Achenbach

DELIKATESSEN-MANUFAKTUR

Bubble Weißes Schokoladen-Mousse
mit Sanddorn-Kern

IDEEN VOLLER GESCHMACK – SEIT 1954

IDEEN VOLLER GESCHMACK

Seit 1954 entwickeln, produzieren und vertreiben wir weltweit erstklassige Food-Spezialitäten für Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung, Event-und Travel-Catering.

Dabei legen wir größten Wert auf das, worauf es Ihnen ankommt: angesagte Rezepturen, simples Handling, höchste Qualitäts- und Hygienestandards und ganz viel Liebe zum Detail.

Große Produktausahl und hohe Qualität
Über 200 Produkte im Stammsortiment

Wir liefern Ihnen Frisch- und Tiefkühlware per Spedition

Einfache Exportabwicklung
Für Lieferungen innerhalb der EU und International

WUNSCHANFERTIGUNG

FÜR SIE AUF GANZER LINIE FLEXIBEL: ACHENBACH SOLUTION

Produkte so einzigartig wie Sie – auch damit können Sie bei uns rechnen. Für viele unserer Kund*innen fertigen wir bereits nach deren Vorstellungen und Rezepturen. In allen Produktsegmenten und für viele Ernährungsformen. Geschmack, Raffinesse und Ästhetik sind unsere Argumente, die auch Ihre Gäste überzeugen.

Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne!

Ihr Kontakt zum Achenbach Verkaufsteam:

Tel.: +49 6196 6009-30
E-Mail: verkauf@achenbach.com

- Umsetzung Ihrer Wunschrezepturen
- von der Vorspeise bis zum Dessert
- servier-/küchenfertige Komponenten
- Menü-/Genussboxen
- vegan, vegetarisch, bio, halal etc.
- Private Label Fertigung
- Portionspackungen
- Sie sparen Ihre Zeit und Ressourcen

GUT ZU WISSEN

In unserer Manufaktur wird überwiegend von Hand gefertigt und abgefüllt. Produktionsbedingt können daher leichte Schwankungen bei Gewichten und Maßen auftreten.

Zubereitungsempfehlungen
finden Sie auf unseren Produktetiketten oder unter **www.achenbach.com**

- ODA – Ohne deklarationspflichtige Allergene
- ODZ – Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe
- V – Vegetarisch
- V² – Vegan
- -L – Ohne laktosehaltige Zutaten
- -G – Ohne glutenhaltige Zutaten
- 0‰ – Ohne alkoholhaltige Zutaten
- Tiefgekühlt

DO IT YOURSELF

BASE + ADD ON + X = CEVICHE

Ein peruanisches Fischgericht erobert die Welt. Auch Sie können den Shootingstar ganz easy selbst zubereiten und neu interpretieren. Selbstverständlich gilt auch hier: Die Bases und Add ons liefern wir, alles Weitere ergänzen Sie. Ob Sie Ihr Ceviche klassisch mit Zwiebel und Chili, trendig mit Micro Leaves oder exotisch z.B. mit Mango oder Papaya toppen, bleibt Ihre Wahl.
Da ist es gut, dass Sie mit Bestelleinheiten für 40 Portionen und separat erhältlichen Bases/ Add-On-Packs stets flexibel bleiben – auch aus kulinarischer Sicht.

50224 **Base Lachs**

– nach dem Auftauen servierfertig
– L: 120 mm | B: 60 mm | H: 4 mm

40 x 30 g/Schale

ODZ -L -G 0‰

88507 **Add on Lachs**
[Crème | Schnee | Marinade]

Avocado-Crème ..... 500 g/Spritzbeutel
Orangenöl-Schnee ..... 120 g/Beutel
Limette-Piment-Marinade ..... 400 g/Beutel
– nach dem Auftauen servierfertig

40 Portionen/Pack

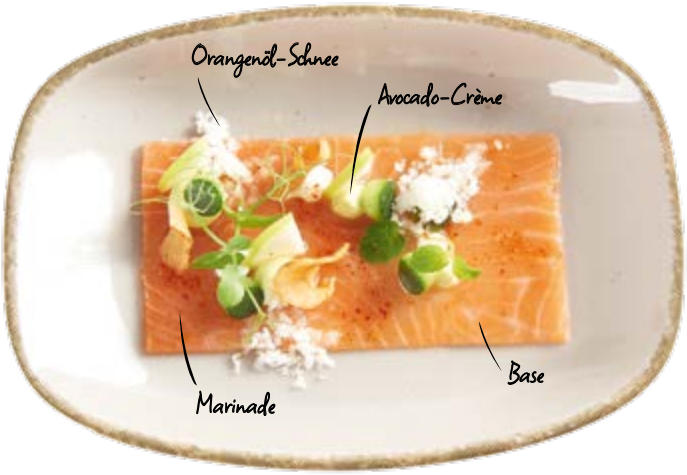
-G 0‰

Base Lachs

Avocado-Crème

Orangenöl-Schnee

Limette-Piment-Marinade



BBASE + ADD ON + X = RINDERTATAR

Frisch zubereitet und direkt tiefgekühlt, um es nach Bedarf herauszuholen und ruckzuck aufzutauen – so sieht ein modernes Mise en place für den ultimativen Klassiker aus. Mit unseren Bases und Add Ons zaubern Sie spielend leicht eine Vorspeise in Spitzenqualität und neuem Look, der Ihre Gäste in Staunen versetzt. Wie übrigens all unsere Bases ist auch das Rindertatar die perfekte Spielwiese für kreative Ideen. Ob klassisch mit Pickles und Kapern oder modern mit unseren Add Ons garniert.

