Achenbach

DELIKATESSEN-MANUFAKTUR



IDEEN VOLLER GESCHMACK SEIT 1954

HAUPTKATALOG 2026


Achenbach
SAKURA MIX



IDEEN VOLLER GESCHMACK SEIT 1954

Liebe Leserin, lieber Leser,

seit nunmehr 70 Jahren steht unsere Manufaktur für handwerkliche Qualität, kulinarische Kreativität und echte Genussmomente. Was einst als kleiner Familienbetrieb startete, ist heute ein innovatives Unternehmen, in dem Tradition und Fortschritt untrennbar zusammengehören. Jeder Generationswechsel brachte frische Impulse, doch unsere Werte blieben: Leidenschaft für gutes Essen, höchste Qualität und der Mut, neue Wege zu gehen.

In unserer Manufaktur entwickeln und fertigen wir Food-Komponenten, die das Leben leichter und schmackhafter machen. Achenbach steht für kulinarisches Handwerk – geprägt von jahrzehntelanger Erfahrung, kreativen Rezepturen und optimalen Anwendungseigenschaften. Qualität und Hygiene haben dabei absolute Priorität.

Unser Anspruch ist es, nicht nur Bestehendes zu bewahren. Mit neuen Ideen gestalten wir die Zukunft der Gastronomie aktiv mit. So entstehen hochwertige, authentische Produkte, die Ihnen helfen, die kulinarischen Herausforderungen der heutigen Zeit souverän zu meistern – individuell und innovativ.

Dieser Hauptkatalog begleitet Sie durch alle Jahreszeiten – mit einer breiten Palette an modernen, klassischen, opulenten, puristischen und rustikalen Produkten. Einige erinnern an vergangene Zeiten, andere bieten kreativen Spielraum für Ihre eigenen Ideen. Lassen Sie sich inspirieren!

Möchten Sie unsere Produkte und unser Team persönlich kennenlernen? Besuchen Sie uns auf der ManufakTOUR oder in unserer Präsentationsküche in Sulzbach.

Wir freuen uns auf Sie

Ihre Familie Haas-Achenbach

So erreichen Sie uns

Telefon +49 6196 6009 30
E-Mail verkauf@achenbach.com

Informationen über unser Unternehmen, unsere Produkte und die ManufakTOUR finden Sie auch unter: **www.achenbach.com**

INHALT

CRISPY CONES & FÜLLUNGEN	8 - 11
LOLLIES	12 - 13
FLYING BUFFET	14 - 15
WECKGLÄSER & REFILLS	16 - 17
FINE DINING	18 - 19
DO IT YOURSELF	22 - 23
VEGAN, VEGETARISCH & FLEISCHLOS	26 - 27
FISCH & KRUSTENTIERE	30 - 33
GEFLÜGEL, RIND, SCHWEIN & WILD	36
TERRINEN, PASTETEN	37
DRESSING	40
GEL & TOPPING	41
ESPUMAS	42-43
SAUCEN & PESTO	44 - 45
KÜCHLEIN & TRAMEZZINI	48 - 49
BRÜHEN, SUPPEN & EINTÖPFE	52 - 53
RAVIOLI	54 - 55
PRALINEN	56 - 57
BEILAGEN	58 - 60
BRATLINGE & FRIKADELLEN	61
SAUCEN & GESCHMORTES	62 - 63
ROLLEN	64 - 65
DESSERTS	68 - 70 & 74-75
NOUGAT RIEGEL & ENERGY BALLS	71
MOUSSE, GEL & TOPPING	72 - 73
KUCHEN & GEBACKENES	76 - 77

GUT ZU WISSEN

In unserer Manufaktur verbinden wir Handwerk mit viel Liebe zum Detail. Viele unserer Produkte werden überwiegend von Hand gefertigt und abgefüllt, wodurch sie nicht nur höchste Qualität, sondern auch einen einzigartigen Charakter erhalten.
Leichte Schwankungen bei Gewichten und Maßen können daher produktionsbedingt auftreten.

- ODA — Ohne deklarationspflichtige Allergene
- ODZ — Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe
- V — Vegetarisch
- V² — Vegan
- -L — Ohne laktosehaltige Zutaten
- -G — Ohne glutenhaltige Zutaten
- 0‰ — Ohne alkoholhaltige Zutaten
- Tiefgekühlt

* laut Rezeptur

Produktmerkmale

Dank unserer einfachen Merkmal-Symbole finden Sie schnell alle nötigen Produktinformationen und Inhaltsstoffe auf einen Blick: **achenbach.com/service/merkmale**

Informationen über Formen und Maße unserer Terrinen, Pop-Outs und Co. finden Sie unter: **www.achenbach.com/formen**

Zubereitungsempfehlungen

finden Sie auf unseren Produktetiketten oder unter **www.achenbach.com**

JETZT REGISTRIEREN

WERDEN SIE GESCHÄFTSKUNDE BEI ACHENBACH!

Sie möchten unsere Delikatessen und High-Convenience-Produkte für Ihre professionelle Küche beziehen?

Registrieren Sie sich als Geschäftskunde und profitieren Sie von unserem persönlichen Kundenservice.
Unser Kundenservice unterstützt Sie persönlich bei der Registrierung und steht Ihnen bei allen Fragen rund um unser Sortiment zur Seite.

Individuelle Beratung:
Unser Kundenservice unterstützt Sie bei der Produktauswahl und berät Sie individuell zu unserem Sortiment.

Aktuelle Preise und Produktspezifikationen:
Erhalten Sie alle wichtigen Informationen zu unseren Produkten, Preisen, Verpackungseinheiten und Spezifikationen.

Einfache und direkte Bestellung:
Bestellen Sie Ihre gewünschten Produkte unkompliziert telefonisch, online oder per E-Mail über unseren Kundenservice.

Kontaktieren Sie unseren Kundenservice für Ihre Registrierung. Wir freuen uns darauf, Sie bei der Planung und Umsetzung Ihrer kulinarischen Ideen zu unterstützen.

Telefon: +49 6196 6009 30
E-Mail: verkauf@achenbach.com

Online Shop
Einfach und bequem online bestellen

Große Produktauswahl und hohe Qualität
Über 250 Produkte im Stammsortiment

Wir liefern Ihnen Frisch- und Tiefkühlware per Spedition

Einfache Exportabwicklung
Für Lieferungen innerhalb der EU und international

Besuchen Sie uns online

achenbach.com

WUNSCHANFERTIGUNG

FÜR SIE AUF GANZER LINIE FLEXIBEL: ACHENBACH SOLUTION

Produkte so einzigartig wie Sie – auch damit können Sie bei uns rechnen.

Für viele unserer Kund*innen fertigen wir bereits nach deren Vorstellungen und Rezepturen. In allen Produktsegmenten und für viele Ernährungsformen. Geschmack, Raffinesse und Ästhetik sind unsere Argumente, die auch Ihre Gäste überzeugen.



- Umsetzung Ihrer Wunschrezepturen
- von der Vorspeise bis zum Dessert
- servier-/küchenfertige Komponenten
- Menü-/Genussboxen
- vegan, vegetarisch, bio, halal etc.
- Private Label Fertigung
- Portionspackungen
- Sie sparen Ihre Zeit und Ressourcen

SPRECHEN SIE UNS AN, WIR BERATEN SIE GERNE!

Ihr Kontakt zum Achenbach Verkaufsteam:
Tel.: +49 6196 6009 30
E-Mail: verkauf@achenbach.com

CRISPY CONES, LOLLIES, FLYING BUFFET, WECKGLÄSER & REFILLS, FINE DINING



Gerade serviert – schon verzehrt. Beim Event-Catering sind Zubereitung, Anrichten und Service eine logistische Meisterleistung. Damit Ihnen das Arbeiten am Limit erspart bleibt, denken wir bereits bei der Entwicklung unserer Produkte an einfaches Handling, Serviervorschläge und perfektes Zubehör. Mit unserem servierfertigen Fingerfood ist Ihr Aufwand minimal. So können Sie sich voll und ganz darauf konzentrieren, Ihre Gäste glücklich zu machen.



CRISPY CONES

HERZHAFT

VEGAN



13032 **Crispy Cone indisch**
mit Sesam und Masala

- nach dem Auftauen serviertfertig
- Höhe 50 mm | Ø 30 mm

125 Stück/Schale

ODZ V V² -L 0‰

VEGAN



13031 **Crispy Cone arabisch**
mit Sumak und Koriander

- nach dem Auftauen serviertfertig
- Höhe 50 mm | Ø 30 mm

125 Stück/Schale

ODZ V V² -L 0‰

VEGAN



13021 **Crispy Cone grün**
mit Brennnessel und Hanf

- nach dem Auftauen serviertfertig
- Höhe 50 mm | Ø 30 mm

125 Stück/Schale

ODZ V V² -L 0‰

VEGAN



13020 **Crispy Cone natur**

- nach dem Auftauen serviertfertig
- Höhe 50 mm | Ø 30 mm

125 Stück/Schale

ODZ V V² -L 0‰

VEGAN



13022 **Crispy Cone gold**
mit Curcuma

- nach dem Auftauen serviertfertig
- Höhe 50 mm | Ø 30 mm

125 Stück/Schale

ODZ V V² -L 0‰

VEGAN



13023 **Crispy Cone rot**
mit Paprika

- nach dem Auftauen serviertfertig
- Höhe 50 mm | Ø 30 mm

125 Stück/Schale

V V² -L 0‰



13024 **Crispy Cone schwarz**
mit Sepia-Tinte

- nach dem Auftauen serviertfertig
- Höhe 50 mm | Ø 30 mm

125 Stück/Schale

ODZ -L 0‰

VEGAN

NEU



13035 **Crispy Cone Trüffel**

- nach dem Auftauen serviertfertig
- Höhe 50 mm | Ø 30 mm

125 Stück/Schale

ODZ V V² -L 0‰

Auch süß ein Genuss!

