

Achenbach

DELIKATESSEN-MANUFAKTUR

SAISONALE HIGHLIGHTS

Neuheiten 2026

Ravioli Eigelb

Beurre Blanc-Espuma



Rotes Zwiebel-Confit

Eigelb-Gel

IDEEN VOLLER GESCHMACK – SEIT 1954

MIX & MATCH

NEU KOMBINIERT. NEU INSPIRIERT.

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,

Frühling steht für Aufbruch, Frische und neue Genussmomente. Mit Mix & Match führen wir unser flexibles Konzept mit neuer Handschrift fort: Aus kulinarischer Überzeugung kombinieren wir bewährte Klassiker mit innovativen Neuheiten. Vertraute und überraschende Komponenten verbinden sich zu wahren Trendsettern. Konkrete Empfehlungen für den idealen Mix finden Sie auf den folgenden Seiten – als Inspiration und kreativer Leitfaden zugleich.

Seit Jahren Dauerbrenner bei Events sind unsere Crispy Cones. Wir haben das Sortiment nun um zwei neue Cones und weitere sommerliche Füllungen erweitert und eröffnen damit noch mehr Spielräume für flying Finger Food und anspruchsvolle Dessertkreationen.

Mit Leidenschaft entwickelt, von Hand gefertigt – für Genuss, der in Erinnerung bleibt.



