

Presseinformation

**Achenbach wechselt zu Öko-Spießern:
Lolli-Sticks werden kompostierbar**

Nachhaltigkeit ist das neue Normal. Und so sucht auch die Achenbach Delikatessen-Manufaktur stets nach Lösungen, die in Sachen Umweltschutz und Kreislaufwirtschaft den Unterschied machen – egal, ob klein oder groß. Um Geschmack und Konsistenz der Produkte von der handwerklichen Zubereitung bis zum Gast zu gewährleisten, sind spezielle Verpackungen und Hilfsmittel unverzichtbar. Gerade deshalb ist man in Sulzbach stolz, dass es immer wieder gelingt, mit der Verwendung innovativer Materialien die Recyclingfähigkeit zu verbessern.

Jüngstes Projekt ist die Verwendung kompostierbarer Sticks bei der Herstellung von Lollies. Hier werden die Sticks gegen solche aus einem biologisch abbaubaren Kunststoff auf Basis nachwachsender Rohstoffe ausgetauscht. Die Bio-Flex®-Materialkomposition vereint die einfache Kompostierbarkeit mit allen positiven Eigenschaften der bislang verwendeten Sticks – schließlich sollen sich Gastgeber und Gäste auch weiterhin auf die gute Hand- und Standfestigkeit der beliebten Fingerfood-Kreationen verlassen können. In elegantem Schwarz unterstreichen die neuen Sticks subtil den edlen Look and Taste der handgefertigten Lollies. Der Zug um Zug erfolgende Austausch schwarz (neu) gegen transparent (aktuell) wird in Kürze abgeschlossen sein.

Das Sortiment herzhafter und süßer Lollies umfasst dreizehn Kreationen, die tiefgekühlt und zu 50 Stück je Sorte im Onlineshop www.achenbach.com erhältlich sind.

Die Empfehlungen zur Sommersaison 2023:

- **Lolly Tramezzini:** Eine Interpretation des beliebten Italo-Sandwichs: Softes Weißbrot mit feiner Oliven-Frischkäse-Creme und herzhaftem Schinken geht auf jedem Event weg "wie warme Semmeln".
- **Lolly Poularde:** Saftiges Poulardenfleisch, gewürzt mit traditionellem Siam Curry und einem Topping aus hellem und dunklem Sesam. Gäste werden von dieser Thai Kitchen mit Sti(e)l überrascht sein.

- **Lolly Cappuccino:** Saftiger Schokoladenbiskuit mit Cappuccinocreme umhüllt von dunkler Schokolade ist ein geschmackvoller Begleiter zu Espresso, Capuccino & Co zum Abschluss eines Menüs oder zur Kaffeepause am Nachmittag.
- **Lolly Kir Royal:** Das französische Kultgetränk der 50er Jahre als Fingerfood. Weiße Kuvertüre umhüllt eine zartschmelzende Ganache aus weißer Schokolade, Champagner und Crème de Cassis. Die Dekoration aus cassisfarbener Kuvertüre und Pistazien setzt farbliche Akzente.

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.

Juli 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