Entdecken Sie unsere süßen Crispy Cones und die passenden Füllungen auf den Seiten 10 und 11.

FÜLLUNGEN
HERZHAFT

VEGAN



78300 **Hummus-Crème**

– nach dem Auftauen servierfertig

500 g/Spritzbeutel

❄ ODZ V V² -L -G 0‰

VEGAN



78239 **Rote Bete-Crème**

– nach dem Auftauen servierfertig

500 g/Spritzbeutel

❄ ODA ODZ V V² -L -G 0‰

VEGAN



78302 **Erbsen-Guacamole**

– nach dem Auftauen servierfertig

500 g/Spritzbeutel

❄ ODZ V V² -L -G 0‰



88501 **Avocado-Crème**
mit Limette und Koriander

– nach dem Auftauen servierfertig

500 g/Spritzbeutel

❄ ODZ -G 0‰



20073 **Süßkartoffel-Crème**

– nach dem Auftauen servierfertig
– kalt und warm zu servieren

1.000 g/Spritzbeutel

❄ ODZ V -G 0‰



88505 **Lachs-Tatar**

– nach dem Auftauen servierfertig

500 g/Spritzbeutel

❄ ODZ -G 0‰



88516 **Rinder-Tatar**

– nach dem Auftauen servierfertig

500 g/Spritzbeutel

❄ -L -G 0‰



88504 **Enten-Rillette**

– nach dem Auftauen servierfertig

500 g/Spritzbeutel

❄ ODA -L -G 0‰



84100 **Lolly-/Crispy Cone-Brücke**
schwarz

– für 40 Lollies und/oder 36 Crispy Cones, aus Acryl
– L: 390 mm | B: 175 mm | H: 62 mm

ab 1 Stück

CRISPY CONES

SÜß

VEGAN

NEU



13030 **Crispy Cone**
mit Acai und Vanille

- nach dem Auftauen servierfertig
- Höhe 50 mm | Ø 30 mm

125 Stück/Schale

ODZ V V² -L 0‰

NEU



13034 **Crispy Cone**
mit Kakao

- nach dem Auftauen servierfertig
- Höhe 50 mm | Ø 30 mm

125 Stück/Schale

ODZ -L 0‰



84100 **Lolly-/Crispy Cone-Brücke**
schwarz

- für 40 Lollies und/oder 36 Crispy Cones, aus Acryl
- L: 390 mm | B: 175 mm | H: 62 mm

ab 1 Stück



Tipps fürs Handling

- Crispy Cones kurz vor dem Servieren befüllen und garnieren
- Standzeiten von 1 bis 2 Stunden je nach Art der Füllung sind möglich
- sehr ergiebig: Sie füllen mit einem Spritzbeutel 40 bis 50 Crispy Cones
- bei selbst hergestellten Füllungen auf eine gute Flüssigkeitsbindung achten
- unsere Füllungen sind auch als Vorspeisen-Komponenten und zum Wiederbefüllen von Gläsern oder als Aufstrich für Wraps und Sandwiches ideal

FÜLLUNGEN

SÜß



28217 **Yuzu-Ganache**

– nach dem Auftauen servierfertig

500 g/Spritzbeutel

❄ ODZ -G 0‰



21567 **Pistazien-Mousse**

– nach dem Auftauen servierfertig

500 g/Spritzbeutel

❄ ODA V V² -L -G 0‰



21569 **Smoothie-Beeren-Acai-Crème**

– nach dem Auftauen servierfertig

500 g/Spritzbeutel

❄ ODZ ODA V V² -L -G 0‰



78204 **Schokoladen-Mousse**

– nach dem Auftauen servierfertig

2.500 g/Schale

❄ ODZ -G 0‰



78207 **Weiße Schokoladen-Mousse**
mit Vanille

– nach dem Auftauen servierfertig

2.500 g/Schale

❄ ODZ -G 0‰



14992 **Weiße Schokoladen–Mousse**

– nach dem Auftauen servierfertig

500 g/Spritzbeutel

❄ ODZ V V² -L -G 0‰





28177 **Sanddorn-Gel**

– nach dem Auftauen servierfertig

500 g/Spritzbeutel

❄ ODA ODZ V V² -L -G 0‰



28182 **Himbeer-Gel**

– nach dem Auftauen servierfertig

500 g/Spritzbeutel

❄ ODA ODZ V V² -L -G 0‰



28178 **Passionsfrucht-Gel**

– nach dem Auftauen servierfertig

500 g/Spritzbeutel

❄ ODA ODZ V V² -L -G 0‰

LOLLIES
HERZHAFT



89108 **Lolly Beef "Waldorf"**

– nach dem Auftauen servierfertig

50 Stück/Schale



89039 **Lolly Tramezzini**
mit Hähnchen und Zitronen-Basilikum-Frischkäse

– nach dem Auftauen servierfertig

50 Stück/Schale



89098 **Lolly Ziegenkäse**
mit Honig und Thymian

– nach dem Auftauen servierfertig

50 Stück/Schale



89041 **Lolly Black Tiger Garnele**
mit Kaffir Limette und Erbsen-Crème

– nach dem Auftauen servierfertig

50 Stück/Schale



89085 **Lolly Räucherlachs**
mit Avocado

– nach dem Auftauen servierfertig

50 Stück/Schale



89044 **Lolly Süßkartoffel**
mit Ahornsirup und Sesam

– nach dem Auftauen servierfertig

50 Stück/Schale

Tipps fürs Handling

- zum Auftauen die Lollies bitte auf einer Lollybrücke oder einem Blech liegend separieren

Info

- Gewicht je Lolly ca. 10-15 g
- kompostierbare Lolly-Sticks



LOLLIES

SÜß



89042 **Lolly Salzkaramell**
mit Mandeln und Vollmilchschokolade

– nach dem Auftauen servierfertig

50 Stück/Schale



89067 **Lolly Basil Smash**

– nach dem Auftauen servierfertig

50 Stück/Schale



89081 **Lolly Kalter Hund**

– nach dem Auftauen servierfertig

50 Stück/Schale



89107 **Lolly Kir Royal**
mit Cassis und weißer Schokolade

– nach dem Auftauen servierfertig

50 Stück/Schale



89082 **Lolly New York Cheesecake**
mit Mango

– nach dem Auftauen servierfertig

50 Stück/Schale



89080 **Lolly Erdnuss-Crunch**

– nach dem Auftauen servierfertig

50 Stück/Schale



84100 **Lolly-/Crispy Cone-Brücke**
schwarz

– für 40 Lollies und/oder 36 Crispy Cones, aus Acryl
– L: 390 mm | B: 175 mm | H: 62 mm

ab 1 Stück



FLYING BUFFET

HERZHAFT



89005 **Chopped Chicken**
mit Tomatenpesto auf Hüttenkäse-Mousse

– nach dem Auftauen servierfertig

35 Gläser/Tray



88999 **Kalbsfrikadelle**
mit Pommery-Senf-Mousse und Wurzelgemüse Salat

– nach dem Auftauen servierfertig

35 Gläser/Tray



89007 **Gebeizter Lachs**
mit Kimchi auf Yuzu-Frischkäse-Mousse

– nach dem Auftauen servierfertig

35 Gläser/Tray



88928 **Hirtenkäse-Mousse**
mit Taggiasca Olive auf Rote Bete Salat

– nach dem Auftauen servierfertig

35 Gläser/Tray



88927 **Mais-Crème**
mit Süßkartoffel und Tomaten-Hafer-Crunch

– nach dem Auftauen servierfertig

35 Gläser/Tray



Info

- Füllgewicht je Glas ca. 30-40 g
- Höhe des runden Glases 70 mm | Ø 47 mm
- Höhe des eckigen Glases 60 mm | Ø 47 mm

Tipps fürs Handling

- über Nacht servierfertig: Trays mit Gläsern ungeöffnet im Kühlhaus auftauen
- Vielfalt fürs kleine Catering: Flying-Sortimente mit 5 Sorten à 7 Gläser
- noch mehr Genuss aus dem Glas finden Sie auf S. 16-17



