

Achenbach

DELIKATESSEN-MANUFAKTUR



SAISON
HERBST/WINTER

2024|2025

IDEEN VOLLER GESCHMACK – SEIT 1954

IDEEN VOLLER GESCHMACK

Seit 1954 entwickeln, produzieren und vertreiben wir weltweit erstklassige Food-Spezialitäten für Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung, Event- und Travel-Catering.

Dabei legen wir größten Wert auf das, worauf es Ihnen ankommt: angesagte Rezepturen, simples Handling, höchste Qualitäts- und Hygienestandards und ganz viel Liebe zum Detail.



Große Produktauswahl und hohe Qualität
Über 200 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

Produkte so einzigartig wie Sie – auch damit können Sie bei uns rechnen. Für viele unserer Kund*innen fertigen wir bereits nach deren Vorstellungen und Rezepturen. In allen Produktsegmenten und für viele Ernährungsformen. Geschmack, Raffinesse und Ästhetik sind unsere Argumente, die auch Ihre Gäste überzeugen.

Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne!

Ihr Kontakt zum Achenbach Verkaufsteam:

Tel.: +49 6196 6009-30

E-Mail: verkauf@achenbach.com



- Umsetzung Ihrer Wunschrezepturen
- von der Vorspeise bis zum Dessert
- servier-/küchenfertige Komponenten
- Menü-/Genussboxen
- vegan, vegetarisch, bio, halal etc.
- Private Label Fertigung
- Portionspackungen
- Sie sparen Ihre Zeit und Ressourcen

GUT ZU WISSEN

In unserer Manufaktur wird überwiegend von Hand gefertigt und abgefüllt. Produktionsbedingt können daher leichte Schwankungen bei Gewichten und Maßen auftreten.



Ohne deklarationspflichtige Allergene*



Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe*



Vegetarisch*



Vegan*



Ohne laktosehaltige Zutaten*



Ohne glutenhaltige Zutaten*



Ohne alkoholhaltige Zutaten*



Tiefgekühlt

* laut Rezeptur

Zubereitungsempfehlungen

finden Sie auf unseren Produktetiketten oder unter www.achenbach.com

DO IT YOURSELF

BASE + ADD ON + X = AVOCADO-SALSA

Avocado-Salsa? Nicht ganz. Der klassische Geschmack nach Avocado, Tomate, Olive, Knoblauch, Ingwer, Chili findet sich zwar in der Base Avocado und den Add Ons wieder. Mit Texturen von smooth bis crunchy, Geschmack von mild bis spicy und leuchtenden Farben entsteht daraus jedoch eine völlig neue, kontrastreiche Vorspeise. Und das Tolle daran: Diese Produkte erlauben auch den Blick über den veganen Tellerrand – beispielsweise durch Zugabe von Garnelen, Thunfisch oder Lachs – auf pescetarische Varianten.

20257 Base Avocado

- nach dem Auftauen servierfertig
- L: 120 mm | B: 60 mm | H: 5 mm

40 x 40 g/Schale



88524 Add on Avocado

[Olive | Crunch | Marinade]

- Schwarze Oliven-Crème 500 g/Spritzbeutel
- Tomaten-Haferflocken Crunch 400 g/Beutel
- Limette-Paprika Marinade 400 g/Beutel

- nach dem Auftauen servierfertig

40 Portionen/Pack



Base Avocado



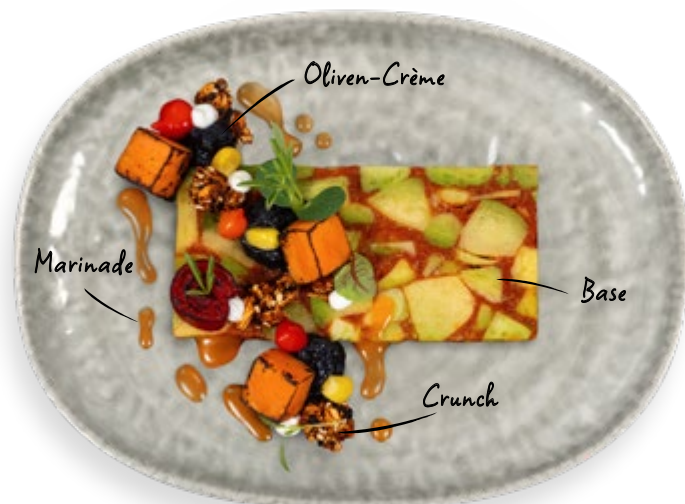
Oliven



Crunch



Marinade



BASE + ADD ON + X = RINDERTATAR

Frisch zubereitet und direkt tiefgekühlt, um es nach Bedarf herauszuholen und ruckzuck aufzutauen – so sieht ein modernes Mise en place für den ultimativen Klassiker aus. Mit unseren Bases und Add Ons zaubern Sie spielend leicht eine Vorspeise in Spitzenqualität und neuem Look, der Ihre Gäste in Staunen versetzt. Wie übrigens all unsere Bases ist auch das Rindertatar die perfekte Spielwiese für kreative Ideen. Ob klassisch mit Pickles und Kapern oder modern mit unseren Add Ons garniert.