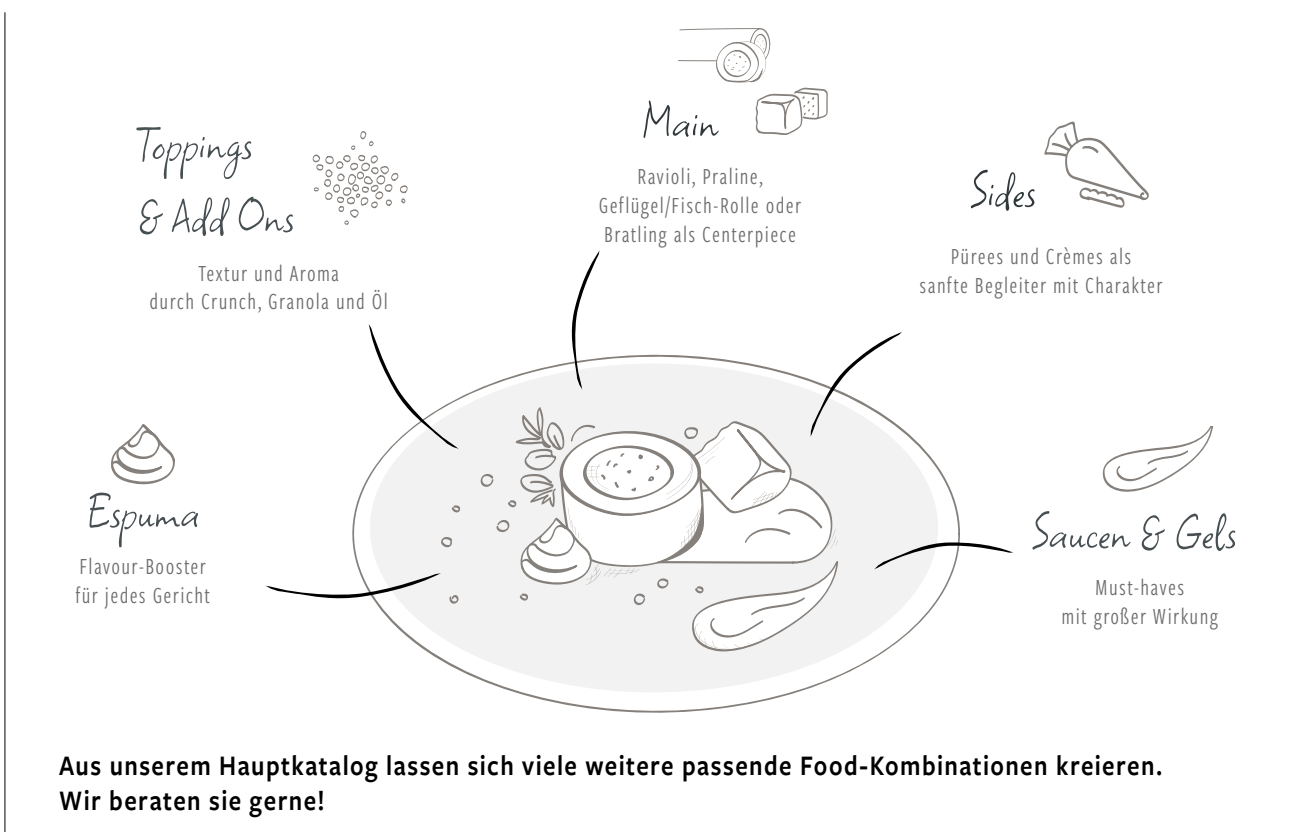
Katrin & Hans-Peter Achenbach

**Wir machen es einfach.
Sie machen es besonders.**

- ✓ **Mise en place?** Fertig geliefert.
- ✓ **Qualität?** Konstant hoch.
- ✓ **Geschmack?** Unvergleichlich gut.
- ✓ **Haltbarkeit?** Kein Thema.
- ✓ **Stressfaktor?** Gleich Null.
- ✓ **Kalkulation?** Super easy.

➔ **Sparen Sie Zeit und behalten Sie die Kontrolle – unsere Lösungen sorgen für mehr Effizienz im Alltag und für stressfreieres Kochen.**

MIX & MATCH FÜR MAXIMALE GESTALTUNGSFREIHEIT



Weitere Informationen zu unseren Messe-Terminen finden Sie auf unserer ManufakTOUR-Seite unter: **www.achenbach.com**

So erreichen Sie uns
Telefon +49 6196 6009 30
E-Mail verkauf@achenbach.com

ESPUMA

LUFTIG, LEICHT UND UNVERGLEICHLICH

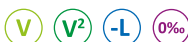
Zartschmelzende Schäume mit feinsten Textur und elegantem Geschmack heben Ihre Gerichte auf ein neues Niveau. Entdecken Sie jetzt Ihre ganz persönlichen Favoriten – unsere Espumas sind ideal abgestimmt auf die Anwendung im iSi-System und nutzbar für alle gängigen Profi-Sahnespender.



VEGAN

10206 **Shiso-Espuma**

1.000 g/Beutel



10205 **Joghurt-Gurken-Espuma**

1.000 g/Beutel



10204 **Krustentier-Safran-Espuma**

1.000 g/Beutel

– kalt und warm zu servieren



10203 **Beurre Blanc-Espuma**

1.000 g/Beutel



VEGAN

10201 **Mango-Passionsfrucht-Espuma**

1.000 g/Beutel



NEU

10207 **Cornflakes-Espuma**

1.000 g/Beutel



*iSi Gourmet Whip nicht im Angebot enthalten

VORSPEISEN

KOMBINATIONSMÖGLICHKEITEN



+ ADD ON

VEGAN



18475 **Tomaten-Haferflocken-Crunch**
mit Piment d'Espelette

– nach dem Auftauen servierfertig

400 g/Beutel



KAROTTE | MISO | ERBSEN-GUACAMOLE | SHISO-ESPUMA

VEGAN



21548 **Delice Karotte und Miso**

– nach dem Auftauen servierfertig

700 g/Riegel



VEGAN



78302 **Erbsen-Guacamole**

– nach dem Auftauen servierfertig

500 g/Spritzbeutel



VEGAN



10206 **Shiso-Espuma**

– küchenfertig

1.000 g/Beutel



EMPFEHLUNG 1

MOZZARELLA-MOUSSE | PESTO | BALSAMICO

VEGAN



28109 **Törtchen Mozzarella-Mousse**

mit Pesto auf Tomaten-Biskuit

– nach dem Auftauen servierfertig

– Ø 60 mm

20 x 45 g/Plateau



26403 **Pesto Pomodori**

mit Tomaten

– nach dem Auftauen servierfertig

1.000 g/Beutel



28179 **Balsamico-Gel**

– nach dem Auftauen servierfertig

500 g/Spritzbeutel



EMPFEHLUNG 2

VORSPEISEN SEAFOOD

KOMBINATIONSMÖGLICHKEITEN



Feine Akzente fürs Finish

Unsere Empfehlung: Die feinen Microgreens und essbaren Blüten von Koppert Cress setzen geschmackliche wie visuelle Akzente auf jedem Teller. Perfekt abgestimmt auf unsere High-Convenience-Komponenten – für Menüs mit Charakter und Tiefe.



