

Presseinformation

**Kreative Festmenüs mit Achenbachs neuen Komponenten:  
Kürbis, Pilze, Trüffel und edles Fleisch für festliche saisonale Genussmomente**

Mit neuen servier- und küchenfertigen Menükomponenten für den Genuss mit Anspruch startet die Achenbach Delikatessen-Manufaktur in die Festtagssaison. Die Produkte richten sich an Gastgeber, die Wert auf Top-Qualität und „das gewisse Etwas“ legen. Im Mittelpunkt stehen die erdigen Zutaten Kürbis, Pilze und Trüffel sowie feines Fleisch von Kalb, Reh und Hähnchen, welche in einfallsreichen Rezepturen den Rhythmus der Jahreszeit einfangen. Alle Produkte sind ab sofort erhältlich.

**Kreationen für den Genuss von Anfang an**

**Bubble Weißes Trüffel-Mousse mit Pilz-Nuss-Kern**

Ein Hauch von Luxus verbreitet sich bereits beim Anblick dieser Vorspeise. Ein hauchdünner Zartbitterschokolade-Asche-Überzug in origineller Trüffel-Optik umhüllt eine fluffige Sahne-Frischkäse-Mousse mit Trüffel. Ein aromatischer Kern aus Champignons, Steinpilzen, Shiitake verleiht der Vorspeise eine erdige Tiefe und dezentes Umami. Getragen wird die nach dem Auftauen servierfertige Bubble von einem Biskuitboden. Verkaufseinheit: 17 x 80 g.

**Kürbis Mousse mit Sojagel-Kern auf Miso-Biskuit**

In diesem Mini-Hokkaido steckt mehr Asien, als auf den ersten Blick vermutet. Eine intensive Mousse aus Kürbis, Sahne und Frischkäse bildet einen spannenden Kontrast zum würzigen Sojagel-Kern nach dem Vorbild eines Chinese Master Stock. Der die Vorspeise tragende Miso-Biskuit intensiviert den Umami-Geschmack. Die Mousse in dekorativer Kürbisform wird zu 18 Stück à 80 g geliefert und ist nach dem Auftauen servierfertig.

**Flying Buffet Kalbsfrikadelle**

Flying Buffet Gläser sind besonders praktisch, weil die Komponenten unterschiedlicher Texturen bereits löffelfertig angerichtet sind. Die zu 35 Stück erhältlichen Gläser müssen lediglich schonend aufgetaut werden, bevor sie zu den Gästen fliegen. Neu im Sortiment ist die klassische Kalbsfrikadelle, die hier mit einer mild-scharfen Pommery-Senf-Frischkäse-Mousse und einem knackig-frischen Wurzelgemüse-Salat aus Karotten, Pastinaken und Sellerie in Schnittlauchöl-Vinaigrette kombiniert wurde.

## Warme Komponenten für die goldene Mitte

### Kürbis-Pilz-Gulasch

Das küchenfertig gegarte, vegane Gulasch verbindet Champignons, Hokkaido-Kürbis, rote Zwiebeln, Lauch und Karotten zu einem aromatischen Herbstklassiker. Sojasauce und Tomatenmark geben dem samtigen und zugleich stückigen Gulasch eine angenehme Würze und geschmackliche Tiefe, weshalb es sich sehr gut mit dem Serviettenknödel von Achenbach und eher neutralen Beilagen wie Reis oder Spätzle kombinieren lässt. Erhältlich im 1.000 g Beutel lässt sich das Frischeprodukt gut kalkulieren und schnell einsetzen.

### Wildfrikadelle

Die küchenfertig gegarte, aus hochwertigem Rehfleisch zubereitete und mit Rosmarin, Thymian, Majoran und Wacholderbeeren gewürzte Frikadelle zaubert das volle Aroma der Wildküche schnell auf den Teller. Für ein rustikales und doch raffiniertes Geschmackserlebnis einfach mit einer kräftigen Jus, cremigem Kartoffelpüree und fruchtigen Preiselbeeren servieren. Die 50 g leichten Frikadellen werden in Verkaufseinheiten von 2.500 g angeboten.

### Gefüllte Hähnchenrollen

Die aus saftigem Fleisch der Hähnchenkeule zubereiteten Rollen sind Kombinationswunder in der warmen Küche. Dazu kurz anbraten, im Kombidämpfer regenerieren und als Fleischkomponente in warme Zwischen- und Hauptgerichte integrieren. Auch eine Verwendung in der kalten Küche ist möglich, da die servierfertigen Rollen bereits gegart sind. Neu im Sortiment sind die Varianten **Hähnchenrolle mit (klassischer) Semmelknödel-Füllung** und **Hähnchenrolle mit Champignon-Trüffel-Füllung**, die mit einer durch Trüffelöl verfeinerten Farce aus Champignons, Steinpilzen und Shiitake ein intensives Geschmackserlebnis verspricht. Die 1000 g schweren Rollen haben einen Durchmesser von 40 mm und können individuell portioniert werden.

### Über die Achenbach Delikatessen-Manufaktur

Seit 1954 beliefert die Achenbach Delikatessen-Manufaktur Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung, Event- und Travel-Catering mit handgefertigten Food-Spezialitäten. Das Familienunternehmen in dritter Generation beschäftigt an zwei Standorten (Sulzbach, Bad Soden) 75 Mitarbeiter\*innen. Mit dem Rudolf Achenbach Preis, dem Bundesjugendwettbewerb des Verbandes der Köche Deutschlands e.V., engagiert es sich seit 1975 in der Nachwuchsförderung.

Oktober 2024

Presseinformationen und Bildmaterial zum Download unter:  
<http://www.achenbach.com/unternehmen/presse>

Abdruck honorarfrei, Beleg erbeten. Weitere Informationen:

Rudolf Achenbach GmbH & Co. KG  
Katrin Achenbach  
Hauptstraße 106  
65843 Sulzbach  
Tel. 06196-6009-0  
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