

Presseinformation

FINE DINING
Achenbachs neueste Ideen voller Geschmack
für Gastronomen, die den Unterschied machen

Mit „Fine Dining“ bringt die Achenbach Delikatessen Manufaktur ein neues Niveau der Ästhetik und Qualität in die Küchen. Es wurde entwickelt für Gastronomen, die höchsten Wert auf Präsentation und Genuss legen. Flache, weite Gläser unterstreichen die Eleganz der servierfertig angerichteten Speisen und versetzen Gastgeber in die Lage, ihren Gästen mit wenigen Handgriffen ein gehobenes Genusserlebnis zu bieten. Alle Produkte sind nach dem Auftauen servierfertig.

Mit Portionsgrößen von 80 bis 110 g deutlich über den Flying Buffet- und Weckgläsern liegend, steht Fine Dining auch für vollständige, stand-alone Vorspeisen und Desserts. Ihr Herstellungsprozess ist erkennbar umfangreicher – sowohl in der handwerklichen Zubereitung der bis zu fünf Einzelkomponenten je Kreation als auch in der Auswahl zum Teil markanter und auf den ersten Eindruck ungewöhnlicher Zutaten.

Fine Dining bereichert ab März 2025 das über 250 Kreationen starke Hauptsortiment, welches auch in allen anderen Einzelsortimenten ein deutliches Update erhalten hat.

Fine Dining Vorspeisen

- **Fine Dining Bouillabaisse 2.0** | Krustentier | Lachs | Safran | Estragon

Salzige Brisen, sanfte Wellen und der Geschmack des Meeres in seiner schönsten Form: Lachs, Rotbarsch und Hummer vereinen sich in verschiedenen Texturen zu einer farbenfrohen Hommage an die Bouillabaisse. Die würzige Sauce Rouille inmitten einer feinen Lachsrolle und Estragongel machen die aromatische Überraschung perfekt und wecken Erinnerungen an einen sonnigen Tag am Mittelmeer. (Bestelleinheit: 12 x 95g)

- **Fine Dining Kalb** | Parmesan | Tomate | Thymian

Feinste Landküche, kunstvoll geschichtet: Zarter Kalbfleisch-Salat in einer Marinade, die die Fruchtigkeit sonnengereifter Tomaten einfängt. Ein Thymian-Biskuit sorgt für eine komplexe Note, während eine sahnige Parmesan-Kalbfleischmousse das Ensemble harmonisch abrundet. Die raffinierte Kombination bodenständiger Zutaten macht diese Vorspeise zu einem eleganten Genussmoment, der an die Herzlichkeit der ländlichen Küche erinnert. (Bestelleinheit: 12 x 85g)

- **Fine Dining Pilz** | Fregola Sarda | Granatapfel | Tanne

Ein kulinarischer wie optischer Ausflug in die Tiefen des Waldes. Salat mit Fregola Sarda, an Waldboden erinnernder Pumpnickel und moosartiger Tannennadel-Biskuit werden getoppt von einer zarten Pilzmousse, deren Konsistenz mit stückigen und erdigen Elementen kontrastiert. Verschiedene Texturen und Aromen verschmelzen zu einem Geschmackserlebnis, das mit jedem Löffel neue Facetten offenbart. (Bestelleinheit: 12 x 80g)

Fine Dining Desserts

- **Fine Dining Zitrus** | Bergamotte | Kalamansi | Vanille | Honig

Ein elegantes Zitrusfrucht-Potpourri, das mit dezenter Optik und intensivem Geschmack begeistert. Cremige Bergamotte-Mousse mit feiner Bitterkeit, ein fruchtig-frisches Orangengelee, Honigbiskuit mit milder Süße und zarter Textur sind der Unterbau für einen cremig samtigen Kalamansi-Savarin. Die subtilen Aromen der Zitruswelt verleihen diesem Dessert Tiefe und Komplexität. (Bestelleinheit: 12 x 110g)

- **Fine Dining Schokolade** | Miso | Himbeer | Kakaofrucht

Ein Dessert, das die Gegensätze von intensiver Schokolade und fruchtiger Frische gekonnt ausbalanciert. Dunkle, leicht salzige Schokoladen Mousse mit Umami-Kick, ein weißer Schokoladen-Spiegel und ein luftiges Schokoladen-Biskuit sind der vollmundige und süße Kontrast zu fruchtiger Himbeerganache und exotischem Kakaofruchtgel. Dieses Zusammen-spiel von Aromen und Texturen wird durch saure Knusperflakes vollendet. (Bestelleinheit: 12 x 80g)

- **Fine Dining Milchreis** | Kokos | Mango | Sechuan | Kaffir Limette

Cremige Wärme und exotische Frische harmonisch vereint. Samtige Kokos-Mousse mit tropischer Leichtigkeit, ein exotisches Mangoragout mit einem Hauch Sechuan und als Krönung ein Milchreis-Cube im spritzigen Kaffir-Limetten-Mantel. Der Knalleffekt dieses Desserts sind die Peta Zeta Crispies, welche die spannenden Kontraste noch toppen. (Bestelleinheit: 12 x 90g)

Achenbach

DELIKATESSEN-MANUFAKTUR

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) rund 100 Mitarbeiter*innen. Mit dem Rudolf Achenbach Preis, dem Wettbewerb für Koch-Azubis engagiert es sich seit 1975 zusammen mit dem Verband der Köche Deutschlands e.V. (VKD) in der Nachwuchsförderung.

März 2025

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