89008 **Geräucherte Porridge-Crème**
mit Tomaten-Paprika-Chutney und Rauchmandel

– nach dem Auftauen servierfertig

35 Gläser/Tray

88817 **Flying Vorspeisen - Sortiment**
5 Sorten à 7 Gläser:
89005 | 88999 | 89007 | 88928 | 88927

– nach dem Auftauen servierfertig

35 Gläser/Tray

FLYING BUFFET

SÜß



88982 **Karamell**
mit Fleur de Sel und Baileys-Mousse

– nach dem Auftauen servierfertig

35 Gläser/Tray



89009 **Mango**
mit Chili und Schokoladen-Kieseln

– nach dem Auftauen servierfertig

35 Gläser/Tray

ODZ V -G 0‰



89010 **Himbeer-Mousse**
mit Minze und Marshmallows

– nach dem Auftauen servierfertig

35 Gläser/Tray

-G 0‰



88954 **Apple-Crumble**

– nach dem Auftauen servierfertig

35 Gläser/Tray

ODZ 0‰



89011 **Dunkles Schokoladen-Mousse**
mit Cassis-Spiegel

– nach dem Auftauen servierfertig

35 Gläser/Tray

ODZ -G 0‰



Glasklare Vorteile

- appetitlich und hygienisch
- blitzschnelles Handling
- auftauen und direkt servieren
- spart Zeit und Manpower
- spart Platz durch stapelbare Trays
- exakte Kalkulation
- für Buffets aller Art



88929 **Chia-Pudding**
mit Minz-Spiegel

– nach dem Auftauen servierfertig

35 Gläser/Tray

ODZ V V² -L -G 0‰

88819 **Flying Desserts - Sortiment**
5 Sorten à 7 Gläser:
88982 | 89009 | 89010 | 88954 | 89011

– nach dem Auftauen servierfertig

35 Gläser/Tray

WECKGLÄSER
HERZHAFT





Weckglas® Roastbeef
mit Schnittlauch-Crème und Eigelb-Gel

– nach dem Auftauen servierfertig
– 20 x 50 g

88814 Weckglas®
87814 Refill



Weckglas® Entenpraline
auf Rote Bete-Hummus mit Fregola Sarda

– nach dem Auftauen servierfertig
– 20 x 50 g

88882 Weckglas®
87882 Refill

Weckglas® Vorspeisen-Sortiment
4 Sorten à 5 Gläser:
88814 | 88882 | 88883 | 88567

– nach dem Auftauen servierfertig

88542 Weckglas®
20 Gläser/Tray



Weckglas® Lachs–Tatar
mit Ingwer, Avocado-Crème und Cashew-Crumble

– nach dem Auftauen servierfertig
– 20 x 50 g

88883 Weckglas®
87883 Refill



Weckglas® Ziegenkäse Panna Cotta
mit Pesto auf Kürbis-Chutney

– nach dem Auftauen servierfertig
– 20 x 50 g

88567 Weckglas®
87567 Refill



Weckglas® Quinoa
mit gelber Peperonata-Crème

– nach dem Auftauen servierfertig
– 20 x 50 g

88548 Weckglas®
87548 Refill



Weckglas® Black Tiger Garnele
mit spicy Avocado

– nach dem Auftauen servierfertig
– 20 x 60 g

88550 Weckglas®
87550 Refill

Ihre Vorteile im Überblick:

- **Profitabel:** Mit exakter Kalkulation des Wareneinsatzes, kleinen Bestelleinheiten (20 Stück je Sorte) und reduzierten Stückpreisen für Refills garantiert auf der sicheren Seite
- **Immer im Einsatz:** Als Flying Fingerfood oder auf dem Buffet
- **Schnell und einfach:** Trays mit Gläsern ungeöffnet im Kühlhaus auftauen
- **Optimal verpackt:** stapelbare Trays für platzsparende Lagerung und schnelle Küchenabläufe
- **Auch fürs kleine Catering:** Große Vielfalt auf einem Tray bei Vorspeisen- und Dessertsortimenten mit 4 Sorten à 5 Gläsern
- **Veggie-Trend:** Vegane und vegetarische Kreationen
- **Optional:** Für den Frischekick Weckgläser® mit Micro Leaves oder Kresse individualisieren

WECKGLÄSER

SÜß



Weckglas® Passionsfrucht
mit Mascarpone-Crème und Schokoladen-Crumble

- nach dem Auftauen servierfertig
- 20 x 50 g

01592 Weckglas®
01792 Refill



Weckglas® Cheesecake
mit Keks-Boden und Karamellkern

- nach dem Auftauen servierfertig
- 20 x 50 g

88884 Weckglas®
87884 Refill



Weckglas® Dessert-Sortiment
4 Sorten à 5 Gläser:
01592 | 88884 | 88881 | 01578

- nach dem Auftauen servierfertig

88541 Weckglas®
20 Gläser/Tray



Weckglas® Dunkle Schokoladen-Mousse
mit Blaubeer-Ragout und Cookie Dough

- nach dem Auftauen servierfertig
- 20 x 40 g

88881 Weckglas®
87881 Refill



Weckglas® Vanille Panna Cotta
und Erdbeer-Spiegel

- nach dem Auftauen servierfertig
- 20 x 60 g

01578 Weckglas®
01778 Refill



Weckglas® Donauwelle

- nach dem Auftauen servierfertig
- 20 x 55 g

88880 Weckglas®



Weckglas® Kokos Panna Cotta
mit Ananas

- nach dem Auftauen servierfertig
- 20 x 60 g

88858 Weckglas®

Handling Refills



Die Refills aus dem Pop-Out-Plateau drücken



Tiefgekühlt in das 80-ml-Weckglas® setzen



Das Refill bleibt produktionsbedingt am Rand haften



Das Refill sinkt nach kurzer Zeit auf den Boden

FINE DINING
HERZHAFT

Fine Dining Bouillabaisse 2.0

Salzige Brisen, sanfte Wellen und der Geschmack des Meeres in seiner schönsten Form: Lachs, Rotbarsch und Hummer vereinen sich in verschiedenen Texturen zu einer farbenfrohen Hommage an die Bouillabaisse. Die würzige Sauce Rouille inmitten einer feinen Lachsrolle und Estragongel machen die aromatische Überraschung perfekt und wecken Erinnerungen an einen sonnigen Tag am Mittelmeer.



88066 **Fine Dining Bouillabaisse 2.0**
Krustentier | Lachs | Safran | Estragon
- nach dem Auftauen servierfertig
- Ø 90 mm | Höhe 49 mm

12 x 95 g/Tray

ODZ -G

Fine Dining Kalb

Feinste Landküche, kunstvoll geschichtet: Zarter Kalbfleisch-Salat in einer Marinade, die die Fruchtigkeit sonnengereifter Tomaten einfängt. Ein Thymian-Biskuit sorgt für eine komplexe Note, während eine sahnige Parmesan-Kalbfleischmousse das Ensemble harmonisch abrundet. Die raffinierte Kombination bodenständiger Zutaten macht diese Vorspeise zu einem eleganten Genussmoment, der an die Herzlichkeit der ländlichen Küche erinnert.



88067 **Fine Dining Kalb**
Parmesan | Tomate | Thymian
- nach dem Auftauen servierfertig
- Ø 90 mm | Höhe 49 mm

12 x 85 g/Tray

0‰

Fine Dining Pilz

Ein kulinarischer wie optischer Ausflug in die Tiefen des Waldes. Salat mit Fregola Sarda, an Waldboden erinnernder Pumpernickel und moosartiger Tannennadel-Biskuit werden getoppt von einer zarten Pilzmousse, deren Konsistenz mit stückigen und erdigen Elementen kontrastiert. Verschiedene Texturen und Aromen verschmelzen zu einem Geschmackserlebnis, das mit jedem Löffel neue Facetten offenbart.



88069 **Fine Dining Pilz**
Fregola Sarda | Granatapfel | Tanne
- nach dem Auftauen servierfertig
- Ø 90 mm | Höhe 49 mm

12 x 80 g/Tray

V 0‰

FINE DINING

SÜß

Fine Dining Zitrus

Ein elegantes Zitrusfrucht-Potpourri, das mit dezenter Optik und intensivem Geschmack begeistert. Luftig-leichte Bergamotte-Mousse mit feiner Bitterkeit, ein fruchtig-frisches Orangengelee, Honigbiskuit mit milder Süße und zarter Textur sind der Unterbau für einen cremig-samtigen Kalamansi-Savarin.
Die subtilen Aromen der Zitruswelt verleihen diesem Dessert Tiefe und Komplexität.



88065 **Fine Dining Zitrus**
Bergamotte | Kalamansi | Vanille | Honig
- nach dem Auftauen serviertfertig
- Ø 90 mm | Höhe 49 mm

12 x 110 g/Tray

ODZ 0‰

Fine Dining Schokolade

Ein Dessert, das die Gegensätze von intensiver Schokolade und fruchtiger Frische gekonnt ausbalanciert. Dunkle, leicht salzige Schokoladen-Mousse mit Umami-Kick, ein weißer Schokoladen-Spiegel und ein luftiges Schokoladen-Biskuit sind der vollmundige und süße Kontrast zu fruchtiger Himbeerganache und exotischem Kakaofruchtgel. Dieses Zusammenspiel von Aromen und Texturen wird durch saure Knusperflakes vollendet.