www.koppertcress.com

OKTOPUS CARPACCIO | AVOCADO | APFEL BASILIKUM | GRANOLA

EMPFEHLUNG 1



58511 Rolle Oktopus-Carpaccio

– nach dem Auftauen servierfertig
– Ø 90 mm

1.500 g/Stück



88501 Avocado-Crème mit Limette und Koriander

– nach dem Auftauen servierfertig

500 g/Spritzbeutel



28181 Basilikum-Apfel-Gel

– nach dem Auftauen servierfertig

500 g/Spritzbeutel



GEBEIZTER LACHS | JOGHURT-GURKEN-ESPUMA | GRANOLA

EMPFEHLUNG 2



56128 Röllchen Zitronenverbene Gebeizter Lachs mit Fenchel

– Länge: 370 mm | Ø 35 mm

370 g/Stück



10205 Joghurt-Gurken-Espuma

– küchenfertig

1.000 g/Beutel



18475 Tomaten-Haferflocken-Crunch mit Piment d'Espelette

– nach dem Auftauen servierfertig

400 g/Beutel



BOWLS

KOMBINATIONSMÖGLICHKEITEN



+ ADD ON

VEGAN



18475 **Tomaten-Haferflocken-Crunch**
mit Piment d'Espelette

– nach dem Auftauen servierfertig

400 g/Beutel



KAROTTEN LAX | SCHWARZER REIS | ERBSEN-GUACAMOLE

VEGAN



29203 **Karotten "Graved Lax"**

– nach dem Auftauen servierfertig

500 g/Beutel



VEGAN



24601 **Schwarzer Reis**

– nach dem Auftauen servierfertig
– kalt und warm zu servieren

1.000 g/Beutel



VEGAN



78302 **Erbsen-Guacamole**

– nach dem Auftauen servierfertig

500 g/Spritzbeutel



EMPFEHLUNG 1

BRATLING | SÜSSKARTOFFEL | LINSE | INGWER RELISH

VEGAN



23169 **Bratling Linse**

mit Süßkartoffel und Jaipur-Curry
– kalt und warm zu servieren

50 g/Stück | 3.000 g/Beutel



20073 **Süßkartoffel-Crème**

– nach dem Auftauen servierfertig
– kalt und warm zu servieren

1.000 g/Spritzbeutel



VEGAN



22960 **Ingwer Gewürzgurken Relish**

– nach dem Auftauen servierfertig

1.000 g/Beutel



EMPFEHLUNG 2

ZWISCHENGANG & FLYING

KOMBINATIONSMÖGLICHKEITEN

Süßkartoffel-Crème

Praline Kabeljau

Shiso-Espuma

Schnittlauch-Öl



+ ADD ON

VEGAN



70176 **Schnittlauch-Öl**

– nach dem Auftauen servierfertig

400 g/Beutel



KABELJAU PRALINE | YUZU | SÜSSKARTOFFEL | SHISO-ESPUMA

EMPFEHLUNG 1



28015 **Praline Kabeljau**

mit Yuzu im Krupuk-Crunch

– L: 52 mm | B: 25 mm | H: 25 mm

35 x 25 g/Schale



20073 **Süßkartoffel-Crème**

– kalt und warm zu servieren

1.000 g/Spritzbeutel



VEGAN



10206 **Shiso-Espuma**

– küchenfertig

1.000 g/Beutel



KARTOFFEL | TRÜFFEL | EIGELB | BEURRE BLANC

EMPFEHLUNG 2



28300 **Praline Kartoffel**

mit Trüffel im Asche-Crunch

– B: 28 mm | H: 28 mm

48 x 25 g/Schale



28180 **Eigelb-Gel**

– nach dem Auftauen servierfertig

– für herzhaftes und süße Speisen

500 g/Beutel

€ 10,65



10203 **Beurre Blanc-Espuma**

– küchenfertig

1.000 g/Beutel



ZWISCHENGANG & FLYING

KOMBINATIONSMÖGLICHKEITEN

Entenbrust Pastrami

Balsamico-Gel



Tramezzini-Rolle Dattel-Curry-Frischkäse

+ ADD ON

VEGAN



28179 **Balsamico-Gel**

- nach dem Auftauen servierfertig

500 g/Spritzbeutel



ENTEN PASTRAMI | HUMMUS | CURRY DATTEL | ROMANA

EMPFEHLUNG 1



89032 **Tramezzini-Rolle Dattel-Curry-Frischkäse**

