

Presseinformation

**Bubbles und Lavacake von Achenbach
Dessert-Innovationen, die es in sich haben**

Effektvolle Desserts aufzufahren kann so einfach sein. Achenbachs neue servierfertige und portionierte Kreationen offenbaren mit dem ersten Löffelstich, dass sie es im wahrsten Sinne des Wortes in sich haben: Aromatische Füllungen, die die Dessertbasis akzentuieren und auf diese Weise außergewöhnliche Genussmomente sorgen. Die Produkte sind ab 20. November 2023 lieferbar.

Bubbles in zwei Variationen

Fluffige Schokoladen-Mousse mit fruchtigem Kern und einem hauchdünnem, samtartigem Schokoladenüberzug, getragen von einem leichten Biskuitboden – so lautet das Grund-Konzept dieses Desserts in heiterer Wölkchen-Form. Bubbles sind in zwei Variationen erhältlich, wobei erfrischende Beeren auf vollmundig-süße Schokoladenmousses treffen:

- **Bubble Weiße Schokoladen-Mousse** mit Sanddorn-Kern (60 g, vegan)
- **Bubble Schokoladen-Mousse** mit Himbeer-Kern (65 g, vegan)

Die Bubbles werden zu 18 Stück im Karton geliefert und sind nach dem Auftauen servierfertig. Ihre zurückhaltende Optik lässt beim Anrichten große kreative Spielräume.

Lavacake mit Salzkaramellkern

Äußerlich fast unscheinbar führt dieser reichhaltige, warm zu servierende Schokoladen-Rührkuchen mit Salzkaramellkern zur Geschmacksexplosion, wenn im Mund der Kuchen und sein zähflüssiger Kern miteinander verschmelzen. Eine Kugel Vanilleeis und Beerenfrüchte runden den – auch solo eindrucksvollen – Lavacake. ab. Ein Cake wiegt 90 g, die Bestelleinheit ist 18 Stück.

Über die Achenbach Delikatessen-Manufaktur

Seit 1954 beliefert die Achenbach Delikatessen-Manufaktur Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung, Event- und Travel-Catering mit handgefertigten Food-Spezialitäten. Das Familienunternehmen in dritter Generation beschäftigt an zwei Standorten (Sulzbach, Bad Soden) 75 Mitarbeiter*innen. Mit dem Rudolf Achenbach Preis, dem Bundesjugendwettbewerb des Verbandes der Köche Deutschlands e.V., engagiert es sich seit 1975 in der Nachwuchsförderung.

November 2023

Presseinformationen und Bildmaterial zum Download unter:

<http://www.achenbach.com/unternehmen/presse>

Abdruck honorarfrei, Beleg erbeten. Weitere Informationen:

Rudolf Achenbach GmbH & Co. KG
Katrin Achenbach
Hauptstraße 106
65843 Sulzbach
Tel. 06196-6009-0
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