88068 **Fine Dining Schokolade**
Miso | Himbeer | Kakaofrucht
- nach dem Auftauen serviertfertig
- Ø 90 mm | Höhe 49 mm

12 x 80 g/Tray

ODZ 0‰

Fine Dining Vanille

NEU

Eine raffinierte Dessertkomposition, die feine Vanillenoten, fruchtige Frische und nussige Akzente harmonisch vereint. Die lebendigen Aromen von Stachelbeere und Johannisbeere treffen auf die sanfte Süße weißer Schokolade und den vollmundigen Geschmack von hellem Nougat. Knusperflakes sorgen für einen spannenden Texturkontrast und verleihen dem Dessert eine zusätzliche Dimension.
Ein facettenreiches Geschmackserlebnis, das durch seine ausgewogene Komposition und elegante Präsentation begeistert



88064 **Fine Dining Vanille**
Stachelbeere | Johannisbeere | Nougat
- nach dem Auftauen serviertfertig
- Ø 90 mm | Höhe 49 mm

12 x 110 g/Tray

0‰

DO IT YOURSELF



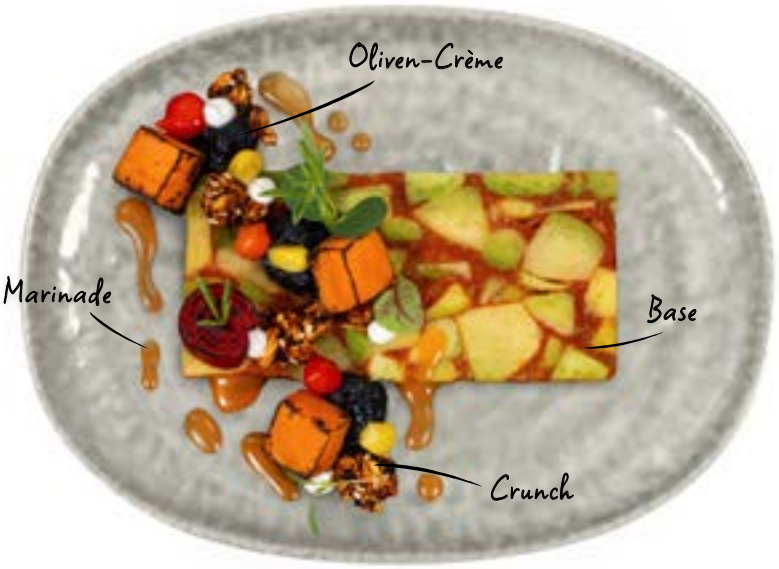
Echten Klassikern modernen Twist zu verleihen ist eine unserer Spezialitäten. Und das können Sie auch!
Ums Mise en place haben wir uns schon gekümmert und liefern Ihnen die aufwendigsten Komponenten servierfertig ins Haus.
So können Sie Ihrer Kreativität direkt freien Lauf lassen. Sie werden überrascht sein, wie schnell eine Vorspeise à la Avocado-Salsa, Ceviche oder Rinder-Tatar „zusammengebaut“ ist.
Vergessen Sie aber nicht den kurzen Blick auf unsere Anleitungen und Tipps. Wir versprechen Ihnen: Nach der Genussformel Base + Add On + X bewegen Sie sich mit eigenen Ideen spielend auf jedem kulinarischen Terrain.



DO IT YOURSELF

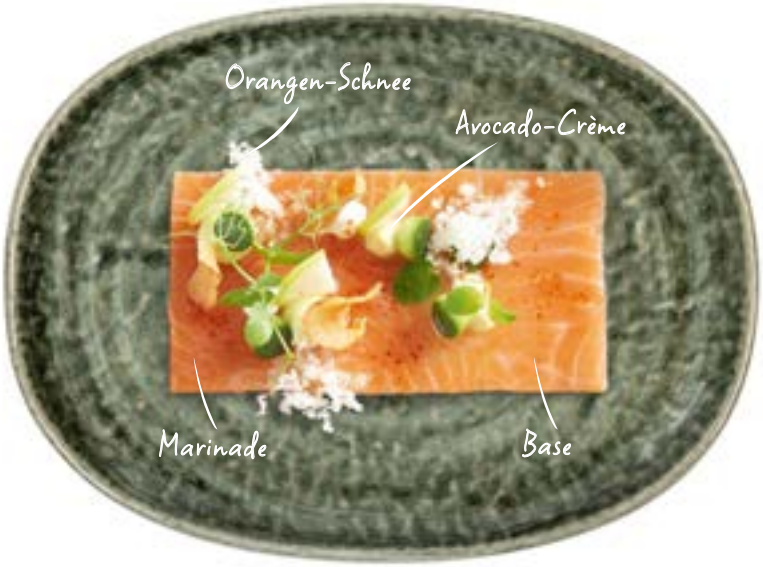
BASE + ADD ON + X = Avocado Salsa

Avocado-Salsa? Nicht ganz. Der klassische Geschmack nach Avocado, Tomate, Olive, Knoblauch, Ingwer und Chili findet sich zwar in der Base Avocado und den Add Ons wieder. Mit Texturen von smooth bis crunchy, Geschmack von mild bis spicy und leuchtenden Farben entsteht daraus jedoch eine völlig neue, kontrastreiche Vorspeise. Und das Tolle daran: Diese Produkte erlauben auch den Blick über den veganen Tellerrand – beispielsweise durch Zugabe von Garnelen, Thunfisch oder Lachs – als pescetarische Varianten.



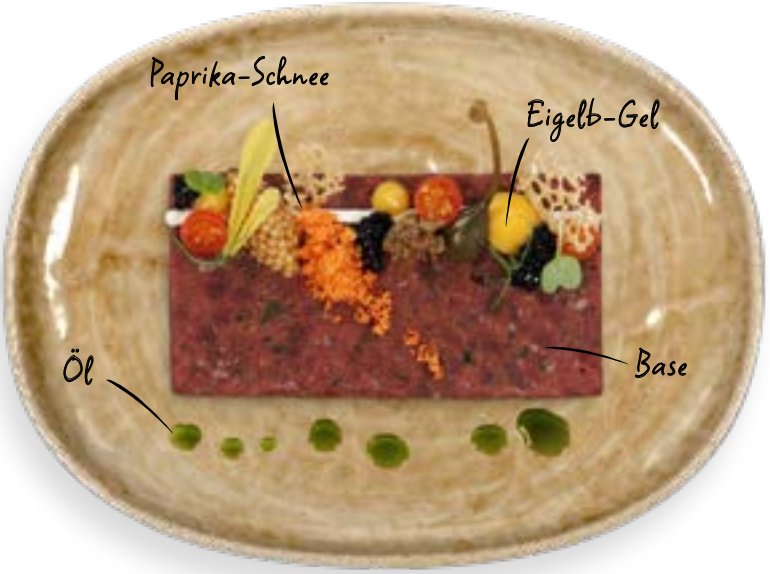
BASE + ADD ON + X = CEVICHE

Ein peruanisches Fischgericht erobert die Welt. Auch Sie können den Shootingstar ganz easy selbst zubereiten und neu interpretieren. Selbstverständlich gilt auch hier: Die Bases und Add ons liefern wir, alles Weitere ergänzen Sie. Ob Sie Ihr Ceviche klassisch mit Zwiebel und Chili, trendig mit Micro Leaves oder exotisch z. B. mit Mango oder Papaya toppen, bleibt Ihre Wahl. Da ist es gut, dass Sie mit Bestelleinheiten für 40 Portionen und separat erhältlichen Bases/ Add-On-Packs stets flexibel bleiben – auch aus kulinarischer Sicht.



BASE + ADD ON + X = RINDER-TATAR

Frisch zubereitet und direkt tiefgekühlt, um es nach Bedarf herauszuholen und ruckzuck aufzutauen – so sieht ein modernes Mise en place für den ultimativen Klassiker aus. Mit unseren Bases und Add Ons zaubern Sie spielend leicht eine Vorspeise in Spitzenqualität und neuem Look, der Ihre Gäste in Staunen versetzt. Wie übrigens all unsere Bases ist auch das Rinder-Tatar die perfekte Spielwiese für kreative Ideen. Ob klassisch mit Pickles und Kapern oder modern mit unseren Add Ons garniert.



Auch als DIY Dessert!
Die Base Ananas mit dem passenden Add on finden Sie in der Rubrik Desserts auf Seite 70.

