

Presseinformation

Produkte und Konzepte von Achenbach
Exklusiv, trendig, wegweisend

Der Name Achenbach ist in Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung, Event- und Travel-Catering Synonym für Exklusivität, Natürlichkeit, Optik und beste Verarbeitungseigenschaften. Das Stammsortiment mit Ideen für Flying Buffet, Finger-Food, kalte Vorspeisen, Dressings und Saucen, Kraftbrühen und Suppen, Zwischengerichte, Hauptgänge und Desserts umfasst mehr als 200 Produkte. Hinzu kommen saisonale Highlights und im Kundenauftrag individuell entwickelte Spezialitäten. Sie alle werden aus erlesenen Zutaten überwiegend in Handarbeit zubereitet und entlasten als servier- bzw. küchenfertige Komponenten den Küchenalltag. Mit Service-Ideen gibt es zudem passendes Zubehör für den professionellen Auftritt bei Events, Stehempfängen und festlichen Menüs.

Finger Food

Lollies von Achenbach ermöglichen fingerfeinen Genuss von einem handlichen Stick. Das TK-Sortiment herzhafter und süß-fruchtiger Lollies wird laufend aktualisiert und fügt sich nahtlos in die aktuellen kulinarischen Trends ein.

Für vielseitige Geschmackserlebnisse auf jedem Empfang sorgen herzhaft oder süß gefüllte **Crispy Cones**. Für langanhaltende Frische und Crunch werden Weizenteig-Hörnchen und Füllungen erst kurz vor dem Servieren miteinander vereint, was mittels der Füllungen im handlichen Spritzbeutel zur schnellen und sauberen Angelegenheit wird. Stilvoll servieren lassen sich Crispy Cones und Lollies in eigens dafür entwickelten Brücken.

Palmbblatt-Törtchen, Küchlein, Tramezzini-Rollen und **Pralinen** runden das Finger Food Sortiment ab.

Spezialitäten im Glas

Glasklare Vorteile beim Event-Catering bieten verzehrfertige Vorspeisen und Desserts in **Flying Buffet- und Weckgläsern**. Appetitlich und hygienisch angerichtet sparen sie nicht nur Zeit und Manpower. Da sie nur aufgetaut werden müssen, bleibt der Gastronom auch noch herrlich flexibel. Mit passgenauen Weckglas-Refills gibt es zudem eine praxistaugliche Lösung fürs Leergut. Vorhandene Weckgläser können damit in der eigenen Küche professionell, gelingsicher und kostengünstig wieder aufgefüllt werden.

Vorspeisen-Komponenten

Das Sortiment kalter Vorspeisen ist mit über 70 Artikeln das umfangreichste. Hier finden sich neben vegetarischen und veganen Spezialitäten auch solche von Fisch und Meeresfrüchten, Geflügel, Kalb, Rind, Schwein und Wild. Neben Vorspeise-Klassikern wie Terrinen, Pasteten

oder Törtchen gibt es mit der Produktlinie **Delice** ein bewährtes Konzept für kalte Vorspeisen, das höchste Anforderungen an Qualität, Vielfalt, Handhabung und Einsatzmöglichkeiten erfüllt. Die mehrschichtigen Riegel setzen – je nach Anwendungsbereich in Cubes, Bricks oder Cake-Slices portioniert – immer wieder neue optische und geschmackliche Akzente. „**Do it yourself**“ ist das Motto eines variablen, aus servierfertigen **Bases** und **Add Ons** bestehenden Vorspeisen-Konzeptes. Dessen Kombi-Produkte punkten mit leichtem Handling und ermöglichen durch individuelles Hinzufügen frischer Zutaten die Zubereitung von **Pulpo**, **Ceviche** oder **Vitello** in unzähligen Geschmacksrichtungen.

Dressings und Saucen

Hier gibt es Klassiker und Trendsetter. Die Manufaktur fertigt Salat-Dressings in Großbinden und 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 leicht, Gerichte mit viel Geschmack und wenig Aufwand umzusetzen.

Kraftbrühen und Suppen

Von klassisch bis rustikal ist eine kleine aber feine Auswahl beliebter Consommés und Suppen erhältlich. Auf Wunsch werden diese auch nach Kundenrezepturen zubereitet – 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 1954 alles begann, wird von Köchen heute noch als Basisprodukt für eigene Suppenkreationen geschätzt.

Warme Komponenten

Die küchenfertigen TK-Komponenten für warme Zwischen- und Hauptgerichte auf der Basis von Fleisch, Geflügel, Fisch und Gemüse sind roh oder vorgegart und im Nu servierfähig. Wahre Kombinationswunder sind die herzhaften Pralinen, die variantenreich gefüllten Geflügelteile sowie die handgefüllten Ravioli-Varianten, die zusammen mit den Pesto-Klassikern aus dem Saucen-Sortiment auch Pasta & Pesto-Konzepte bereichern. Ebenfalls erhältlich sind Beilagen-Komponenten auf Kartoffel-Basis.

Desserts

Die wohl größte Herausforderung eines gelungenen Menüs ist das süße Finale. Achenbachs Pâtissiers tüfteln laufend an Dessert-Komponenten, die gleichermaßen beim Großbankett, auf dem Buffet oder auch im à la carte Geschäft einsetzbar sind. Fantasivolle Mini-Törtchen, Tartelettes, Brownies, Pralinen, Terrinen und Delice-Riegel stehen zur Wahl. Nicht zu vergessen: Die Naschwerke aus den Flying Buffet-, Weckglas-, und Lolly-Sortimenten.

Energy-Balls

Die energiegeladenen Kugeln lassen sich überall anbieten, wo naturgesunde Snacks gefragt sind. Sie eignen sich z.B. als Brainfood auf Tagungen, als Powerfood im Fitness- und Wellnessbereich oder als Vollwert-Komponente auf dem Frühstücksbuffet.

Sonderanfertigungen

In allen Sortimentsbereichen bietet die Achenbach Delikatessen-Manufaktur die Fertigung nach den individuellen Vorstellungen und Rezepturen ihrer Kund*innen an.