- Länge: 380 mm | Ø 55 mm

600 g/Stück



VEGAN



78300 **Hummus-Crème**

- nach dem Auftauen servierfertig

500 g/Spritzbeutel



23035 **Entenbrust Pastrami**

sous vide

- kalt und warm zu servieren

3 x ca. 320 g



TOMATENSUPPE | TRAMEZZINI | PESTO | BALSAMICO

EMPFEHLUNG 2



89013 **Tramezzini-Rolle Antipasti**
mit gerösteter Paprika und Pesto Rucola

- Länge: 380 mm | Ø 55 mm

600 g/Stück



VEGAN



44300 **Tomatensuppe**

- küchenfertig, gegart

2.000 ml/Beutel



VEGAN



26421 **Pesto Rucola**
mit gerösteten Cashewkernen

1.000 g/Beutel



RAVIOLI

KOMBINATIONSMÖGLICHKEITEN

+ ADD ON

Ravioli Spargel

Beurre Blanc-Espuma



Pesto Bärlauch

Eigelb-Gel

28180 **Eigelb-Gel**

- nach dem Auftauen servierfertig
- für herzhaftes und süße Speisen

500 g/Beutel



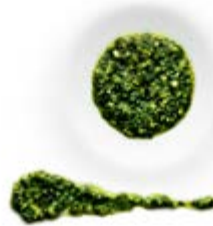
SPARGEL RAVIOLI | BÄRLAUCH | BEURRE BLANC

EMPFEHLUNG 1

10054 **Ravioli Spargel**

- küchenfertig, roh
- Ø 50 mm | ca. 20 g/Stück | 40-50 Stück

1.000 g/Beutel

26402 **Pesto Bärlauch**

- nach dem Auftauen servierfertig

1.000 g/Beutel

10203 **Beurre Blanc-Espuma**

- küchenfertig

1.000 g/Beutel



EIGELB RAVIOLI | ROTES ZWIEBEL-CONFIT | BEURRE BLANC

EMPFEHLUNG 2

10133 **Ravioli Eigelb**

- küchenfertig, roh
- Ø 50 mm | ca. 20 g/Stück | 40-50 Stück

1.000 g/Beutel


VEGAN
29995 **Rotes Zwiebel-Confit**

- nach dem Auftauen servierfertig

1.000 g/Beutel

10203 **Beurre Blanc-Espuma**

- küchenfertig

1.000 g/Beutel



HAUPTGANG

KOMBINATIONSMÖGLICHKEITEN



Violife – die #1 Marke für Käsealternativen im deutschen Foodservice

Violife steht für innovative Käsealternativen – frei von Laktose, Gluten, Nüssen, Soja und Konservierungsstoffen.

Vielseitig einsetzbar und mit Vitamin B12 angereichert – ideal für die modernen Ernährungsbedürfnisse Ihrer Gäste.

Mehr unter: floraprofessional.com

LOADED FRIES | CHILI SIN CARNE | AVOCADO | CHEDDAR SAUCE

EMPFEHLUNG 1

VEGAN



79238 Chili sin Carne

– küchenfertig, gegart

2.000 g/Beutel



88501 Avocado-Crème mit Limette und Koriander

– nach dem Auftauen servierfertig

500 g/Spritzbeutel



VEGAN



21568 Sauce Cheddar Style

– küchenfertig, gegart

1.000 g/Beutel



MADE WITH
Violife
100% pflanzlich

BRATLING BUCHWEIZEN | PASTINAKE | SAUCE

EMPFEHLUNG 2



23106 Bratling Buchweizen mit Rote Bete

– kalt und warm zu servieren

50 g/Stück | 3.000 g/Beutel



28203 Pastinaken-Petersilien-Püree

– nach dem Auftauen servierfertig

1.000 g/Beutel



VEGAN



69986 Bratensauce

– küchenfertig, gegart

2.500 ml/Beutel



HAUPTGANG

KOMBINATIONSMÖGLICHKEITEN

Roulade Lachsforelle

Shiso-Espuma



Praline Graved Lachs

Pralinen: Kleine Bissen, große Wirkung

Unsere herzhaften Alleskönner sind in 12 Varianten erhältlich. Einfach in tiefem Fett goldgelb ausbacken und anrichten – fertig ist die effektvolle, aber doch simpel herzustellende Flying Buffet-, Vorspeisen- oder Hauptgang-Komponente.