VEGAN



20257 **Base Avocado**

- nach dem Auftauen serviervertig
- L: 120 mm | B: 60 mm | H: 5 mm

40 x 40 g/Schale

ODA ODZ V V² -L -G 0‰

VEGAN



88524 **Add on Avocado [Crème | Crunch | Marinade]**

Schwarze Oliven-Crème	500 g/Spritzbeutel
Tomaten-Haferflocken-Crunch	400 g/Beutel
Limette-Paprika-Marinade	400 g/Beutel

- nach dem Auftauen serviervertig

40 Portionen/Pack

V V² -L 0‰



50224 **Base Lachs**

- nach dem Auftauen serviervertig
- L: 120 mm | B: 60 mm | H: 4 mm

40 x 30 g/Schale

ODZ -L -G 0‰



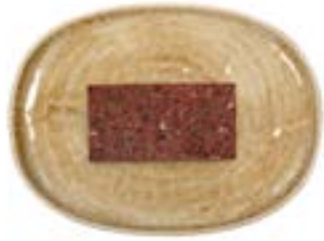
88507 **Add on Lachs [Crème | Schnee | Marinade]**

Avocado-Crème	500 g/Spritzbeutel
Orangen-Schnee	120 g/Beutel
Limette-Piment-Marinade	400 g/Beutel

- nach dem Auftauen serviervertig

40 Portionen/Pack

-G 0‰



20256 **Base Rind**

- nach dem Auftauen serviervertig
- L: 120 mm | B: 60 mm | H: 10 mm

40 x 70 g/Schale

-L -G 0‰



88523 **Add on Rind [Gel | Schnee | Öl]**

Eigelb-Gel	500 g/Spritzbeutel
Paprika-Schnee	120 g/Beutel
Schnittlauch-Öl	400 g/Beutel

- nach dem Auftauen serviervertig

40 Portionen/Pack

V -L -G 0‰

VEGAN, VEGETARISCH, FLEISCHLOS



Der erste Eindruck zählt. Wer weiß das besser als Sie? Stimmen Sie Ihre Gäste mit raffinierten und filigranen Vorspeisen ein. Unser neues, facettenreiches Sortiment – ganz ohne Fleisch, klassisch, modern oder stylish – macht die Auswahl zwar nicht gerade einfach, bietet aber für jeden Geschmack etwas. Fragen Sie uns, welche Produkte am besten zu Ihrem Anlass passen.



VEGAN



24023 **Mini-Törtchen Quinoa**
auf Gazpacho-Crème

– nach dem Auftauen servierfertig
– Ø 40 mm

35 x 25 g/Plateau



24027 **Mini-Törtchen Süßkartoffel**
mit asiatischem Rettich

– nach dem Auftauen servierfertig
– Ø 40 mm

35 x 30 g/Plateau



29203 **Karotten "Graved Lax"**

– nach dem Auftauen servierfertig

500 g/Beutel



28016 **Palmblatt Poke Bowl**
mit Karottenlax und Mango-Soja-Gel

– nach dem Auftauen servierfertig
– Ø 50 mm

20 x 28 g/Plateau





28140 **Palmblatt Hummus**
mit Karotten-Kichererbsen-Salat
und Ingwer

– nach dem Auftauen servierfertig
– Ø 50 mm

20 x 35 g/Plateau



21548 **Delice Karotte**
und Miso

– nach dem Auftauen servierfertig

700 g/Riegel



27352 **Delice Avocado**
mit Steckrüben-Couscous und Cashews

– nach dem Auftauen servierfertig

800 g/Riegel

VEGETARISCH & FLEISCHLOS



23133 **Mini-Törtchen Weiße Tomaten-Mousse**
mit Tomaten-Gelee

– nach dem Auftauen servierfertig
– Ø 40 mm

35 x 25 g/Plateau



24016 **Mini-Törtchen Ziegenquark**
mit Feigensenf-Gel auf Hibiskusblüten-Biskuit

– nach dem Auftauen servierfertig
– Ø 40 mm

35 x 25 g/Plateau

Tipps fürs Handling der Mini-/Törtchen

- vor dem Herauslösen die Rückseite des Plateaus kurz (!) unter fließend kaltes Wasser halten
- tiefgekühlt aus dem Pop-Out-Plateau drücken und auf Tellern platzieren
- langsames und schonendes Auftauen im Kühlhaus bewahrt Geschmack und Konsistenz



28017 **Palmblatt Orzo**
mit Hirtenkäse, getrockneten Tomaten und Oliven

– nach dem Auftauen servierfertig
– Ø 50 mm

20 x 30 g/Plateau



24017 **Törtchen Ziegenkäse**
mit Tomaten-Pesto auf Oliven-Biskuit

– nach dem Auftauen servierfertig
– Ø 60 mm

20 x 45 g/Plateau



28109 **Törtchen Mozzarella-Mousse**
mit Pesto auf Tomaten-Biskuit

– nach dem Auftauen servierfertig
– Ø 60 mm

20 x 45 g/Plateau



14898 **Kürbis-Mousse**
mit Sojagel-Kern auf Miso-Biskuit

– nach dem Auftauen servierfertig
– Ø 70 mm

18 x 80 g/Karton



21161 **Delice Süßkartoffel**
mit Hirtenkäse-Streusel und Kürbiskernen

– nach dem Auftauen servierfertig

700 g/Riegel



21175 **Delice Rote Bete**
mit Apfel-Quinoa-Salat

– nach dem Auftauen servierfertig

670 g/Riegel

FISCH & KRUSTENTIERE



Für die Gäste sind sie Highlights, für Gastronomen die Königsdisziplin schlechthin. Auch wir behandeln Fisch und Krustentiere mit dem ihnen gebührenden Respekt. Wir fischen aus dem Meer der Köstlichkeiten die beliebtesten für Sie heraus und konzentrieren uns bei deren Zubereitung auf Geschmack, Raffinesse und Ästhetik – Argumente, die auch den anspruchsvollsten Gast überzeugen werden.

FISCH & KRUSTENTIERE



50015 **Mini-Törtchen Hummer**
mit Garnele auf Limetten-Mousse

- nach dem Auftauen servierfertig
- Ø 40 mm

35 x 25 g/Plateau



50016 **Mini-Törtchen Räucherlachs**
mit Kräuter-Crème auf Kartoffelrösti

- nach dem Auftauen servierfertig
- Ø 40 mm

35 x 25 g/Plateau



56001 **Mini-Törtchen Crèpe-Rolle**
mit Räucherlachs auf Erbsen-Panna Cotta

- nach dem Auftauen servierfertig
- Ø 40 mm

35 x 25 g/Plateau





58203 **Palmblatt Räucherforelle**
mit Balsamico-Linsen und Meerrettich

- nach dem Auftauen servierfertig
- Ø 50 mm

20 x 35 g/Plateau



58139 **Törtchen Räucherlachs-Tatar**
mit Ingwer-Mousse und Gurken-Relish

- nach dem Auftauen servierfertig
- Ø 60 mm

20 x 60 g/Plateau



58511 **Rolle Oktopus-Carpaccio**

- nach dem Auftauen servierfertig
- Ø 90 mm

1.500g/Rolle



Tipps fürs Handling

- **Flexibel:** Lachsröllchen lassen sich nach Bedarf portionieren
- **Schnell:** Für ein optimales Ergebnis halbgefroren portionieren, im Kühlhaus vollständig auftauen lassen und servieren
- **Kreativ:** Kurz oder lang, schräg oder gerade geschnitten, aufgestellt oder liegend entstehen attraktive Optiken



56138 **Röllchen Honig-Senf**
Gebeizter Lachs
mit Dill

– nach dem Auftauen servierfertig
– Länge: 370 mm | Ø 35 mm

370 g/Stück



56128 **Röllchen Zitronenverbene**
Gebeizter Lachs
mit Fenchel

– nach dem Auftauen servierfertig
– Länge: 370 mm | Ø 35 mm

370 g/Stück



56135 **Röllchen Rote Bete**
Gebeizter Lachs
mit Meerrettich-Crème

– nach dem Auftauen servierfertig
– Länge: 370 mm | Ø 35 mm

370 g/Stück



FISCH & KRUSTENTIERE





53010 **Terrine Gebeizte Lachsforelle**
mit Meerrettich im gelben Karotten-Mantel
– nach dem Auftauen servierfertig

500 g/Riegel



57709 **Terrine Hummer und Garnele**
mit Wurzelgemüse und Safran
– nach dem Auftauen servierfertig

550 g/Riegel



57718 **Terrine Zander und Lachs**
mit Wurzelgemüse und Schnittlauch
– nach dem Auftauen servierfertig

670 g/Riegel



57100 **Terrine Räucherlachs**
mit Dillspitzen
– servierfertig

950 g/Riegel







51146 **Delice Krustentier**
mit Erbsen-Guacamole auf Safran-Biskuit
– nach dem Auftauen servierfertig

840 g/Riegel



51147 **Delice Lachs–Tatar**
mit Honig-Senf-Crème auf Dill-Biskuit
– nach dem Auftauen servierfertig

870 g/Riegel

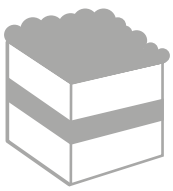


58198 **Delice Räucherforelle**
mit Brunnenkresse
– nach dem Auftauen servierfertig

