

Presseinformation

Mit Fisch und Geflügel auf Sommerkurs

Fünf neue Kreationen voller Geschmack

Von der Vorspeise bis zum Hauptgang, für Buffets oder á la Carte – fünf neue Spezialitäten mit Fisch und Geflügel machen es dem Gastronom und Caterer leicht, seine Gäste mit neuen Menükomponenten auf den Sommer einzustimmen. Optik und raffinierte Zutatenauswahl ergänzen dabei die exzellenten Verarbeitungseigenschaften der handgefertigten Produkte aus der Achenbach Delikatessen Manufaktur.

Square Räucherlachs mit Spicy Mango

Die jüngste Produktserie des Hauses ist um eine Fischvariation reicher: Räucherlachs-Frischkäsemousse umhüllt einen Kern aus pikant-fruchtiger Mango. Die 35 x 35 x 25 mm großen Squares wiegen ca. 25 g. Sie werden zu 35 Stück im Pop-out-Plateau tiefgekühlt geliefert und lassen sich vor dem schonenden Auftauen im Kühlhaus nach Bedarf entnehmen.

Terrine Flusskrebs mit grünem Spargel

Terrinen werden gern als Vorspeise zum Auftakt eines Menüs serviert. Seafood in edelster Form verkörpert dieser Newcomer aus einer feinen Flusskrebsmousse mit Spargel. Mit ihrer grün-weißen Ummantelung in dekorativer Labyrinthoptik und der beliebten Party-Tunnel-Form weckt diese Terrine schon beim Anblick den Appetit. Der 550 g Riegel sollte in halbgefrorenem Zustand nach Bedarf portioniert werden.

Lolly Eismeerforelle

Für fingerfeinen Genuss vom handlichen Stick steht das Lolly-Sortiment. Das feste Fleisch des mild geräucherten Eismeerforellenfilets zwischen dünnem Vollkornbrot macht den neuen Lolly Eismeerforelle zu einem geschmacklichen und optischen Highlight. Die Lollies sollten möglichst langsam im Kühlhaus aufgetaut werden. Die Verkaufseinheit ist 50 Stück/Schale. Für die appetitliche Präsentation sind mit Brücken oder Ständern edle Service-Ideen erhältlich.

Delice Karottenmousse auf Poulardenbrust in Pfeffermelange

Die Auswahl der in Quader, Würfel oder dreieckige Tortenstücke portionierbaren Riegel für viele Anwendungsbereiche wächst weiter: Neu ist die Delice aus Karottenmousse auf Poulardenbrust, welche mit einer edlen Pfeffermischung und frischen Kräutern gewürzt ist. Für ein optimales Ergebnis wird der 840 g Riegel im angetauten Zustand portioniert, danach im Kühlhaus vollständig aufgetaut und serviert.

Weckglas® Hähnchenbrust Tandoori auf Graupenrisotto

Alles andere als gewöhnlich sind die fix und fertig in trendigen Weckgläsern angerichteten Spezialitäten. Ein echter Clou ist das Weckglas® Hähnchenbrust Tandoori auf Graupenrisotto mit Elementen aus der indischen und italienischen Küche. In der Küche punktet das kleine Zwischengericht mit einer simplen Zubereitung: Das aufgetaute Weckglas® etwa 10 Minuten im Kombidämpfer regenerieren und sofort servieren. Die Verkaufseinheit ist 48 Stück á 45 g.

März 2013

Presseinformationen und Bildmaterial zum Download unter: <http://www.achenbach.com/unternehmen/presse>

Abdruck honorarfrei, Beleg erbeten. Weitere Informationen:

Rudolf Achenbach GmbH & Co. KG
Katrín Moos-Achenbach
Hauptstraße 106
65843 Sulzbach
Tel. 06196-600912
Fax 06196-600928
katrin.moos-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