20256 Base Rind

- nach dem Auftauen servierfertig
- L: 120 mm | B: 60 mm | H: 10 mm

40 x 70 g/Schale



88523 Add on Rind

[Eigelb | Paprika | Öl]

- Eigelb-Gel 500 g/Spritzbeutel
- Paprika-Schnee 120 g/Beutel
- Schnittlauch-Öl 400 g/Beutel

- nach dem Auftauen servierfertig

40 Portionen/Pack



Base Rind



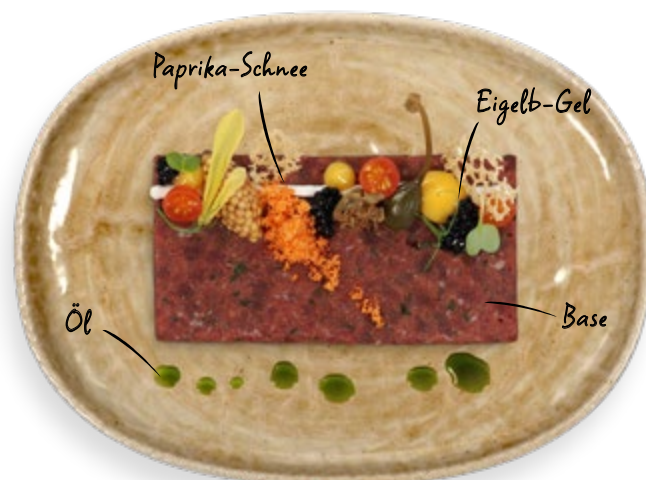
Eigelb-Gel



Paprika-Schnee



Schnittlauch-Öl



FINGERFOOD & VORSPEISEN



89108 **Lolly Beef "Waldorf"**

- nach dem Auftauen servierfertig

50 Stück/Schale



89039 **Lolly Tramezzini**

mit Hähnchen und Zitronen-Basilikum-Frischkäse

- nach dem Auftauen servierfertig

50 Stück/Schale



78239 **Rote Bete Crème**

- nach dem Auftauen servierfertig

500 g/Spritzbeutel



78302 **Erbsen - Guacamole**

- nach dem Auftauen servierfertig

500 g/Spritzbeutel



88504 **Enten-Rillettes**

- nach dem Auftauen servierfertig

500 g/Spritzbeutel



24027 **Mini-Törtchen Süßkartoffel**
mit asiatischem Rettich

- nach dem Auftauen servierfertig
- Ø 40 mm

35 x 30 g/Plateau



28138 **Mini-Törtchen Reh**
mit Rotkohl-Mousse und Kartoffelknödel

- nach dem Auftauen servierfertig
- Ø 40 mm

35 x 25 g/Plateau



24017 **Törtchen Ziegenkäse**
mit Tomaten-Pesto auf Oliven-Biskuit

- nach dem Auftauen servierfertig
- Ø 60 mm

20 x 45 g/Plateau



FINGERFOOD & VORSPEISEN



88999 **Flying Buffet Kalbsfrikadelle**
mit Pommery-Senf-Mousse und
Wurzelgemüse Salat
– nach dem Auftauen servierfertig

35 Gläser/Tray



88996 **Flying Buffet Entenkonfekt**
mit Gewürzsud auf Rote Bete-Mousse
– nach dem Auftauen servierfertig
– im eckigen Glas

35 Gläser/Tray



Weckglas® Ziegenkäse Panna Cotta
mit Pesto auf Kürbis-Chutney
– nach dem Auftauen servierfertig
– 20 x 50 g/Tray

88567 Weckglas®
87567 Refill



14991 **Bubble Weißes Trüffel-Mousse**
mit Pilz-Nuss-Kern

– nach dem Auftauen servierfertig
– Ø 70 mm | Höhe 32 mm

18 x 70 g/Karton



14898 **Kürbis-Mousse**
mit Sojagel-Kern auf Miso-Biskuit

– nach dem Auftauen servierfertig
– Ø 65 mm | Höhe 45 mm

18 x 80 g/Karton



56138 **Röllchen Honig-Senf Gebeizter Lachs**
mit Dill

– nach dem Auftauen servierfertig
– Länge 370 mm | Ø 35 mm

370 g/Stück



20441 **Delice Reh**
mit Rote Bete und Rosmarin-Laugen-
Serviettenknödel

– nach dem Auftauen servierfertig

960 g/Riegel



20439 **Delice Gänseleber**
mit Apfel-Kompott auf Mandel-
Backpflaumen-Biskuit
– nach dem Auftauen servierfertig