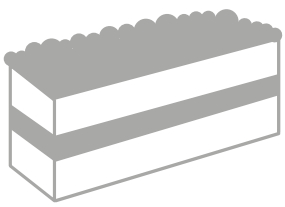
750 g/Riegel

Delice Konzept

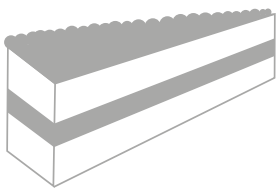
Vielschichtig im Geschmack, wandlungsfähig in der Optik – unsere Bestseller machen es Ihnen leicht und sind dabei noch herrlich flexibel.
Wichtig: Delice im angetauten Zustand aufs gewünschte Format portionieren.
Weitere Informationen über Formen und Maße unserer Terrinen, Pop-Outs und Co. finden Sie unter: **www.achenbach.com/formen**



Delice-Cube
als Würfel
auf ca. 3,5 x 3,5 cm geschnitten
20 Portionen à ca. 35-55 g



Delice-Brick
als Quader
auf ca. 3 cm Breite geschnitten
12 Portionen à ca. 55-85 g



Delice-Cake-Slice
als dreieckiges Tortenstück
auf ca. 4 cm Rückenmaß geschnitten
18 Portionen à ca. 30-50 g

GEFLÜGEL, RIND, SCHWEIN & WILD, TERRINEN, PASTETEN & PÂTÉS



Fleisch in seiner ganzen Vielfalt spiegelt sich in Mini-Törtchen, Delicen, Terrinen und veredelten Teilstücken wieder. Legendär sind unsere Pasteten, die wir unmittelbar nach Bestellung frisch zubereiten. Und zwar mit so viel Liebe zum Detail, dass Ihre Gäste auch heute noch auf den Klassiker von einst fliegen werden.

Mit Kreationen von Kalb, Schwein, Geflügel oder Wild eröffnen Sie festliche Menüs und bereichern Ihre Buffets. Wofür auch immer Sie sich entscheiden – all unsere servierfertigen Komponenten erhöhen Ihre Effizienz, ohne Verzicht auf Qualität und Geschmack.



GEFLÜGEL, RIND, SCHWEIN & WILD



28031 **Mini-Törtchen Geräucherte Entenbrust**
mit Frischkäse und Mango-Kardamom-Gel

- nach dem Auftauen servierfertig
- Ø 40 mm

35 x 25 g/Plateau



28032 **Mini-Törtchen Pulled Pork**
mit Süßkartoffel und Röstzwiebeln

- nach dem Auftauen servierfertig
- Ø 40 mm

35 x 25 g/Plateau

ODZ 0‰



28013 **Mini-Törtchen Reh**
mit Rote Beete-Mousse und Kartoffel

- nach dem Auftauen servierfertig
- Ø 40 mm

35 x 25 g/Plateau



28141 **Törtchen Pastrami**
mit Chimichurri-Crème auf Roggen-Quark-Brot

- nach dem Auftauen servierfertig
- Ø 60 mm

20 x 55 g/Plateau

0‰





23035 **Entenbrust Pastrami**
sous vide

- nach dem Auftauen servierfertig
- kalt und warm zu servieren
- sous vide

3 x ca. 320 g

ODA -L -G 0‰



51148 **Delice Vitello Tonnato**
mit Basilikum und Bonito-Gelee

- nach dem Auftauen servierfertig

640 g/Riegel

0‰



20439 **Delice Gänseleber**
mit Apfel-Kompott auf Mandel-Backpflaumen-Biskuit

- nach dem Auftauen servierfertig

800 g/Riegel

TERRINEN & PASTETEN



20517 **Terrine Geflügel**
mit Geflügelleber-Kern und Pistazien

– servierfertig

650 g/Riegel

-G



27319 **Terrine Gänseleber**

– servierfertig

650 g/Riegel

-L -G 0‰



20219 **Terrine Wachtel**
mit Gänseleber-Kern

– servierfertig

650 g/Riegel

-G



23616 **Terrine Hirsch**
im Wurzelspeck

– servierfertig

650 g/Riegel

-L -G 0‰



20424 **Terrine Wildschwein**
mit karamellisierten Birnen im Speck-Kartoffel-Baumkuchen

– servierfertig

650 g/Riegel

-G



28045 **Terrine Tafelspitz-Sülze**
mit Meerrettich

– servierfertig

850 g/Riegel

-G 0‰



12516 **Pastete Kalbfleisch**
in Teigkruste

– servierfertig

ca. 1.500 g/Stück

ODZ



10914 **Pastete Ente à l´orange**
in Teigkruste

– servierfertig

ca. 1.500 g/Stück



10522 **Pastete "Badisch"**
mit Schwein, Kalb, Geflügel und Geflügelleber in Teigkruste

– servierfertig

ca. 1.500 g/Stück

DRESSING, ESPUMA, GEL & TOPPING, SAUCEN, PESTO



Sie machen Salate an und Speisen rund, ob in der Restaurantküche, im Event- oder Travel-Catering. In klassischen wie trendigen Sorten, in Großgebinden und Portionspackungen – ganz so, wie Sie es brauchen. Dank modernerProduktions- und Abfülltechnik geht unser Angebot weit über die hier abgebildeten Artikel hinaus. Die Umsetzung Ihrer Wunschrezepturen oder die Herstellung als Private Label zeigen: Wir sind auf ganzer Linie flexibel.


1000 Island Dressing

DRESSING



77204 **Teriyaki-Sesam Dressing**

– serviervertig

1.000 g/Beutel

-L



74010 **Balsamico Dressing**

– serviervertig

1.000 g/Beutel

V V² -L -G 0‰



75200 **Vinaigrette**

– serviervertig

1.000 g/Beutel

V -G 0‰



76405 **Joghurt-Kräuter Dressing**

– serviervertig

1.000 g/Beutel

V -G 0‰



77390 **Caesar Dressing**

– serviervertig

1.000 g/Beutel

-G 0‰



73290 **Feigensenf Dressing**

– serviervertig

1.000 g/Beutel

ODZ V V² -L -G 0‰

Unser Angebot

- Abfüllung in Peel-off-Becher oder Twist-off-Becher
- Verpackungseinheiten von 10–45 ml und 200 ml
- Fertigung von Private Label Portionspackungen in professioneller Aufmachung
- Abfüllung im Beutel ab 200 g bis 2.500 g
- Sonderanfertigungen bereits ab 150 kg



GEL & TOPPING



TIPP

- **Wenn es etwas mehr sein darf:** Gel und Granola für ein geschmackvolles Foodstyling
- **Gel:** ideal, um grafische Muster zu zeichnen oder punktuelle Akzente zu setzen. Spritzbeutel garantieren Sauberkeit und einfaches Handling
- **Granola:** das gewisse Etwas – knusprig, aromatisch und voller Geschmack



28180 **Eigelb-Gel**

– nach dem Auftauen servierfertig

500 g/Spritzbeutel

ODZ V -L -G 0‰



VEGAN

28181 **Basilikum-Apfel-Gel**

– nach dem Auftauen servierfertig

500 g/Spritzbeutel

ODA ODZ V V² -L -G 0‰



VEGAN

28179 **Balsamico-Gel**

– nach dem Auftauen servierfertig

500 g/Spritzbeutel

V V² -L -G 0‰



VEGAN

28875 **Kürbiskern-Granola**

– nach dem Auftauen servierfertig

1.000 g/Beutel

ODZ V V² -L 0‰



VEGAN

18475 **Tomaten-Haferflocken-Crunch** mit Piment d´Espelette

– nach dem Auftauen servierfertig

400 g/Beutel

ODZ V V² -L 0‰



VEGAN

70176 **Schnittlauch-Öl**

– nach dem Auftauen servierfertig

400 g/Beutel

ODA ODZ ODZ V V² -L -G 0‰

ESPUMA

HERZHAFT



VEGAN



10206 **Shiso-Espuma**

– servierfertig

1.000 g/Beutel



10205 **Joghurt-Gurken-Espuma**

– servierfertig

1.000 g/Beutel

V -G 0‰



10203 **Beurre Blanc-Espuma**

– servierfertig

1.000 g/Beutel

ODZ V -G



10204 **Krustentier-Safran-Espuma**

– servierfertig
– kalt und warm zu servieren

1.000 g/Beutel

ODZ -G

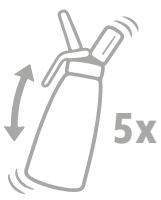
Espuma Handling



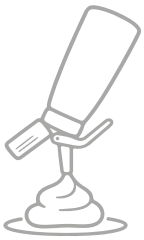
1.000 g Beutel aufschneiden und Espuma in den iSi Gourmet Whip füllen.



Kapselhalter aufschrauben und zwei iSi CO^2 Kapseln nacheinander einfüllen.



iSi Gourmet Whip mindestens 5-mal kräftig schütteln.



iSi Gourmet Whip kopfüber halten und Espuma durch Betätigen des Hebels portionieren.