20256 **Base Rind**

– nach dem Auftauen servierfertig
– L: 120 mm | B: 60 mm | H: 10 mm

40 x 70 g/Schale

-L -G 0‰

88523 **Add on Rind**
[Gel | Schnee | Öl]

Eigelb-Gel ..... 500 g/Spritzbeutel
Paprika-Schnee ..... 120 g/Beutel
Schnittlauch-Öl ..... 400 g/Beutel
– nach dem Auftauen servierfertig

40 Portionen/Pack

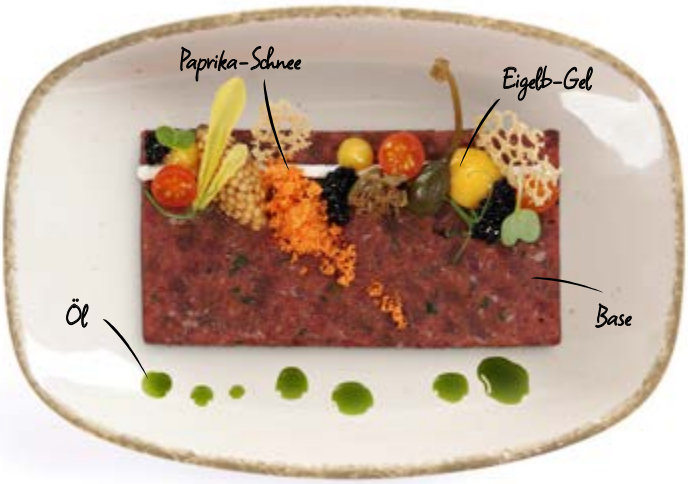
V -L -G 0‰

Base Rind

Eigelb-Gel

Paprika-Schnee

Schnittlauch-Ol



FINGERFOOD & VORSPEISEN

89108 **Lolly Beef „Waldorf“**

– nach dem Auftauen servierfertig

50 Stück/Schale

-G 0‰

Perfekt auch als Füllung für unsere Crispy Cones

78302 **Erbsen - Guacamole**

– nach dem Auftauen servierfertig

500 g/Spritzbeutel

ODZ V V² -L -G 0‰

78239 **Rote Bete Crème**

– nach dem Auftauen servierfertig

500 g/Spritzbeutel

ODZ V V² -L -G 0‰

24027 **Mini–Törtchen Süßkartoffel**
mit asiatischem Rettich–Salat

– nach dem Auftauen servierfertig
– Ø 40 mm

35 x 30 g/Plateau

ODA ODZ V V² -L -G 0‰

89007 **Gebeizter Lachs**
mit Kimchi auf Yuzu-Frischkäse-Mousse

– im eckigen Glas
– nach dem Auftauen servierfertig

35 Gläser/Tray

ODZ -G 0‰

88567 **Weckglas® Ziegenkäse-Panna Cotta**
mit Pesto auf Kürbis–Chutney

– nach dem Auftauen servierfertig
– 20 x 50 g/Tray

88567 Weckglas®
87567 Refill

ODZ -G 0‰

28109 **Törtchen Mozzarella–Mousse**
mit Pesto auf Tomaten–Biskuit

– nach dem Auftauen servierfertig
– Ø 60 mm

20 x 45 g/Schale

ODZ V 0‰

56138 **Röllchen Honig–Senf Gebeizter Lachs**
mit Dill

– nach dem Auftauen servierfertig
– Länge: 370 mm | Ø 35 mm,

370 g/Stück

ODZ -G 0‰

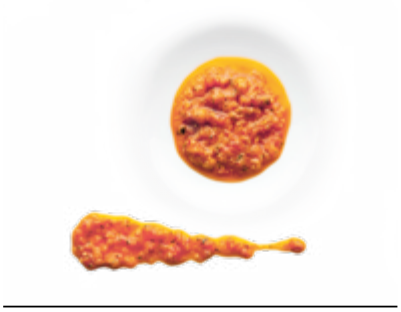
WARME KOMPONENTEN

26421 **Pesto Rucola**
mit gerösteten Cashewkernen

– nach dem Auftauen servierfertig

1000 g/Beutel

ODZ V V² -L -G 0‰



26403 **Pesto Pomodori**
mit Tomaten

– nach dem Auftauen servierfertig

1000 g/Beutel

V -G 0‰

10115 **Ravioli Rotes Zwiebel–Konfit**

– küchenfertig, roh
– 20 g/Stück
– Ø 50 mm

1000 g/Beutel

V V² -L

28308 **Praline Käsespätzle**
im Zwiebel–Kräuter–Crunch

– küchenfertig, teilgegart
– 28x28 mm
– 25 g/Stück

48 Stück/Schale

ODZ 0‰

28309 **Praline Schweinshaxe**
in gepoppter Knusperschwarte

– küchenfertig, teilgegart
– 28x28 mm
– 25 g/Stück

48 Stück/Schale

-L 0‰

89024 **Tramezzini-Rolle Wurzelspeck**
mit Gewürzgurke

– küchenfertig, roh
– Länge: 380 mm | Ø 55 mm

600 g/Stück

0‰

Unser Tipp:

Servieren Sie doch mal Schweinshaxe en miniature! Zur Knusper-Praline passende Produkte erhalten Sie bei uns: Laugen-Serviettenknödel-Rolle und Jus, die noch verfeinert werden kann, aber nicht muss.

23607 **Laugen–Serviettenknödel–Rolle**

– küchenfertig, gegart
– Länge: 400 mm | Ø 63 mm

1000 g/Stück

ODZ V 0‰

DESSERTS

14998 **Bubble Weißes Schokoladen–Mousse**
mit Sanddorn–Kern

– nach dem Auftauen servierfertig
– Ø 70 mm, H 32 mm

18 x 60 g/Karton

ODZ V V² -L 0‰

14996 **Bubble Schokoladen–Mousse**
mit Himbeer–Kern

– nach dem Auftauen servierfertig
– Ø 70 mm, H 32 mm

18 x 65 g/Karton

V V² -L 0‰

14995 **Lavacake**
mit Salzkaramell-Kern

– nach dem Auftauen servierfertig
– Ø 70 mm, H 40 mm

18 x 90 g/Karton

ODZ V 0‰

21103 **Delice Mango**
auf Knusper-Nougat

– nach dem Auftauen servierfertig

850 g/Riegel

0‰

88862 **Weckglas® Chia-Pudding**
mit Minz-Spiegel

– nach dem Auftauen servierfertig
– 20 x 60 g/Tray

88862 Weckglas®

ODZ V V² -L -G 0‰

01592 **Weckglas® Passionsfrucht**
mit Mascarpone-Crème und Schokoladen-Crumble

– nach dem Auftauen servierfertig
– 20 x 50 g/Tray

01592 Weckglas®
01792 Refill

V 0‰

14994 **Base Ananas**
– nach dem Auftauen servierfertig
– L: 120 mm | B: 60 mm | H: 5 mm

40 x 35 g/Schale

ODA ODZ V V² -L -G 0‰

88522 **Add on Ananas**
[Schokolade | Estragon | Knusper]

Schokoladen–Mousse, weiß ..... 500 g/Spritzbeutel
Estragon–Schnee ..... 120 g/Beutel
Himbeer–Knusper ..... 400 g/Beutel
– nach dem Auftauen servierfertig

40 Portionen/Pack

ODA ODZ V V² -L -G 0‰

Base Ananas

Schokoladen–Mousse, weiß

Estragon–Schnee

Himbeer–Knusper

GELS & TOPPINGS

28180 **Eigelb–Gel**

– nach dem Auftauen servierfertig
– für herzhafte Speisen

500 g/Spritzbeutel

ODZ V -L -G 0‰

28181 **Basilikum–Apfel–Gel**

– nach dem Auftauen servierfertig
– für herzhafte und süße Speisen

500 g/Spritzbeutel

ODA ODZ V V² -L -G 0‰

28179 **Balsamico–Gel**

– nach dem Auftauen servierfertig
– für herzhafte und süße Speisen

500 g/Spritzbeutel

V V² -L -G 0‰

28182 **Himbeer–Gel**

– nach dem Auftauen servierfertig
– für herzhafte und süße Speisen

500 g/Spritzbeutel

ODA ODZ V V² -L -G 0‰

28177 **Sanddorn–Gel**

– nach dem Auftauen servierfertig
– für herzhafte und süße Speisen

500 g/Spritzbeutel

ODA ODZ V V² -L -G 0‰

28178 **Passionsfrucht–Gel**

– nach dem Auftauen servierfertig
– für herzhafte und süße Speisen

500 g/Spritzbeutel

ODA ODZ V V² -L -G 0‰

28875 **Kürbiskern-Granola**

– nach dem Auftauen servierfertig
– für herzhafte und süße Speisen

1.000 g/Beutel

ODZ V V² -L 0‰

18473 **Schokoladen–Cashew–Crumble**

– nach dem Auftauen servierfertig
– für süße Speisen

1000 g/Beutel

ODZ V V² -L -G 0‰

18474 **Baiser–Chips Zitrone–Zimt**

– nach dem Auftauen servierfertig
– gebrochene Platten
– für herzhafte und süße Speisen

75 g/Schale

ODA ODZ V V² -L -G 0‰

MANUFACTURER since 1954

tasteful ideas

Achenbach

DELIKATESSEN-MANUFAKTUR

Rudolf Achenbach GmbH & Co. KG

Hauptstraße 106
65843 Sulzbach

T 06196 600930
verkauf@achenbach.com

www.achenbach.com