

Presseinformation

Achenbachs Internorga-Highlights:

**Frühjahr-/Sommer-Sortiment, vegane Innovationen
und Individualfertigung**

Mit dem Messeauftritt auf der Leitmesse für den gesamten Außer-Haus-Markt präsentiert sich die Achenbach Delikatessen-Manufaktur nun einem noch breiteren Publikum. Zu sehen und zu probieren sind inmitten des aktuellen Frühjahr-/Sommer-Sortimentes fünf Innovationen für Vorspeisen und Desserts, vier davon vegan. Im Fokus der Kunden-Beratung steht außerdem die Individualfertigung, die in erster Linie Franchiser, Systemgastronomen und Caterer adressiert: Achenbach SOLUTION.

Neue Finger-Food-Komponenten

- **Dessert am Stiel Schokolade und Erdnuss** (vegan)

Sieht aus wie ein Eis, ist aber keins. Statt Eiscreme versteckt sich unter der Schokoladenhülle mit Pyramiden-Relief ein mit gerösteten Erdnüssen verfeinertes Duo aus Schokoladen- und Erdnuss-Mousse. Das Dessert mit Überraschungseffekt spricht nicht nur Gäste an, die sich vegan, laktosefrei, glutenfrei ernähren wollen oder müssen. Auch Fans konventioneller Desserts werden beim Genuss dahinschmelzen. Im Kühlhaus an-/auftauen und servieren. Bestelleinheit: 36 Stück à 36g.

- **Erbsen-Guacamole** (vegan)

Die cremige Guacamole auf der Basis junger Erbsen und veganem Frischkäse ist perfekt zum Füllen von Crispy Cones (Weizenteig-Hörnchen von Achenbach), aber auch im Snack-Bereich z.B. als Dip zu Tacos, Tortillas, Nachos, Wraps anwendbar. Die Guacamole wird nach dem Auftauen schnell und sauber aus dem 500g-Spritzbeutel portioniert.

Neue Weckgläser für Buffets

Ob stationär oder flying - die in Mini-Weckgläsern angerichteten Speisen machen auf jedem Buffet etwas her und ersparen bei Events das Arbeiten am Limit. Sie sind nach dem schonenden Auftauen im Kühlhaus servierbereit. Zudem gibt es Refills zu reduzierten Stückpreisen, mit denen sich vorhandene Weckgläser professionell wieder auffüllen lassen. Aktuelle Neuheiten sind:

- **Weckglas® Kokos Panna Cotta mit Ananas (vegan)**

Eine Panna Cotta auf Kokosnuss Basis wird mit einem fruchtigen Ananas-Ragout kombiniert. Optisch zurückhaltend sticht bei diesem Dessert der natürliche Eigengeschmack der Hauptzutaten hervor. Bestelleinheit: 20 Stück à 60g.

- **Weckglas® Chia mit Minze (vegan)**

Gequollene Chiasamen machen diesen „Pudding“ beinahe zu einer Creme, die durch einen Geleespiegel mit Minze und Zitrone eine spritzige Frische erhält. Das Superfood fürs Dessertbuffet wird zu 20 Stück à 60g geliefert.

- **Weckglas® Ziegenkäse Panna Cotta auf Kürbischutney und Pesto**

Die Vorspeise verbindet dreierlei Geschmacksrichtungen und Strukturen: Unten ein süßlich-würziges, stückiges Kürbis-Chutney, oben eine Ziegenkäse Panna Cotta, getoppt von einem Kern aus Pesto. Bestelleinheit: 20 Stück à 50g.

Achenbach SOLUTION – wenn es ein bisschen mehr sein soll

Seit vielen Jahren entwickelt und fertigt die Achenbach Delikatessen-Manufaktur Food-Komponenten auch nach den individuellen Vorstellungen und Rezepturen ihrer Kunden. Insbesondere Franchiser, Systemgastronomen und Caterer profitieren von der nahtlosen Integration in die Prozesse, der Entlastung von Posten und einer besseren Speisen-Kalkulation, die zweckoptimierte Produkte mit sich bringen. Wer sich mehr Flexibilität, Gewinn, Stabilität, Individualität und Sicherheit im Küchenalltag wünscht, aber auf handwerkliche Premium-Qualität nicht verzichten will, ist bei Achenbach an der richtigen Adresse.

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.

März 2023

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