

Presseinformation

Achenbach zündet Feuerwerk an Vorspeisen: Exklusive Neuheiten zur Herbst-/Wintersaison 2013

Mit zwölf neuen Highlights sorgt die Achenbach Delikatessen Manufaktur bereits zum Auftakt eines Menüs für die sprichwörtliche Geschmacksexplosion. Die handgefertigten Kreationen aus saisonalen Zutaten präsentieren sich zur Herbst-/Wintersaison in einem facettenreichen Look. Delice, Square, Weckglas, Terrine und Spezialitäten im Miniformat sind zündende Ideen auf dem Buffet oder im á la carte Geschäft und lassen den Küchenchef in der umsatzstärksten Jahreszeit nicht im Stich: Mit den servierfertigen Komponenten lassen sich Arbeitsaufwand und Kosten ohne Verzicht auf Geschmack und Optik in Grenzen halten.

Komponenten mit Fisch & Seafood

- **Röllchen** Anis gebeizter Lachs mit Kürbiskonfit

Nicht nur zu Halloween schmeckt diese Komposition aus fruchtigem Kürbis und aromatisch gebeiztem Lachs. Das kleine 370 g Röllchen mit einem Durchmesser von ca. 35 mm lässt sich in angetautem Zustand nach Bedarf portionieren.

- **Delice** Zweierlei Thunfisch mit Avocado auf Sesam-Biskuit

In diesem mehrschichtigen und flexibel portionierbaren 750 g Riegel findet sich Thunfischfilet als Tatar mit Avocadocreme und in einer Thunfischmousse mit Crème fraîche und Frischkäse wieder. Besonders fein: Der Biskuitboden mit schwarzem Sesam und der Überzug in Labyrinthoptik.

- **Weckglas®** Heißgeräucherter Lachswürfel auf Senfgurken

Auch bei einem Flying Buffet kann diese in einem Mini-Weckglas angerichtete Komposition aus heißgeräuchertem Lachs mit Hickory-Aroma und pikantem Senfgurkenchutney als Vorspeise serviert werden. Dazu im Kühlhaus auftauen. Versandeinheit: 48 Stück á 45 g.

- **Mini-Törtchen** Eismeerforellen-Tatar auf Blumenkohl-Panna Cotta

Geschmackliche Gegensätze ziehen sich an: Kräftiges Tatar vom gebeizten Eismeerforellenfilet trifft auf herzhaften Blumenkohl. Zur Verwendung die zweischichtigen Törtchen aus dem Pop-out Tray drücken und im Kühlhaus auftauen lassen. Versandeinheit: 35 x 25 g.

Komponenten mit Gans und Ente

- **Delice** Gänseleber auf Früchtebrot mit Hagebutte und Amaranth-Popcorn

Zwei Klassiker der Adventszeit tun sich hier zusammen, der Clou aber ist das Topping aus gepoppten Amaranthsamen mit ihrem nussigen Geschmack. Der 750 g schwere, mehrschichtige Riegel sollte in halbgefrorenem Zustand portioniert und erst danach im Kühlhaus vollständig aufgetaut werden.

- **Mini-Brioche** mit Gänseleber

Im Anblick süß, im Geschmack jedoch herzhaft überrascht dieses feine Hefengebäck mit winterlichen Gewürzen und einer Füllung aus Gänselebermousse. Die Mini-Brioche werden zu 35 Stück á 20 g geliefert und vor dem Verzehr lediglich im Kühlhaus aufgetaut. Mini-Brioche sind auch als Fingerfood ideal.

- **Cup** Schokolade-Meersalz mit Gänselebermousse und Quitten-Gel

Für Extravaganz in Form und Geschmack steht diese herzhaft-süß gefüllte Schokoladenhalbkugel. Der 12 g leichte Cup macht sich besonders gut in Gesellschaft weiterer Vorspeisenkomponenten, weckt aber auch „solo“ die Neugier. Im Kühlhaus auftauen und servieren. Versandeinheit: 30 Stück.

- **Praline** Ente mit Pfifferlingen in Panko-Mandelkruste

Das Geheimnis dieser Praline ist ihre besonders knusprige Hülle, die durch die Verwendung von lockerer japanischer Brotkrume entsteht. Für den Verzehr werden die Pralinen in tiefgefrorenem Zustand in Butterschmalz angebraten und zum Finish in den Kombidämpfer gegeben. Versandeinheit: 45 x 25 g.

Komponenten mit Fleisch von Wild und Rind

- **Terrine** Hirsch im Wurzelspeckmantel

Leicht durchzogener und kräftig gewürzter Schweinespeck umhüllt eine saftige Terrine mit Hirschfleisch, Pfifferlingen und grünen Linsen. Der tunnelförmige 650 g Riegel wird als Frischware geliefert und lässt sich beliebig portionieren.

- **Mini-Törtchen** Geräuchertes Roastbeef-Tatar auf Feldsalatmousse

Klein im Format aber groß im Geschmack ist dieses zweischichtige Törtchen aus zart-saftigem Roastbeef auf einer aromatischen, leicht nussigen Frischkäsemousse mit Feldsalat. Zur Verwendung Törtchen aus dem Pop-out Tray drücken und im Kühlhaus auftauen lassen. Versandeinheit: 35 x 25 g.

- **Square** Surf and Turf mit Ochenschwanz und Hummer

Die neueste Interpretation eines aus amerikanischen Steakhäusern bekannten Hauptgerichtes: Die Kombination aus Meeresfrüchten und Fleisch wurde hier in einem mehrschichtigen Square aus Sülze vom Ochenschwanz und einer Hummermousse mit tomatisiertem Hummerspiegel umgesetzt. On top befindet sich eine Tranche vom Hummer. Squares zur Verwendung aus dem Pop-out Tray drücken und im Kühlhaus auftauen lassen. Versandeinheit: 35 Stück á 25 g.

Vegetarisches mit Käse

- **Delice** Greyerzer Käse und Feigensenf mit Rauchmandeln auf Pumpernickelboden

Zweierlei Mousse zwischen kräftigem Pumpernickel und gehackten Rauchmandeln schenken dieser herzhaften Delice eine süßlich-scharfe Note. Zum Portionieren den tiefgekühlten Riegel aus der Form nehmen, antauen lassen und in die gewünschte Größe schneiden. Der einzeln verpackte 1000 g Riegel ergibt eine Vorspeise für 12-20 Personen.

Mit Ausnahme der Terrine sind alle Produkte tiefgekühlt und bei einer Lagertemperatur von -18°C für 3 Monate haltbar. Die Terrine ist als Frischware bei +3° C für 6 Wochen haltbar. Alle Produkte sind ab September 2013 lieferbar.

September 2013

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

Abdruck honorarfrei, Beleg erbeten. Weitere Informationen:

Rudolf Achenbach GmbH & Co. KG
Katrin 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