



Presseinformation

Nicht nur für den italienischen Klassiker!

Achenbach präsentiert Base und Add On für eigene „Vitello“ Kreationen

Die Achenbach Delikatessen Manufaktur hat den Vorspeisen-Klassiker Italiens neu interpretiert. Mit Base und Add-On gibt es jetzt flexible Komponenten, aus denen sich binnen weniger Minuten ein Vitello zubereiten lässt, das dem Original aus dem Piemont in nichts nachsteht, aber mit einem deutlichen Facelift und weiteren geschmacklichen Variationsmöglichkeiten aus der Reihe tanzt.

Direkt ins Auge fällt das Kalbfleisch. Es kommt in rechteckigen Scheiben auf den Teller und wird für eine moderne Variante des „Vitello tonnato“ zunächst mit einer aromatischen Basilikum-Olivenöl-Marinade bepinselt. Eine Thunfisch-Crème wird mit einem praktischen Spritzbeutel aufgetragen. Nach Belieben mit Kapernäpfeln oder frischen Elementen wie Kirschtomaten, Micro Leaves, Kresse oder anderen Kräutern ausgarnieren. Ein zartgrüner Kräuteröl-Schnee mit mediterranen Aromen setzt optisch wie geschmacklich Akzente.

Mit Verkaufseinheiten für 40 Portionen und separat bestellbaren Bases und Add-On-Packs bleiben Küchenchefs maximal flexibel – auch aus kulinarischer Sicht. Mit eigenen Zutaten ergänzt eignen sich die Bases für viele Vorspeisen-Kreationen, in denen zartes Kalbfleisch die Hauptrolle spielt. Zum Beispiel als Tafelspitz-Abwandlung mit Meerrettich-Creme und Rote Bete, asiatisch mit Wasabi Crème fraîche und Gari-Ingwer oder als Hommage an echte hessische Klassiker mit Handkäs-Espuma und „Musik“ oder Frankfurter Grüne Sauce und Wachtelei.

Die Komponenten im Detail:

Base Kalb

Sous-Vide gegartes Kalbfleisch wurde zu 4 mm dünnen, rechteckigen Scheiben (120 x 60 mm) verarbeitet. Sie sind in einer Schale zu 40 Stück à 30 g verpackt und einzeln entnehmbar. Fürs optimale Handling in tiefgekühltem Zustand auf dem Teller platzieren, auftauen lassen und ausgarnieren.

Delikatessen- Manufaktur



Add-On

Die Add Ons sind nur im Pack erhältlich. Der Inhalt ist nach dem Auftauen servierfertig und reicht für die Zubereitung von etwa 40 Portionen.

- **Marinade Basilikum-Olivenöl**

Die Marinade aus Limettensaft und Olivenöl mit gehacktem Basilikum verleiht dem Kalbfleisch appetitlichen Glanz, Aroma und Frische. (400g / Beutel)

- **Thunfisch-Crème**

Die Thunfischcreme wird mit Frischkäse, Olivenöl und Sahne hergestellt und für ein schnelles und sauberes Arbeiten in einem handlichen 500 g Spritzbeutel abgefüllt. Nach dem Auftauen kurz durchkneten und anwenden.

- **Kräuteröl-Schnee**

Zartschmelzend verbreitet der mit Basilikum, Rosmarin, Salbei und Thymian aromatisierte Kräuteröl-Schnee mediterranes Aroma. Dem 120 g Beutel nach Bedarf entnehmen und erst kurz vor dem Servieren anrichten.

August 2018

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

Abdruck honorarfrei, Beleg erbeten. Weitere Informationen:

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