

Presseinformation

**Espumas von Achenbach:
Leichtigkeit und Raffinesse für jede Profiküche**

Mit den neuen Espumas erweitert die Achenbach Delikatessen-Manufaktur ihr High-Convenience Sortiment um eine Produktlinie, die Leichtigkeit und Raffinesse in der Profiküche verbindet. Zartschmelzende Espumas mit feinsten Textur und elegantem Geschmack heben Gerichte auf ein neues Niveau – von der Vorspeise bis zum Dessert.

Dank ihrer stabilen, luftigen Konsistenz lassen sie sich sowohl im Glas servieren als auch auf dem Teller anrichten. So entstehen für abwechslungsreiche Präsentationen und harmonische Geschmacksakzente. Als fester Bestandteil des Achenbach Baukastensystems *Mix & Match* sind die Espumas ideale Teamplayer in Kombination mit weiteren küchenfertigen High Convenience-Komponenten. Köche sparen dadurch wertvolle Zeit, steigern kulinarische Individualität und erweitern Ihr Angebotsspektrum – bei minimalem Aufwand.

4 x herzhaft, 2 x süß für grenzenlose Kreativität

- **Shiso-Espuma**
vegan, pikant, erdig-zitronig frisch, mit Umami perfekt für die asiatische Küche
- **Joghurt-Gurken-Espuma**
erfrischend zu Fisch/Meeresfrüchten oder Melone und Salat
- **Krustentier-Safran-Espuma**
aromatisch zu Fischgerichten, warm oder kalt anzurichten
- **Beurre blanc-Espuma**
feines Butter-Säure-Spiel, ideal für Fisch, Meeresfrüchte, Geflügel oder Gemüse
- **Mango-Passionsfrucht-Espuma**
vegan, exotisch-fruchtig
- **Weißes Schokoladen-Fichten-Espuma**
vollmundiger Schokoladengeschmack mit Waldnote

Espumas von Achenbach: Praktisch, hochwertig und wirtschaftlich

Achenbachs Espumas überzeugen nicht nur durch Geschmack, sondern auch durch ihre Praxistauglichkeit: Sie sind kompatibel mit dem iSi-System und allen gängigen Whippern, lassen sich einfach und präzise portionieren und begeistern durch ihre stabile, zugleich luftige Konsistenz. Dank kleiner 1-kg-Beutel entstehen kaum Verluste, während die Tiefkühlung für optimale Haltbarkeit und jederzeitige Frische sorgt. Zubereitet aus hochwertigen Zutaten verbinden die Espumas Qualität und Effizienz.

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.

Oktober 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