800 g/Riegel



WARME KOMPONENTEN



26421 **Pesto Rucola**
mit gerösteten Cashewkernen
- nach dem Auftauen servierfertig

1.000 g/Beutel



62209 **Wildpreiselbeeren**
- servierfertig

1.000 g/Beutel



40044 **Schmorzwiebeln**
vegan
- küchenfertig

1.000 g/Beutel



10115 **Ravioli Rotes Zwiebel-Konfit**

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

50 x 20 g/Beutel



10117 **Ravioli Trüffel**

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

50 x 20 g/Beutel



10070 **Ravioli Hummer**

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

50 x 20 g/Beutel



28308 **Praline Käsespätzle**
im Zwiebel-Kräuter-Crunch
- küchenfertig, teilgegart
- B: 28 mm | H: 28 mm

48 x 25 g/Schale



28309 **Praline Schweinshaxe**
in gepoppter Knusperschwarte
- küchenfertig, teilgegart
- B: 28 mm | H: 28 mm

48 x 25 g/Schale



43310 **Hummercrèmesuppe**
- küchenfertig, gegart

2.000 ml/Beutel



WARME KOMPONENTEN



23601 **Boeuf Bourguignon**

- küchenfertig, gegart

600 g/Beutel



79218 **Kürbis-Pilz-Gulasch**

- küchenfertig, gegart

1.000 g/Beutel



23600 **Ratatouille Gemüse**

vegan

- küchenfertig, gegart

1.000 g/Beutel



89024 **Tramezzini-Rolle Wurzelspeck**
mit Gewürzgurke

- küchenfertig, roh
- Länge 380 mm | Ø 55 mm

600 g/Stück



23607 **Laugenserviettenknödel**

- küchenfertig, gegart
- Länge 400 mm | Ø 63 mm

1.000 g/Rolle



28024 **Rolle Kartoffeln**
mit Spinat und Ricotta

- küchenfertig, gegart
- Länge 380 mm | Ø 50 mm

700 g/Rolle



83012 **Hähnchenrolle**
mit Pfifferlingen

- nach dem Auftauen servierfertig
- Länge 380 mm | Ø 40 mm

1.000 g/Rolle



83016 **Hähnchenrolle**
mit Semmelknödel-Füllung

- nach dem Auftauen servierfertig
- Länge 380 mm | Ø 40 mm

1.000 g/Rolle



83010 **Hähnchenrolle**
mit Champignon-Trüffel-Füllung

- nach dem Auftauen servierfertig
- Länge 380 mm | Ø 40 mm

1.000 g/Rolle



WARME KOMPONENTEN



28208 **Mini-Kartoffelknödel**
mit Kräuter-Frischkäse-Füllung

- nach dem Auftauen servierfertig
- 50 x 40 g

2.000 g/Beutel



28209 **Mini-Kartoffelknödel**
mit Kalbsbäckchen Füllung

- nach dem Auftauen servierfertig
- 50 x 40 g

2.000 g/Beutel



69976 **Grundsauce/Jus**

- küchenfertig, gegart

2.500 g/Beutel



Kalbsfrikadelle

- küchenfertig, gegart

23126 50 g/Stück, je kg
23123 30 g/Stück, je kg
23199 20 g/Stück, je kg



23167 **Wildfrikadelle**

- küchenfertig, gegart
- 50 g /Stück

2.500 g/Beutel



28250 **Königsberger Klopse**
mit Kapern

- küchenfertig, gegart
- 60 g/Stück

2.500 g/Beutel



Bratling Quinoa
mit Zucchini und Karotte

- nach dem Auftauen servierfertig

23130 50 g/Stück, 2.500 g
23164 180 g/Stück, 10.000 g



23106 **Bratling Buchweizen**
mit Rote Bete

- nach dem Auftauen servierfertig
- 50 g/Stück

2.500 g/Beutel



DESSERTS

14994 Base Ananas

- nach dem Auftauen servierfertig
- L: 120 mm | B: 60 mm | H: 5 mm

40 x 35 g/Schale



88522 Add on Ananas

[Schokolade | Estragon | Knusper]

