

Delikatessen- Manufaktur



Presseinformation

Produkte und Konzepte von Achenbach Exklusiv, trendig, wegweisend

Der Name Achenbach ist in Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung, Event- und Travel-Catering Synonym für erstklassige Produkte und innovative Service-Ideen. Mehr als 200 Produkte umfasst das Stammsortiment mit exklusiven wie trendigen Ideen für Flying Buffet, Finger-Food, kalte Vorspeisen, Dressings und Saucen, Kraftbrühen und Suppen, Zwischengerichte, Hauptgänge und Desserts. Hinzu kommen saisonale Highlights sowie unzählige, nach den Vorstellungen und Rezepturen von Kunden individuell hergestellte Spezialitäten. Und da es die Delikatessen Manufaktur versteht, vom Produkt bis hin zur Präsentation attraktive Lösungen zu entwickeln, liefert sie die passenden Service-Ideen zum stilvollen Anrichten ihrer Spezialitäten gleich mit.

Flying Buffet

Überall dort, wo Gästen kleine Leckereien ohne den Aufbau eines stationären Buffets serviert werden sollen, ist das Flying Buffet aus 13 Köstlichkeiten gefragt. Die in kleinen Gläsern portionierten Vorspeisen, Hauptgänge und Desserts werden entweder mit dem Tablett oder einem eigens dafür entwickelten transparenten Snack-Tunnel serviert. Ideal für das Event-Catering, als Bar-Food oder die anspruchsvolle Bewirtung am Messestand.

Finger Food

Mit **Lollies** setzt Achenbach beim Fingerfood seit Jahren Maßstäbe. Die kleinen Köstlichkeiten ermöglichen fingerfeinen Genuss von einem handlichen Stick. Auch hier sind mit Tray oder Ständer edle Service-Ideen für die appetitliche Präsentation der herzhaften und süß-fruchtigen Lollies erhältlich. Das tiefgekühlte Lolly-Sortiment wird laufend aktualisiert und fügt sich damit nahtlos in die aktuellen kulinarischen Trends ein.

Delikatessen- Manufaktur



Für vielseitige Geschmackserlebnisse auf jedem Empfang sorgen die **Crispy Cones**. Die herzhaft oder süß gefüllten Hörnchen aus Weizenteig sind für den kalten und warmen Verzehr erhältlich. Für eine besonders langanhaltende Frische und Knusprigkeit der Cones auf kalten Buffets werden beide Komponenten separat geliefert und erst in der Küche kurz vor dem Servieren miteinander vereint. Die im Spritzbeutel gelieferten Creme-Füllungen müssen vor dem Befüllen der Hörnchen nur noch aufgetaut werden – eine schnelle und zugleich saubere Angelegenheit. Crispy Cones kommen in speziell dafür entwickelten Brücken, Paletten, Ständern oder Spiralen besonders gut zur Geltung.

Das Angebot an Finger Food ist damit bei Weitem noch nicht erschöpft. Kleine Törtchen im Palmblatt, Küchlein, Tramezzini-Rollen, gefüllte Eclairs und Profiteroles oder Mini-Würstchen lassen Langeweile gar nicht erst aufkommen.

Vorspeisen-Komponenten

Das Sortiment der kalten Vorspeisen ist mit mehr als 80 Artikeln das umfangreichste. Hier finden sich neben vegetarischen Spezialitäten auch solche von Fisch und Meeresfrüchten, Geflügel, Kalb, Rind, Schwein, Lamm, Kaninchen und Wild. Neben Vorspeise-Klassikern wie Terrinen, Pasteten oder Törtchen bietet Achenbach mit der beliebten Produktlinie **Delice** ein innovatives Konzept für kalte Vorspeisen, die auch die höchsten Anforderungen an Qualität, Vielfalt, Handhabung und Einsatzmöglichkeiten erfüllt. Diese mehrschichtigen Riegel setzen – je nach Anwendungsbereich in Quader, Würfel oder dreieckige Tortenstücke portioniert – immer wieder neue optische und geschmackliche Akzente.

Warme Komponenten

Dank küchenfertiger Komponenten wird auch die Zubereitung exklusiver Zwischen- und Hauptgerichte einfach. Die TK-Produkte auf der Basis von Fleisch, Geflügel und Fisch sind entweder roh oder bereits vorgegart und mit wenig Aufwand serviert. Wahre Kombinationswunder sind zum Beispiel in vielen Variationen gefülltes Geflügel oder herzhaft-pralineartige Kombinationen mit Fleisch oder Fisch. Andere warm zu servierende Kombinationen sind bereits fix und fertig in kleinen Weckgläsern angerichtet und müssen nur noch regeneriert werden. Ergänzt wird dieser Teil des Sortiments auch von edlen Ravioli-Varianten, die zusammen mit den Pesto-Klassikern aus dem Saucen-Sortiment auch Pasta & Pesto-Konzepte der Gastronomie bereichern.

Delikatessen- Manufaktur



Desserts

Die wohl größte Herausforderung ist das Finale eines gelungenen Menüs. Die Pâtisseries von Achenbach tüfteln daher laufend an neuen Ideen für tiefgekühlte und frische Desserts, die ein Koch gleichermaßen beim Großbankett, auf dem Buffet oder auch im à la Carte Geschäft einsetzen kann. Fantastische und exotische Törtchen, Terrinen, Delices, Dômes, Weckgläser und Stielpralinen stehen zur Auswahl. Nicht zu vergessen sind die Naschwerke aus den Flying Buffet-, Lolly- und Crispy Cones-Sortimenten.

Dressings und Saucen

Hier stehen die echten Klassiker im Fokus. Die Manufaktur fertigt Salat-Dressings in Großgebinden und in Portionspackungen für den Einsatz in Gastronomie, Catering und Travel-Catering. Servierfertige Saucen und Pesto-Variationen für die Verwendung in der warmen und kalten Küche machen es dem Koch leicht, Gerichte mit viel Geschmack und wenig Aufwand umzusetzen.

Kraftbrühen und Suppen

Im Konservenbereich bietet das Unternehmen von klassisch bis rustikal eine kleine aber feine Auswahl der beliebtesten Consommés und Suppen an. Auf Wunsch werden diese auch nach Kundenrezepturen angefertigt – frisch, tiefgekühlt oder in der Dose. Die küchenfertigen Kraftbrühen und Suppen werden bei Achenbach traditionell mit Eiweiß und Fleisch geklärt. Auch die „Klare Hühnersuppe“, mit der vor über 60 Jahren alles begann, wird von Köchen heute noch als unverzichtbares Basisprodukt für eigene Suppenkreationen geschätzt.

Sonderanfertigungen

In allen Sortimentsbereichen bietet die Achenbach Delikatessen Manufaktur zudem die Fertigung nach den individuellen Vorstellungen und Rezepturen ihrer Kunden an. Im Bereich portionierter Salatdressings in 1ml-genauen Verpackungseinheiten von 10-40 ml hat sich Achenbach auch als Private Label Hersteller etabliert.