LACHS | GARNELE | SHISO | KIMCHI

EMPFEHLUNG 1



50148 **Roulade Lachsforelle**
mit Jaipur-Curry-Garnele

– kalt und warm zu servieren
– Länge ca. 380 mm | Ø 50 mm

750 g/Stück



53132 **Praline Graved Lachs**
in Sesam-Glasnudel-Crunch

– küchenfertig, roh
– B: 28 mm | H: 28 mm

48 x 25 g/Schale



VEGAN

10206 **Shiso-Espuma**

– küchenfertig

1.000 g/Beutel



HÄHNCHEN | TOMATE | PINIENKERNE | RATATOUILLE | PESTO

EMPFEHLUNG 2



83013 **Hähnchenrolle Tomate-Mozzarella**
mit Pinienkernen und Basilikum

– kalt und warm zu servieren
– Länge ca. 370 mm | Ø 60 mm

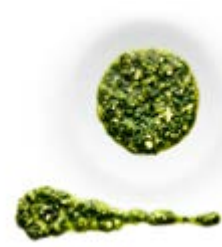
1.000 g/Stück



23600 **Ratatouille Gemüse**

– küchenfertig, gegart

1.000 g/Beutel



26401 **Pesto Classico**

– nach dem Auftauen servierfertig

1.000 g/Beutel



DESSERTS



Mehr Möglichkeiten. Mehr Genuss.

Noch mehr Komponenten für kreative Mix-&-Match-Desserts bietet das Stammsortiment: Mousses, Gels, Toppings und Espumas matchen nicht nur perfekt untereinander, sondern auch mit servierfertigen Komponenten wie Törtchen, Delice, Bubble sowie DIY-Bases.

MANGO | PASSIONSFRUCHT | HIMBEERE

EMPFEHLUNG 1

VEGAN



10201 **Mango-Passionsfrucht-Espuma**

1.000 g/Beutel



VEGAN



23555 **Mango-Passionsfrucht Ragout**

- nach dem Auftauen servierfertig

1.000 g/Beutel



VEGAN



18472 **Himbeer-Knusper**

- nach dem Auftauen servierfertig

400 g/Schale



ERDBEERE | BASILIKUM | KARAMELL-CRUMBLE

EMPFEHLUNG 2



21105 **Delice Walderdbeere**
mit Mandel-Butter-Crunch

- nach dem Auftauen servierfertig

750 g/Riegel



VEGAN



28181 **Basilikum-Apfel-Gel**

- nach dem Auftauen servierfertig

500 g/Spritzbeutel



VEGAN



18564 **Karamell-Kakao-Crumble**

- nach dem Auftauen servierfertig

1.000 g/Beutel



DESSERTS

NEU



13030 Crispy Cone süß

mit Acai und Vanille

– nach dem Auftauen servierfertig

– Höhe 50 mm | Ø 30 mm

125 Stück/Schale



ODZ

V

V²

-L

0‰



13034 Crispy Cone süß

mit Kakao

– nach dem Auftauen servierfertig

– Höhe 50 mm | Ø 30 mm

125 Stück/Schale



ODZ

V

V²

-L

0‰



28217 Yuzu-Ganache

– nach dem Auftauen servierfertig

500 g/Spritzbeutel



ODZ

-G

0‰



21567 Pistazien-Mousse

– nach dem Auftauen servierfertig

500 g/Spritzbeutel



ODA

V

V²

-L

-G

0‰



21569 Smoothie-Beeren-Acai-Crème

– nach dem Auftauen servierfertig

500 g/Spritzbeutel



ODA

ODZ

V

V²

-L

-G

0‰



10201 Mango-Passionsfrucht-Espuma

– küchenfertig

1.000 g/Beutel



ODA

ODZ

V

V²

-L

-G

0‰



10207 Cornflakes-Espuma

– küchenfertig

1.000 g/Beutel



ODZ

V

0‰



28178 Passionsfrucht-Gel

28182 Himbeer-Gel

28181 Basilikum-Apfel-Gel

500 g/Spritzbeutel



ODA

ODZ

V

V²

-L

-G

0‰

DESSERTS



Weckglas® Vanille Panna Cotta
und Erdbeer-Spiegel

– nach dem Auftauen servierfertig
– 20 x 60 g

01578 Weckglas®
01778 Refill



21566 **Tiramisu**

– nach dem Auftauen servierfertig
– Ø 70 mm | H: 30 mm

20 x 60 g/Karton



22500 **Dolci Himbeer**

mit Pistazien und Kakao-Nibs
– nach dem Auftauen servierfertig
– L: 50 mm | H: 40 mm

50 x 35 g/Karton



18400 **Törtchen Milchcreme**
mit Honigboden

– nach dem Auftauen servierfertig
– Ø 60 mm | H: 25 mm

20 x 45 g/Karton



RAK Porcelain - perfekt präsentiert

RAK bietet Ihnen elegante Geschirr- und Besteckserien, die Design mit Funktionalität vereinen, um einen perfekten Rahmen für die Präsentation Ihrer kulinarischen Kreationen zu schaffen.



