



## Presseinformation

### **Sortimentswechsel bei Achenbach: Neue Produkte für die Frühjahr/Sommer-Saison**

Mit der Herausgabe des Hauptkataloges 2018 wurden neue Komponenten kreiert, die in der kommenden Frühjahr/Sommersaison ihren großen Auftritt haben - darunter auch vegetarische, gluten- und laktosefreie Rezepturen, die den wachsenden Bedarf nach exklusiven Alternativen für diese Ernährungsformen in der Gastronomie bedienen. Ein brandneues Produkt für den Zeitraum Februar-August 2018 gibt es auch: Delice Geräucherter Rinderschinken mit Kichererbsen auf Roggen-Quarkbrot.

- **Delice Geräucherter Rinderschinken mit Kichererbsen auf Roggen-Quarkbrot**

Vielschichtig in Aufbau und Geschmack gehört die Delice zu den beliebtesten Vorspeisen-Komponenten. Träger dieses Riegels ist ein mit Mandeln und Hanfsamen angereichertes Roggen-Quarkbrot. Die Mitte bildet eine Kichererbsen-Creme, den Abschluss marinierter, geräucherter Rinderschinken mit Bouillon-Wurzelgemüse. Ein feines Detail sind gekochte Senfkörner, die der Delice eine dezent scharfe Würze verleihen. Ein Riegel wiegt 680 g.

- **Lolly Süßkartoffel mit Honig und Sesam**

Der vegetarische Lolly aus der hippen Knolle ist mit Honig abgeschmeckt und von geröstetem Sesam und Kerbel umhüllt. Zum Fingerfood par excellence werden die Lollies, die zu jeweils 50 Stück geliefert werden, wenn sie bei Empfängen oder Stehevents in Kombination mit weiteren Lollies des Sortiments und Crispy Cones auf einer ebenfalls lieferbaren Lolly-/Crispy Cone-Brücke gereicht werden. Ständer für das Anrichten einzelner Lollies, z.B. auf dem Buffet, gibt es auch.



- **Flying Buffet Chopped Chicken mit Tomatenpesto auf Hüttenkäse-Mousse**

Eine körnige, mit Olivenöl, Knoblauch und Rosmarin abgeschmeckte Hüttenkäse-Mousse wird von einem mediterranen Geflügelsalat getoppt, welcher aus zarter Hähnchenbrust, halbtrockneten Tomaten, Oliven, Zitrone und Rosmarin zubereitet ist. Eine erst auf den zweiten Blick sichtbare Zwischenschicht Pesto Pomodoro unterstreicht den ausgeprägt tomatigen Geschmack dieser löffelfertigen Kreation. Das Produkt ist glutenfrei, die Bestelleinheit 35 Gläser.

- **Weckglas Black Tiger Garnele [spicy Avocado]**

Ein Salat aus Garnelen, Mango, Süßkartoffeln, Cashewkernen und Frühlingszwiebeln bildet den süßlich-fruchtigen Gegenpol zur scharfen, mit Chili abgeschmeckten Avocadocreme. Die Flying Finger Food- und Buffet-Komponente ist servierfertig im Mini-Weckglas und als Weckglas-Refill zu je 20 Stück à 60 g zu haben.

- **Mini-Törtchen Poularden-Mousse mit Avocado und Putenschinken**

Schinken, Mousse und Creme machen das Mini-Törtchen zur bissfesten und zugleich cremigen Vorspeise. Der Mantel aus geräuchertem Putenschinken ist mit einer Mousse aus Poulardenbrust, Frischkäse, Sahne und Schnittlauch gefüllt und wird von einer Avocadocreme gekrönt. Die dezente Optik unterstreicht den edlen Charakter des Törtchens, das nur mit gehackten Rauchmandeln dekoriert ist. Das glutenfreie Mini-Törtchen ist zu 35 Stück à 25 g lieferbar.

- **Terrine Perlhuhn mit Hirtenkäse und Rosmarin im Schinkenmantel**

Vorspeisen-Klassiker von Achenbach überzeugen gern mit inneren Werten. Die mit Rosmarin abgeschmeckte Farce aus Perlhuhn, Sahne, Tomaten und einer Hirtenkäse-Einlage ist lediglich von geräuchertem Putenschinken ummantelt. Mit einem frei portionierbaren Gesamtgewicht von 700 g lässt die Terrine in zurückhaltender Tunneloptik viel Raum für eigene Anrichteideen. Die Rezeptur ist glutenfrei.



- **Ravioli Ratatouille**

Außen Norditalien, innen Provence: Die Ravioli sind mit einem Ratatouille aus Zucchini, roten und gelben Paprika, Tomatenmark, Knoblauch und Rosmarin gefüllt – und dies in echter Handarbeit, da bislang keine Maschine die notwendige Akkuratesse beim „verpacken“ der stückigen Füllung in frischem Nudelteig mitbringt. Die Ravioli sind vegetarisch und laktosefrei und lassen sich z.B. mit Pesto Classico aus dem Achenbach-Sortiment oder selbst hergestellten Schaumsaucen zu Zwischen- oder Hauptgerichten kombinieren. Sie werden küchenfertig zu 50 Stück à 20 g geliefert.

- **Tramezzini-Rolle Brie mit Paprika**

Die Tramezzini-Rolle aus softer Weißbrotkrume und einer Cremefüllung aus mildem Brie, edelsüßem Paprika-Pulver, Paprikastückchen und Petersilie ist die italienische Interpretation einer bayerischen Brotzeit. Der vegetarische Allrounder schmeckt warm oder kalt, als Fingerfood auf Empfängen oder dem Buffet, als Antipasti, Salatbeilage oder als Snack an der Bar. Selbst die Zubereitung ist flexibel: Die ganze 580 g-Rolle entweder tiefgekühlt in den Heißluftdämpfer geben oder – etwas raffinierter – aufgetaut in Butterschmalz kross anbraten und bei Niedrigtemperatur fertigaren, nach Bedarf portionieren –fertig.

Februar 2018

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