ESPUMA

SÜß

VEGAN



10201 **Mango-Passionsfrucht-Espum**
– servierfertig

1.000 g/Beutel


ODA ODZ V V² -L -G



10202 **Weißes Schokoladen-Fichten-Espuma**
– servierfertig

1.000 g/Beutel


V -G 0‰

NEU



10207 **Cornflakes–Espuma**
– servierfertig

1.000 g/Beutel


ODZ



Luftig, leicht und unvergleichlich

Zartschmelzende Schäume mit feinster Textur und elegantem Geschmack heben Ihre Gerichte auf ein neues Niveau. Entdecken Sie jetzt Ihre ganz persönlichen Favoriten – unsere Espumas sind ideal abgestimmt auf die Anwendung im iSi-System und nutzbar für alle gängigen Profi-Sahnespender.

iSi inspiring food

isi-shop.com

*iSi Gourmet Whip nicht im Angebot enthalten

SAUCEN









75801 **Senf-Dill Sauce**

– servierfertig

1.000 g/Beutel

V -G 0‰

VEGAN



62209 **Wildpreiselbeeren**

– servierfertig

1.000 g/Beutel

ODA ODZ V V² -L -G 0‰

VEGAN



62309 **Cumberland Sauce**

– servierfertig

1.000 g/Beutel

ODZ V V² -L -G

VEGAN



22960 **Ingwer Gewürzgurken Relish**

– nach dem Auftauen servierfertig

1.000 g/Beutel

❄ ODZ V V² -L -G 0‰



29995 **Rotes Zwiebel-Confit**

– nach dem Auftauen servierfertig

1.000 g/Beutel

❄ -L -G



72003 **Spanischer Peperonata Dip**

– servierfertig

1.000 g/Beutel

-L -G 0‰

PESTO



26403 **Pesto Pomodori**
mit Tomaten

– nach dem Auftauen servierfertig

1.000 g/Beutel

❄ V -G 0‰

Unser Pesto

- schmeckt zu Ravioli (Seite 54/55) und Pasta aller Art
- auch als würziger Pesto-Aufstrich für Sandwiches
- verfeinert Vorspeisen
- hat eine grobe Struktur und wird mit wenig Öl zubereitet
- ist nicht wärmebehandelt
- wird zum Erhalt von Aroma und Geschmack direkt nach der Herstellung tiefgekühlt



26401 **Pesto Classico**

– nach dem Auftauen servierfertig

1.000 g/Beutel

❄ ODZ V -G 0‰



26402 **Pesto Bärlauch**

– nach dem Auftauen servierfertig

1.000 g/Beutel

❄ ODZ V -G 0‰



26421 **Pesto Rucola**
mit gerösteten Cashewkernen

– nach dem Auftauen servierfertig

1.000 g/Beutel

❄ ODZ V V² -L -G 0‰







KÜCHLEIN





Tipps fürs Handling

- Küchlein sind besonders als Fingerfood geeignet
- dank just-in-time Zubereitung sind sie immer ofenfrisch
- küchenfertige, rohe Küchlein tiefgefroren im Kombidämpfer aufbacken



10100 **Küchlein Hüttenkäse**
mit getrockneten Tomaten und Zucchini

- küchenfertig, roh
- Ø 55 mm

100 x 50 g/Beutel



10125 **Küchlein Käse und Lauch**
mit Sojahack

- küchenfertig, roh
- Ø 55 mm

100 x 50 g/Beutel



10109 **Küchlein Grana Padano**
mit Basilikum-Pesto

- küchenfertig, roh
- Ø 55 mm

100 x 50 g/Beutel



10126 **Küchlein Lachs**
mit Spinat und Tomate

- küchenfertig, roh
- Ø 55 mm

100 x 50 g/Beutel



10041 **Küchlein Speck und Zwiebel**

- küchenfertig, roh
- Ø 55 mm

100 x 50 g/Beutel



10119 **Küchlein Chorizo**
mit Olive

- küchenfertig, roh
- Ø 55 mm

100 x 50 g/Beutel

TRAMEZZINI



89013 **Tramezzini-Rolle Antipasti**
mit gerösteter Paprika und Pesto Rucola
- küchenfertig, roh
- Länge 380 mm | Ø 55 mm

600 g/Stück

ODZ V V² -L



89027 **Tramezzini-Rolle Tomate-Mozarella**
mit Rucola
- küchenfertig, roh
- Länge 380 mm | Ø 55 mm

600 g/Stück

ODZ V 0‰

Tipps fürs Handling
- als warmes und kaltes Fingerfood
- als Vorspeise, Zwischen- oder Hauptgericht
- ideal: tiefgekühlt im Kombidämpfer garen
- optimal: aufgetaut in Butterschmalz kross anbraten und danach bei Niedrigtemperatur fertig garen



89032 **Tramezzini-Rolle Dattel-Curry-Frischkäse**
- küchenfertig, roh
- Länge 380 mm | Ø 55 mm

600 g/Stück

ODZ V 0‰



89015 **Tramezzini-Rolle Lachs**
mit Meerrettich-Kräuter-Crème
- küchenfertig, roh
- Länge 380 mm | Ø 55 mm

600 g/Stück

0‰



89021 **Tramezzini-Rolle Caesar Chicken**
mit Grana Padano und Rucola
- küchenfertig, roh
- Länge 380 mm | Ø 55 mm

600 g/Stück

0‰



89016 **Tramezzini-Rolle Pastrami**
mit Coleslaw und Gewürzgurke
- küchenfertig, roh
- Länge 380 mm | Ø 55 mm

600 g/Stück

0‰







BRÜHEN



VEGAN



46511 **Gemüsebrühe**
doppelt konzentriert

– küchenfertig, gegart

2.000 ml/Beutel

❄ ODZ V V² -L -G 0‰



46512 **Klare Geflügelkraftbrühe**
doppelt konzentriert

– küchenfertig, gegart

2.000 ml/Beutel

❄ ODZ -L -G 0‰



46510 **Klare Rinderkraftbrühe**
doppelt konzentriert

– küchenfertig, gegart

2.000 ml/Beutel

❄ ODZ -L -G 0‰

Inser Angebot

Individuelle Suppenkreationen nach Ihren Wünschen – bereits ab 300 Litern.
Ob nach Ihrer eigenen Rezeptur oder gemeinsam mit unserer Produktentwicklung entwickelt:
Wir realisieren maßgeschneiderte Suppenlösungen für Ihr Gastronomiekonzept.

Fragen Sie unseren Kundenservice.

- Herstellung nach kundeneigenen Rezepture
- Individuelle Entwicklung und Abstimmung von Geschmack, Zutaten und Konsistenz
- Tiefgekühlt oder Pasteurisier
- Abfüllung im Beutel
- Sonderanfertigungen ab 300 Litern

SUPPEN & EINTÖPFE





28441 **Sellerie-Crèmesuppe**

– küchenfertig, gegart

2.000 ml/Beutel

❄ ODZ V -G 0‰



VEGAN

28436 **Karotten-Süßkartoffel-Ingwer-Suppe**

– küchenfertig, gegart

2.000 ml/Beutel

❄ ODA V V² -L -G 0‰



28440 **Pastinaken-Crèmesuppe**

– küchenfertig, gegart

2.000 ml/Beutel

❄ ODZ V -G 0‰



VEGAN

44300 **Tomatensuppe**

– küchenfertig, gegart

2.000 ml/Beutel

❄ ODA ODZ V V² -L -G 0‰



43310 **Hummer-Crèmesuppe**

– küchenfertig, gegart

2.000 ml/Beutel

❄ -G

Perfekte Begleiter für Ihre Suppenkreationen

Ob Ravioli als raffinierte Suppeneinlage, aromatische Pestos für zusätzliche Geschmacksakzente oder knusprige Crumbles für den besonderen Crunch – mit den passenden Begleitern lassen sich Suppen vielseitig und kreativ in Szene setzen.

Entdecken Sie unsere Ravioli (S. 55), knusprigen Crumbles (S. 41) und aromatischen Pestos (S. 45) für Ihre individuellen Suppenkreationen!

RAVIOLI

NEU



10133 **Ravioli Eigelb**

- küchenfertig, roh
- 20 g/Stück

1.000 g/Beutel

ODZ V -L 0‰

VEGAN



10115 **Ravioli Rotes Zwiebel-Confit**

- küchenfertig, roh
- 20 g/Stück

1.000 g/Beutel

V V² -L



10117 **Ravioli Trüffel**

- küchenfertig, roh
- 20 g/Stück

1.000 g/Beutel

ODZ 0‰





10103 **Ravioli Rote Bete**

- küchenfertig, roh
- 20 g/Stück

1.000 g/Beutel

ODZ V 0‰

VEGAN



10200 **Ravioli Ratatouille**

- küchenfertig, roh
- 20 g/Stück

1.000 g/Beutel

ODZ V V² -L 0‰



10054 **Ravioli Spargel**

- küchenfertig, roh
- 20 g/Stück

1.000 g/Beutel

ODZ V 0‰



Perfekte Begleiter für Ravioli

Die richtige Begleitung macht den Unterschied! Ob mit klassischer Suppe, einer cremigen Butter-Variante oder als Einlage in einer feinen Brühe – Ravioli lassen sich vielseitig in Szene setzen.