40048 **Schokoladenkuchen**

– Ø 260 mm

4 x 1.200 g/Karton



12836 **Spanische Mandeltarte**
mit Orangen

– Ø 260 mm

4 x 1.700 g/Karton



12837 **Tarte Crème Pâtissière**

– nach dem Auftauen servierfertig
– Ø 260 mm

4 x 1600 g/Karton



JETZT REGISTRIEREN

FÜR PREISE UND SPEZIFIKATIONEN

Möchten Sie aktuelle Produktpreise und -spezifikationen einsehen?
Registrieren Sie sich ganz einfach online als Geschäftskunde in unserem Shop!
So können Sie bequem online bestellen und Ihren Einkauf optimal planen.
Ihre Vorteile:

Transparente Preisübersicht:

Sehen Sie sich jederzeit aktuelle Preise an und behalten Sie den Überblick.

Produktspezifikationen: Informieren Sie sich detailliert über unsere Produkte – lesen und laden Sie alle Spezifikationen bequem herunter.

Schnelle & einfache Bestellungen: Profitieren Sie von einem intuitiven Bestellprozess, der Ihren Einkauf zum Vergnügen macht.

Registrieren Sie sich jetzt in unserem Online-Shop.
Bei Fragen zur Registrierung steht Ihnen unser Kundenservice gerne zur Verfügung.

achenbach.com/registrierung.



Online-Shop

Einfach und bequem online bestellen



Große Produktauswahl und hohe Qualität

Über 250 Produkte im Stammsortiment



Wir liefern Ihnen Frisch- und Tiefkühlware per Spedition



Einfache Exportabwicklung
Für Lieferungen innerhalb der EU und international

WUNSCHANFERTIGUNG

FÜR SIE AUF GANZER LINIE FLEXIBEL: ACHENBACH SOLUTION

Von der ersten Idee bis zur servierfertigen Lösung: Wir entwickeln Menü-Komponenten, die perfekt zu Ihnen passen.

Lagern Sie zeitintensive Produktionsschritte einfach aus und konzentrieren Sie sich auf das Wesentliche.
Wir übernehmen die Umsetzung Ihrer Rezepturwünsche – kreativ, präzise, effizient und mit Blick auf höchste Qualität und Machbarkeit.

- ✓ **Umsetzung Ihrer Wunschrezeptur oder Produktidee**
- ✓ **Produktentwicklung**
- ✓ **Von der Vorspeise bis zum Dessert**
- ✓ **Servier-/küchenfertige Komponenten**
- ✓ **Private Label Produktion**
- ✓ **Portionsverpackungen**
- ✓ **Menü-/Genussboxen**
- ✓ **Vegan, vegetarisch, bio, etc.**
- ✓ **Konstant hohe Produktqualität durch sichere Prozesse**
- ✓ **Erstellen von Spezifikationen**
- ✓ **Kleine Mindestabnahmemengen**



Ihr Kontakt zum Achenbach Verkaufsteam:
Tel.: +49 6196 6009 30
E-Mail: verkauf@achenbach.com

GUT ZU WISSEN

In unserer Manufaktur verbinden wir Handwerk mit viel Liebe zum Detail. Viele unserer Produkte werden überwiegend von Hand gefertigt und abgefüllt, wodurch sie nicht nur höchste Qualität, sondern auch einen einzigartigen Charakter erhalten. Leichte Schwankungen bei Gewichten und Maßen können daher produktionsbedingt auftreten.



Ohne deklarationspflichtige Allergene



Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe



Vegetarisch



Vegan



Ohne laktosehaltige Zutaten



Ohne glutenhaltige Zutaten



Ohne alkoholhaltige Zutaten



Tiefgekühlt

* laut Rezeptur



Achenbach

DELIKATESSEN-MANUFAKTUR

Rudolf Achenbach GmbH & Co. KG

Hauptstraße 106
65843 Sulzbach

T 06196 6009 30
verkauf@achenbach.com

www.achenbach.com

