



## Presseinformation

### **Immer eine Klasse Idee:**

#### **Saison-Neuheiten der Achenbach Delikatessen Manufaktur**

Der Ideenreichtum der Achenbach Delikatessen Manufaktur ist nicht zu bremsen. Wieder haben die Produktentwickler saisonale Zutaten herausgepickt, sich von Trends inspirieren lassen und Klassiker neu interpretiert. Fünf neue TK-Produkte, darunter Terrinen, Delice, Mini-Törtchen und Pralinen, beflügeln mit frischem Geschmack und sommerlichen Farben die kommende Event- und Outdoorsaison. Sie sind exklusiv vom 27. Februar bis 1. September 2017 erhältlich und ergänzen die saisonalen Empfehlungen des Hauptkataloges.

- **Terrine Gurke und Rahmjoghurt**

Auf schneeweiß folgt knallgrün: Dank einer vollmundigen Rahmjoghurt-Mousse mit spritziger Limette und einem frischen Salatgurken-Gelee zaubert diese moderne Terrine nach dem langen Winter endlich Frühling auf den Teller. Der mehrfach geschichtete, servierfertige Vorspeisen-Klassiker in Party-Form (670 g) kann nach Belieben portioniert werden.

- **Delice Gebrannte Karotte auf Mandel-Quarkbrot mit Sonnenblumenkernen**

Bodenständigen Zutaten durch die Art der Zubereitung feinen Schliff zu verleihen ist eine Stärke der Achenbach Delikatessen Manufaktur. Das Besondere an dieser vegetarischen Vorspeise sind im Ofen geröstete Karotten, die mit Mascarpone und Sahne zu einer Mousse mit ausgeprägtem Karottengeschmack verarbeitet wurden. Träger ist ein nach dem „Low-Carb“-Prinzip gebackenes Brot aus Mandeln und Quark. Knackig-frische Akzente setzt die Dekoration aus gelben und orangen Karottenwürfeln und Sonnenblumenkernen. Die nach Bedarf portionierbare Delice wiegt 730 g.

- **Delice Lachsforellen-Tatar auf Steckrübe mit Jaipur-Curry und Fenchelbiskuit**

Mit der ausgefallenen Kombination von kräftiger Lachsforelle mit süßlicher Steckrübe in einer raffinierten Rezeptur feiert ein altes Gemüse sein Revival. Im Zentrum steht eine Steckrübenmousse, die durch Balsamico-Essig und Jaipur-Curry Frische und Schärfe erhält. Im Topping liefern knackige Steckrübenwürfel den Kontrast zum weichen Lachsforellen-Tatar, während die im Biskuitboden enthaltenen Fenchelsamen mit ihrem süßlich-anisartigen Aroma ein rundum harmonisches Geschmackserlebnis bereiten. Die dreischichtige Delice in zarten Sommerfarben wiegt 700 g.



- **Mini-Törtchen Nordseekrabben mit Estragon auf Cocktailcrème**

Ein im Wortsinn *granatenstarkes* Mini-Törtchen! Marinierte und mit würzigem Estragon verfeinerte Nordseekrabben auf einer Mousse aus Cocktailcreme ist die Neuauflage eines wahren Küstenklassikers. Die Mousse, die mit Ketchup und Meerrettich den einzigartigen Geschmack der Nordseekrabbe betont, bekommt durch einen Spritzer Orangensaft eine fruchtige Note. Die Mini-Törtchen (Ø 40 mm) werden im Plateau zu 35 Stück à 25 g geliefert.

- **Praline BBQ Chicken mit Cornflake-Crisp**

BBQ-Feeling entsteht nicht nur am Grill. Das feinstückige und mit BBQ-Gewürz marinierte Hähnchenfleisch in einer Knusperhülle aus Cornflakes ist als warme Komponente für so manche Überraschung gut. Die küchenfertige TK-Praline muss lediglich in tiefem Fett goldgelb ausgebacken werden, bevor sie z. B. in Kombination mit Salaten der Saison warm serviert wird. Die Pralinen (Ø 38 mm) werden in einer Schale zu 35 Stück à 25 g geliefert.

Februar 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