



Presseinformation

Der Herbst kann kommen!

Achenbachs herzhaftes Food-Trends für festlichen Genuss

Gänseleber feiert in diesem Jahr ihr kulinarisches Comeback und Reh, Ente, Lachs und Garnelen laufen als echte Klassiker in neuer Aufmachung auf. Während Weck- und Flying Buffet-Gläser im wahrsten Sinne des Wortes Durchblick gewähren, haben Pralinen und Pasteten unter ihrer Hülle so manche Überraschung parat. Diese und weitere neue Tiefkühl-Komponenten für die Herbst- und Wintersaison sind nur von September 2016 bis März 2017 lieferbar.

Herzhaftes Pralinen

Ideenreichtum beweist Achenbach mit der inzwischen stattlichen Auswahl küchenfertiger Pralinen für den Warmverzehr. Sie finden als Zwischen- oder Hauptgang-Komponente, als Snack oder beim Flying Buffet reißenden Absatz. Zudem sind die Kombinationswunder im Nu zubereitet: Einfach in 170°C heißem, tiefem Fett goldgelb ausbacken – fertig!

- **Praline Kichererbse mit Jaipur Curry und gerösteten Erdnüssen in Pankokruste**

Der vegetarische Pralinenwürfel aus Kichererbsen wurde mit gerösteten Erdnüssen veredelt und dem mittelscharfen Jaipur Curry aus Ingo Hollands Altem Gewürzamt pikant abgeschmeckt. Auffallend anders ist die goldgelbe Hülle aus Panko, dessen locker-knuspriger Charakter durch das Ausbacken besonders zur Geltung kommt. Die Bestelleinheit ist 48 Stück à 25 g.

- **Praline Black Tiger Garnele in Algen-Pankokruste**

Eine Praline, die nach Mee(h)r schmeckt: Die Pralinenfarce weckt mit Stückchen von der Black Tiger Garnele und Gemüsebrunoise nicht nur optische Reize. Zitrone und Ingwer untermalen die typische Süße der Garnele. Die Seafood-Praline ist von einer Kruste aus Nori-Algen und Panko umhüllt und hat einen Durchmesser von 35 mm. Die Bestelleinheit ist 35 Stück à 25 g.



Lolly Gänseleber mit Birne und Walnuss

Mit Zubereitungen aus Gänseleber liegt man bei festlichen Anlässen immer richtig. Dieser leicht fruchtige Lolly enthält Birnenstückchen und ist mit Madeirawein, Portwein und Weinbrand dezent abgeschmeckt. Eine aromatische Walnusshülle verleiht dem auf der Zunge zergehenden Lolly einen leichten Biss. Die Bestelleinheit dieser sti(e)lsicheren Komponente für Events und Stehempfänge ist 50 Stück.

Weckglas® Gänseleber-Parfait [Mandarinchutney und Kürbiskerne]

Ein leicht herbes Mandarinchutney stellt den fruchtigen Gegenpol zum luftigen Gänseleberparfait mit Madeirawein und Weinbrand. Die in Mini-Weckgläser geschichtete Vorspeise ist mit gerösteten Kürbiskernen garniert und beim stationären wie Flying Buffet und á la Carte einsetzbar. Die Bestelleinheit ist 48 Gläser à 45 g oder zu 20 Stück als Refill für bereits vorhandene Weckgläser.

Flying Buffet Rote Bete mit Entenkonfekt und Gewürzsud

Was auf den ersten Blick wie ein Dessert aussieht, entpuppt sich als würzige Vorspeise. Eine leicht gelierte Mascarponecreme mit Rote Bete und ein Gewürzsud mit Sternanis, Koriander, Nelken, Pfeffer, Kümmel, Honig und Sojasauce wurden hier mit einer feinen Konfektkugel kombiniert: Entenrillette mit Zwiebeln und Äpfeln in einer schwarz-weißen Hülle aus geröstetem Sesam. Perfekt zum Flying Buffet aber auch zu vielen anderen Gelegenheiten. Die Bestelleinheit ist 35 Gläser.

Pastete Reh mit Pistazien und Morcheln in Teigkruste

Unter der goldgelben Teigkruste verbirgt sich eine exquisite Wildfarce mit Spitzmorcheln und Pistazien und einer Einlage aus zartem Rehrückenfilet. Der als Kühlprodukt gelieferte, etwa 1500 g schwere Riegel, wird schnell und flexibel zur Vorspeise: Einfach aufschneiden und servieren – zum Beispiel klassisch mit Wildpreiselbeeren und Cumberland Sauce von Achenbach.



Mini-Törtchen Hirsch mit Rote Bete und Preiselbeeren

Ein Salpicon aus edlem Hirschfleisch mit Preiselbeeren, Kräuterseitlingen, Kräutern und etwas Balsamico ergänzt eine sahnige Frischkäsemousse mit Rote Bete zum zweischichtigen Mini-Törtchen (40 mm Ø). In auffälligem Pink bringt es während der dunklen Jahreszeit auch noch Farbe ins Spiel. Lieferbar zu 35 Stück à 25 g.

Röllchen Anis gebeizter Lachs mit Kürbiskonfit

Den wohl beliebtesten Klassiker zum festlichen Anlass in immer wieder neuen Geschmacksrichtungen aufzufahren, ist eine Stärke der Achenbach Delikatessen Manufaktur. Der hier verwendete Lachs wurde mit Sternanis gebeizt und mit einem süß-sauren Konfit aus Karotten, Kürbis und Kürbiskernen gefüllt. Das Röllchen (370 g / 35 mm Ø) kann äußerst variantenreich serviert werden: kurz oder lang, schräg oder gerade angeschnitten, aufgestellt oder liegend und auch in Kombination mit weiteren Lachsrollchen-Spezialitäten aus dem ganzjährig erhältlichen Stammsortiment.

August 2016

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