

Presseinformation

Achenbach Delikatessen Manufaktur auf der World Travel Catering Expo:

Innovative Konzepte für den Genuss an Bord

Maßgeschneiderte Produkte und Konzepte für das Travel-Catering sind seit 50 Jahren eine der Stärken der Achenbach Delikatessen Manufaktur. Auf der World Travel Catering Expo präsentiert das Unternehmen neue kulinarische Lösungen für die unterschiedlichsten Verpflegungsanforderungen an Bord von Bahn, Schiff und Flugzeug: Verzehrfertige Food-Spezialitäten, die aus erlesenen Zutaten zubereitet sowohl den besonderen Anforderungen der Passagiere gerecht werden als auch dem Wunsch der Profis nach Praktikabilität und Erfüllung von Kostenvorgaben entsprechen.

Das Delice Konzept – Vielfalt in Form und Geschmack

Gemäß den Trends in der Food-Branche und dem wachsenden Anspruch an eine Ernährung, die auf Reisen Genuss und Entspannung verspricht, zeigt die Achenbach Delikatessen Manufaktur neben einer Vielzahl von Neuheiten für das Flying Buffet und Fingerfood mit der Delice ein neues Konzept für kalte Vorspeisen und Desserts, welches auch die höchsten Anforderungen an Qualität, Vielfalt, Handhabung und Einsatzmöglichkeiten erfüllt.

Die Delice sind raffinierte Riegel, die – je nach Anwendungsbereich als Quader, Würfel oder dreieckiges Tortenstück portioniert – immer wieder neue optische und geschmackliche Akzente setzen, die den Gast begeistern. Neben einer einfachen Handhabung – tiefgekühlte Riegel aus der Form nehmen, antauen lassen, in die gewünschte Größe portionieren – überzeugt das Delice Konzept durch hohe Flexibilität und Kalkulationssicherheit. Die einzeln verpackten Riegel lassen sich schnell und einfach zu 12-20 Portionen anrichten. Die Delice gibt es von herzhaft bis süß in vielen Variationen. Eine Innovation ist Delice von Lachs mit geräucherter Kartoffel.

Flying Buffet – Kleine Leckereien großartig serviert

Ebenfalls im Focus des Messeauftrittes steht das Trendthema „Flying Buffet“ für Stehempfänge und Events oder überall dort, wo Gästen kleine Leckereien ohne den Aufbau eines stationären Buffets serviert werden können. Auch hier stehen zahlreiche, überwiegend von Hand gefertigte

Food-Komponenten für jeden Menügang zur Auswahl. Und da die Achenbach Delikatessen Manufaktur es versteht, vom Produkt bis hin zur Präsentation höchste Qualität und Service zu bieten, liefert sie die passenden Service-Ideen zur stilvollen Präsentation gleich mit.

Finger Food – Für wahren Genuss braucht es kein Besteck

Perfekt dazu passt das Fingerfood-Konzept „Lollies“, mit dem Achenbach in der Branche neue Maßstäbe setzt. Die kleinen Köstlichkeiten ermöglichen fingerfeinen Genuss von einem handlichen Stick. Auch hier sind mit Tray oder Ständer edle Service-Ideen für die appetitliche Präsentation der herzhaften und süß-fruchtigen Lollies erhältlich. Von Tramezzini-Rolle über Frischkäse in Safran Chaud-froid bis hin zu Himbeer-Balsamico oder Calamansi & Chili greift das tiefgekühlte Lolly-Sortiment kulinarische Trends auf und hat für jeden Gaumen eine Überraschung parat.

Absolute Neuheiten sind herzhaft gefüllte Eclairs und Profiteroles. Auch diese Innovationen unterstreichen die Kreativität und den hohen Anspruch von Achenbach, immer wieder mit neuen Produkten und Konzepten zu überraschen. Gemäß dem Motto „Die Wünsche unserer Kunden sind der Maßstab unseres Handelns“ erfüllt die Manufaktur mit Sonderanfertigungen auch individuelle Wünsche für alle Menükomponenten.

Ausführliche Informationen und Beratung erhalten Besucher der „World Travel Catering Expo“ vom 27.-29. März 2012 in Halle B4, Stand 4F15 der Achenbach Delikatessen Manufaktur.

Januar 2012

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