als Fingerfood oder auf dem Buffet ideal. Dazu die küchenfertigen Küchlein aufbacken und möglichst warm servieren. Die Bestelleinheit ist 100 Stück à 50 g.

# Delikatessen- Manufaktur



- **Delice**

Delice-Riegel zählen nicht nur wegen attraktiver Anrichtemöglichkeiten zu den wandlungsfähigsten Dessert-Komponenten. Durch ihren filigranen Mehrschichtenaufbau entstehen aus Gebäck, Cremes und Früchten auch immer wieder neue Ideen.

Ein kulinarischer Gruß aus Bella Italia und damit einfach perfekt zum Espresso oder Capuccino ist die **Delice Amarenakirschen und Mascarpone auf Cantuccini**. Der auf einen Cantucciniboden geschichtete Riegel aus fruchtiger Amarenakirsche und einer vollmundigen Mascarponecreme ist mit geraspelter Schokolade und zerstoßenen Amarettini dekoriert.

Schon Auguste Escoffier wusste, dass Birne und Schokolade die perfekten Partner für ein herbstliches Dessert sind. Eine freie Interpretation seines Klassikers "Birne Helene" ist die **Delice Williams Christ Birne auf Nougat-Biskuit mit Haselnüssen und Crue de Cacao**. Sie besteht aus einem hellen Biskuitboden mit Nougatstückchen, einem Williams Christ Birnengelee mit stückiger Einlage und einer sahnigen Mousse mit weißer Schokolade. Optisch und geschmacklich getoppt wird das fruchtig-süße Dessert durch geröstete Haselnüsse und leicht herben Crue de Cacao.

Voll im Vegan-Trend kommt die **Delice Schokoladen-Mousse mit Cashew-Crème auf karamelligem Haferkeks** ganz ohne Zutaten tierischer Herkunft aus. Zwischen dem knusprigen Haferkeksboden und einer üppigen Schicht dunkler Schokoladenmousse befindet sich eine feine Cashew-Crème. Die Dekoration aus karamellisierter dunkler Schokolade und gerösteten Cashewkernen verleiht einen leicht herzhaften Touch.

Ein Delice-Riegel wiegt je nach Sorte zwischen 625 g-690 g und ist flexibel in Quader, Würfel oder dreieckige Tortenstücke portionierbar.

# Delikatessen- Manufaktur



September 2017

Presseinformationen und Bildmaterial zum Download unter:  
<http://www.achenbach.com/unternehmen/presse>

Abdruck honorarfrei, Beleg erbeten. Weitere Informationen:

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