



Presseinformation

Die ersten Vorboten des Frühlings! Saisonstart für die neuen Menükomponenten der Achenbach Delikatessen Manufaktur

Der Frühling naht und mit ihm die Lust auf Neues, Frisches, Leichtes. Diesen Wunsch erfüllt die Achenbach Delikatessen Manufaktur traditionsgemäß mit brandneuen Kreationen für Frühjahr und Sommer. Diesmal dabei: Delice, Mini-Törtchen, Terrinen, Tramezzini und Flying Buffet Spezialitäten in angesagten Geschmacksrichtungen, saisonalen Rezepturen und frischen Farben.

Sie alle lassen sich mit Beilagen oder Garnituren nach eigenem Gusto kombinieren. Mit Ausnahme der Tramezzini werden alle Komponenten kalt serviert und es genügt ein schonendes Auftauen im Kühlhaus, wodurch die Anwendung besonders einfach, flexibel und sicher ist. Die Produkte sind vom 22. Februar bis 26. August 2016 erhältlich, einige davon bereichern das Stammsortiment auch über die Saison hinaus.

- **Tramezzino-Sandwich Ceasar Chicken mit Grana Padano und Kräutern**

Wohl kaum ein Produkt ist vielseitiger als dieses rechteckige Sandwich: Das Duo aus Kräuterfarce mit Hähnchenbrust und Grana Padano-Farce zwischen Weißbrotscheiben erinnert nur geschmacklich an den klassischen Salat. Denn dieser Allrounder macht warm und kalt als Fingerfood auf Empfängen oder dem Buffet, als Vor- oder Hauptspeise à la carte oder Snack an der Bar etwas her.

In der Zubereitung fügt sich das Sandwich nahtlos in den Küchenalltag ein: entweder simpel und schnell tiefgekühlt in den Heißluftdämpfer geben oder – etwas raffinierter – aufgetaut in Butterschmalz kross anbraten und bei Niedrigtemperatur fertigbaren. Im Ganzen oder als Fingerfood in Würfeln portioniert am Bambusspießchen zu servieren. Die Bestelleinheit ist 20 Stück à 100 g.



- **Mini-Törtchen Thunfisch-Tatar mit Schmandcrème, Purple Curry und Ingwersago-Kaviar**

Nicht nur das Herz des Sushi-Fans schlägt beim Genuss dieses mit rohem Thunfisch zubereiteten Törtchens höher. Das Tatar wurde mit der einzigartigen „Purple Curry“ Mischung gewürzt und einer erfrischenden Limetten-Schmandcrème kombiniert. Den süßlich-scharfen Kontrast liefert eine Garnitur aus in Curry-Ingwer-Sud gequollenem Perlsago. Gemahlene Hibiskusblüten unterstreichen die zitronige Note und setzen einen purpurroten Farbtupfer. Die Mini-Törtchen mit 40 mm Ø werden zu 35 Stück à 25 g geliefert.

- **Terrine Gebeizte Lachsforelle mit Meerrettich im gelben Karottenmantel**

Klassisch aber modern präsentiert sich die farbenfrohe Terrine aus Schichten von mild-scharfer Meerrettichcreme und frischer Kerbelmousse in einem Mantel aus gelben Karotten. Den Kern bildet ein gebeiztes Lachsforellenfilet. Der Riegel in attraktiver Party Tunnel Form wiegt 500 g und ist nach Belieben portionierbar.

- **Flying Buffet Kabeljau und Chorizo auf Kartoffelcrème**

Unten eine Kartoffelcrème mit Sahne und Schnittlauch, oben ein Tatar aus mildem Kabeljau und geräucherten, süßlichen Paprikaschoten. Was hier nach deutscher Küche klingt, hat iberischen Touch, denn Flakes von Chorizo verleihen dieser Kreation „Feuer“. Die servierfertigen Gläser, die in einer Einheit von 35 Stück geliefert werden, sind optimal fürs flying, aber auch für das stationäre Buffet.

Delice – der wandlungsfähige Riegel in drei neuen Varianten

Die vielschichtigen und liebevoll dekorierten Delice-Riegel zählen zu den gefragtesten Menü-Komponenten. Und das nicht nur, weil sie sich für die unterschiedlichsten Anlässe in Bricks, Cubes oder Cake-Slices portionieren lassen. Allein das Stammsortiment bietet 13 Varianten für eindrucksvolle Vorspeisen-Kreationen. Drei neue werden die kommende Saison bereichern:



- **Delice Grüner Spargel mit Ei auf Hanfsamenbrot**

Der kräftige Geschmack von grünem Spargel und die natürliche Süße der Mandel harmonieren hervorragend – hier in Form einer sahnigen Spargelmousse auf einem Brot aus Roggenmehl, Hanfsamen, Mandeln und Quark. Ein Topping aus gehacktem Ei und Hanfsamen schließt diese Delice ab. Der Riegel in dezenten Frühlingsfarben wiegt 720 g und kann einzeln bestellt werden.

- **Delice Geräucherter Heilbutt mit Blumenkohl-Panna Cotta und brauner Senfsaat**

Lockeres Buchweizenbrot, geräucherter und mit Bärlauch gewürzter Heilbutt und eine milde Blumenkohl Panna Cotta wurden hier von Hand übereinandergeschichtet. In der kontrastreichen Dekoration dieser sehr zarten Delice sorgt Pankobrot für den Knusperereffekt, Schnittlauch und braune Senfsaat für die dezente Schärfe. Der Riegel wiegt 660 g.

- **Delice Geschmortes Lamm mit Spinat, Feige, Sahnejoghurt und Baharat**

Der Einfluss der arabischen Küche wird nicht nur durch die Würze mit Baharat spürbar. Eine schonend geschmorte Lammfleisch-Tajine mit Mandeln und Feigen bildet den Boden dieser Delice, eine Spinatmousse die Mitte und – weil aromatische Gerichte traditionell gern mit erfrischendem Joghurt serviert werden – eine zitronige Mousse aus vollmundigem Joghurt den Abschluss. Der 780 g schwere Riegel ist mit einem Mix aus Mandel-, Pistazien- und Feigenstückchen garniert.

Februar 2016

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