Schokoladen-Mousse, weiß500 g/Spritzbeutel

Estragon-Schnee120 g/Beutel

Himbeer-Knusper400 g/Beutel

- nach dem Auftauen servierfertig

40 Portionen/Pack



Base Ananas



Schokoladen-Mousse, weiß



Estragon-Schnee



Himbeer-Knusper



88850 Weckglas® Pflaumenkompott mit Butter-Crumble

- nach dem Auftauen servierfertig

20 x 50 g/Tray



88871 Weckglas® Zimt-Mousse mit Spekulatius-Crumble

- nach dem Auftauen servierfertig

20 x 25 g/Tray



88873 Weckglas® Lebkuchen-Mousse mit Pflaumen-Kompott

- nach dem Auftauen servierfertig

20 x 45 g/Tray



88862 Weckglas® Chia-Pudding mit Minz-Spiegel

- nach dem Auftauen servierfertig

20 x 60 g/Tray



88665 Crème Brûlée

- mit Zucker bestreuen und abflämmen

20 x 45 g/Tray



Weckglas® Rotweinkuchen mit flüssigem Haselnuss-Nougat-Kern

- küchenfertig, roh
- 20 x 45 g/Tray

01594 Weckglas®
01794 Refill



DESSERTS



14995 **Lavacake**
mit Salz-Karamell-Kern
- küchenfertig
- Ø 70 mm | Höhe 40 mm

18 x 90 g/Karton



18464 **Törtchen Bayrisch Crème**
mit Orange

- nach dem Auftauen servierfertig
- Ø 60 mm | Höhe 25 mm

20 x 50 g/Stück



14998 **Bubble Weißes Schokoladen-Mousse**
mit Sanddorn-Kern

- nach dem Auftauen servierfertig
- Ø 70 mm | Höhe 32 mm

18 x 60 g/Karton



14996 **Bubble Schokoladen-Mousse**
mit Himbeer-Kern

- nach dem Auftauen servierfertig
- Ø 70 mm | Höhe 32 mm

18 x 65 g/Karton



18466 **Gugelhupf Nuss-Zimt**

- nach dem Auftauen servierfertig
- Ø 60 mm | Höhe 40 mm

18 x 60 g/Karton



21112 **Delice Geflämmte Zitronen-Crème**
auf weißer Knusper-Schokolade

- nach dem Auftauen servierfertig

750 g/Riegel



GELS & TOPPINGS



28180 **Eigelb-Gel**

- nach dem Auftauen servierfertig
- für herzhaftes und süßes Speisen

500 g/Beutel



28181 **Basilikum-Apfel-Gel**

- nach dem Auftauen servierfertig
- für herzhaftes und süßes Speisen

500 g/Beutel



28179 **Balsamico-Gel**

- nach dem Auftauen servierfertig
- für herzhaftes und süßes Speisen

500 g/Beutel



28182 **Himbeer-Gel**

- nach dem Auftauen servierfertig
- für herzhaftes und süßes Speisen

500 g/Beutel



28177 **Sanddorn-Gel**

- nach dem Auftauen servierfertig
- für herzhaftes und süßes Speisen

500 g/Beutel



28178 **Passionsfrucht-Gel**

- nach dem Auftauen servierfertig
- für herzhaftes und süßes Speisen

500 g/Beutel



28875 **Kürbiskern-Granola**

- nach dem Auftauen servierfertig
- für herzhaftes und süßes Speisen

1.000 g/Beutel



19315 **Crue de Cacao Crumbles**

- nach dem Auftauen servierfertig

1.000 g/Beutel



18474 **Baiser-Chips Zitrone-Zimt**

- nach dem Auftauen servierfertig
- für herzhaftes und süßes Speisen

75 g/Schale





Investiere in die Jugend, dann investierst Du in die Zukunft!

Rudolf Achenbach

**RUDOLF
ACHENBACH
PREIS**

in Kooperation mit dem VKD

seit 1975

Fachkräfte entwickeln – Erfolg sichern

Wünschen Sie sich engagierte Auszubildende, die Eigeninitiative ergreifen, Verantwortung übernehmen und neue Wege gehen? Dann begeistern Sie sie für den Top-Wettbewerb im Kochhandwerk! Hier können Ihre Azubis Ausbildungsinhalte auf spannende und kreative Weise vertiefen und sich strukturiert auf die Abschlussprüfung vorbereiten. Für Ihren Betrieb bringt das kulinarische Kräfteressen frische Impulse und neue Perspektiven – wichtige Faktoren, die dem Nachwuchs Appetit auf mehr machen. Geben Sie dem Nachwuchs die Chance, über sich hinauszuwachsen und setzen Sie gemeinsam mit dem VKD und uns ein starkes Zeichen gegen den Fachkräftemangel.

Jetzt mitmachen und die Talente von morgen gezielt entwickeln!



Hier anmelden

achenbach.com/rap-2025



Weitere Infos

www.rudolf-achenbach-preis.de
und unter www.vkd.com/wettbewerbe



Fotos: Ingo Hilger/VKD



Achenbach

DELIKATESSEN-MANUFAKTUR

Rudolf Achenbach GmbH & Co. KG

Hauptstraße 106
65843 Sulzbach

T 06196 600930
verkauf@achenbach.com

www.achenbach.com