Entdecken Sie die passenden Brühen, Soßen und Suppen (S. 52-53) oder köstliche Pestos (S. 45) für Ihren Haupt- oder Zwischengang!



10090 **Ravioli Grana Padano**

- küchenfertig, roh
- 20 g/Stück

1.000 g/Beutel



10070 **Ravioli Hummer**

- küchenfertig, roh
- 20 g/Stück

1.000 g/Beutel



10110 **Ravioli Lachs**
mit Zitrone und Basilikum

- küchenfertig, roh
- 20 g/Stück

1.000 g/Beutel



10050 **Ravioli Ochsenschwanz**

- küchenfertig, roh
- 20 g/Stück

1.000 g/Beutel



10111 **Ravioli Kalbsbäckchen**
in grünem Nudelteig

- küchenfertig, roh
- 20 g/Stück

1.000 g/Beutel

PRALINEN





28300 **Praline Kartoffel**
mit Trüffel im Asche-Crunch

- küchenfertig, roh
- B: 28 mm | H: 28 mm

48 x 25 g/Schale



28308 **Praline Käsespätzle**
im Zwiebel-Kräuter-Crunch

- küchenfertig, teilgegart
- B: 28 mm | H: 28 mm

48 x 25 g/Schale



28014 **Praline Waldpilzrisotto**
im Panko-Crunch

- küchenfertig, teilgegart
- B: 28 mm | H: 28 mm

48 x 25 g/Schale



53132 **Praline Graved Lachs**
in Sesam-Glasnudel-Crunch

- küchenfertig, roh
- B: 28 mm | H: 28 mm

48 x 25 g/Schale



28015 **Praline Kabeljau**
mit Yuzu im Krupuk-Crunch

- küchenfertig, teilgegart
- L: 52 mm | B: 25 mm | H: 25 mm

35 x 25 g/Schale



10083 **Praline Ente**
mit Pfifferlingen im Panko-Mandel-Crunch

- küchenfertig, teilgegart
- L: 55 mm | B: 25 mm | H: 25 mm

35 x 25 g/Schale



28084 **Praline Wachtelbrust**
mit weißem Zwiebel-Confit im Kataifi-Crunch

- küchenfertig, teilgegart
- Ø 38 mm

35 x 25 g/Schale



28309 **Praline Schweinshaxe**
in gepoppter Knusperschwarte

- küchenfertig, teilgegart
- B: 28 mm | H: 28 mm

48 x 25 g/Schale



28137 **Praline Reh**
mit Preiselbeeren im Rote Bete-Crunch

- küchenfertig, teilgegart
- B: 28 mm | H: 28 mm

48 x 25 g/Schale



28083 **Praline Kalbshaxe**
im Kräuter-Crunch

- küchenfertig, teilgegart
- B: 28 mm | H: 28 mm

48 x 25 g/Schale



28130 **Praline Kalbsbäckchen**
im Kartoffel-Crunch

- küchenfertig, teilgegart
- B: 28 mm | H: 28 mm

48 x 25 g/Schale



28068 **Praline Ochsenschwanz**
im Kräuter-Crunch

- küchenfertig, teilgegart
- B: 28 mm | H: 28 mm

48 x 25 g/Schale

Servieren Sie doch mal Schweinshaxe en miniature! Zur Knusper-Praline passende Produkte erhalten Sie bei uns: Rolle Laugenserviettenknödel (S. 59) und Jus (S. 62), die noch verfeinert werden kann, aber nicht muss.

Tipps fürs Handling

- Pralinen sind vielseitig als Zwischen- oder Hauptgang-Komponente, als Snack, zum Flying Buffet oder auch als Fingerfood einsetzbar
- gefroren in die Fritteuse geben und goldbraun ausbacken



BEILAGEN



20073 **Süßkartoffel-Crème**

– nach dem Auftauen servierfertig
– kalt und warm zu servieren

1.000 g/Spritzbeutel



28203 **Pastinaken-Petersilien-Püree**

– küchenfertig, gegart

1.000 g/Beutel



28023 **Geröstetes Sellerie-Püree**

– küchenfertig, gegart

1.000 g/Beutel

VEGAN



24601 **Schwarzer Reis**

– nach dem Auftauen servierfertig
– kalt und warm zu servieren

1.000 g/Beutel

VEGAN



24600 **Quinoa-Linsen-Mix**

– nach dem Auftauen servierfertig
– kalt und warm zu servieren

1.000 g/Beutel

VEGAN



40044 **Schmorzwiebeln**
mit Salbei

– küchenfertig, gegart

1.000 g/Beutel



Noch mehr für die Bowl!

Entdecken Sie auch unsere weiteren Komponenten wie Crèmes, Tatar (S. 9), Dressings (S. 42) und Toppings (S. 43), welche sich ebenfalls perfekt für den Einsatz in Bowls und Salaten eignen.





28055 **Rolle Kartoffeln**
mit Pilzen

- küchenfertig, gegart
- Länge ca. 380 mm l ø 50 mm

700 g/Stück



28024 **Rolle Kartoffeln**
mit Spinat und Ricotta

- küchenfertig, gegart
- Länge ca. 380 mm l ø 50 mm

700 g/Stück



28010 **Rolle Kartoffel**
mit Rote Bete und Pecannuss

- küchenfertig, gegart
- Länge ca. 380 mm l ø 50 mm

700 g/Stück



23607 **Rolle Laugenserviettenknödel**

- küchenfertig, gegart
- Länge: 400 mm l Ø 63 mm

1.000 g/Rolle

TIPP zu unseren Kartoffelrollen

- Beilage zu geschmortem oder kurzgebratenem Fleisch
- Zubereitungsempfehlung: leicht angetaut in Taler schneiden und anschließend in Butterschmalz anbraten oder frittieren

BEILAGEN





12892 **Briochesoufflé**
mit Emmentaler und Spinat
– küchenfertig, gegart

45 x 65 g/Tray



12890 **Laugensoufflé**
mit Frühlingslauch
– küchenfertig, gegart

45 x 45 g/Tray



12891 **Fladensoufflé**
mit Hirtenkäse und Olive
– küchenfertig, gegart

45 x 60 g/Tray

Anrichten. Genießen. Beeindrucken.

Die Kartoffel-Mille-Feuille sowie unsere Soufflés kommen gegart, tiefgekühlt und fertig portioniert in Ihr Haus. Aufgetaut werden sie bei 140 °C ca. 10 Minuten regeneriert – und können schnell angerichtet werden als

- **Begleiter zu Fleisch- und Schmorgerichten**
- **Beilage zu warmen Herbst-/Wintergerichten**
- **Fingerfood & Snack**
- **Buffet-Komponente (flying/klassisch)**
- **Ergänzung zu Salaten**



22515 **Kartoffel-Mille-Feuille**

– küchenfertig, teilgegart
– ca. 3,2 x 6,8 cm

48 x 70 g/Karton

BRATLINGE & FRIKADELLEN



Unsere Bratlinge und Frikadellen als ideale Grundlage für Ihre Mini-Burger oder Bowls

- **Patties:** klassische, vegetarische und vegane Bratlinge und Frikadellen
- **Saucen:** pikante Saucen (S. 44), Pestos (S. 45), Cremes (S. 9)

VEGAN



23169 **Bratling Linse**
mit Süßkartoffel und Jaipur-Curry

- nach dem Auftauen servierfertig
- kalt und warm zu servieren

50 g/Stück | 3.000 g/Beutel



23106 **Bratling Buchweizen**
mit Rote Bete

- nach dem Auftauen servierfertig
- kalt und warm zu servieren

50 g/Stück | 3.000 g/Beutel

VEGAN



Bratling Quinoa
mit Zucchini und Karotte

- nach dem Auftauen servierfertig
- kalt und warm zu servieren

23130 50 g/Stück | 3.000 g/Beutel
23164 180 g/Stück | 9.000 g/Beutel



Kalbsfrikadelle

- nach dem Auftauen servierfertig
- kalt und warm zu servieren

23199 20 g/Stück | 3.000 g/Beutel
23123 30 g/Stück | 3.000 g/Beutel
23126 50 g/Stück | 3.000 g/Beutel



23167 **Wildfrikadelle**

- nach dem Auftauen servierfertig
- kalt und warm zu servieren

50 g/Stück | 3.000 g/Beutel



28250 **Königsberger Klopse**
mit Kapern

- küchenfertig, gegart

60 g/Stück | 3.000 g/Beutel

SAUCEN & GESCHMORTES



Jus und Velouté –
die Basis Ihrer Saucen

- natürlich, geschmackvoll, handgemacht
- nach Belieben zu verfeinern oder abzuwandeln
- Jus für Schmorbraten, Gerichte mit Kalb, Rind, Lamm oder Wild
- Velouté für Fisch, Geflügel, Kalb und Gemüse



69976 **Jus**

– küchenfertig, gegart

2.500 ml/Beutel

❄ -L -G



69986 **Bratensauce**

– küchenfertig, gegart

2.500 ml/Beutel

❄ V V² -L -G



62243 **Pfeffer Sauce**

– küchenfertig, gegart

2.500 g/Beutel

❄ -L



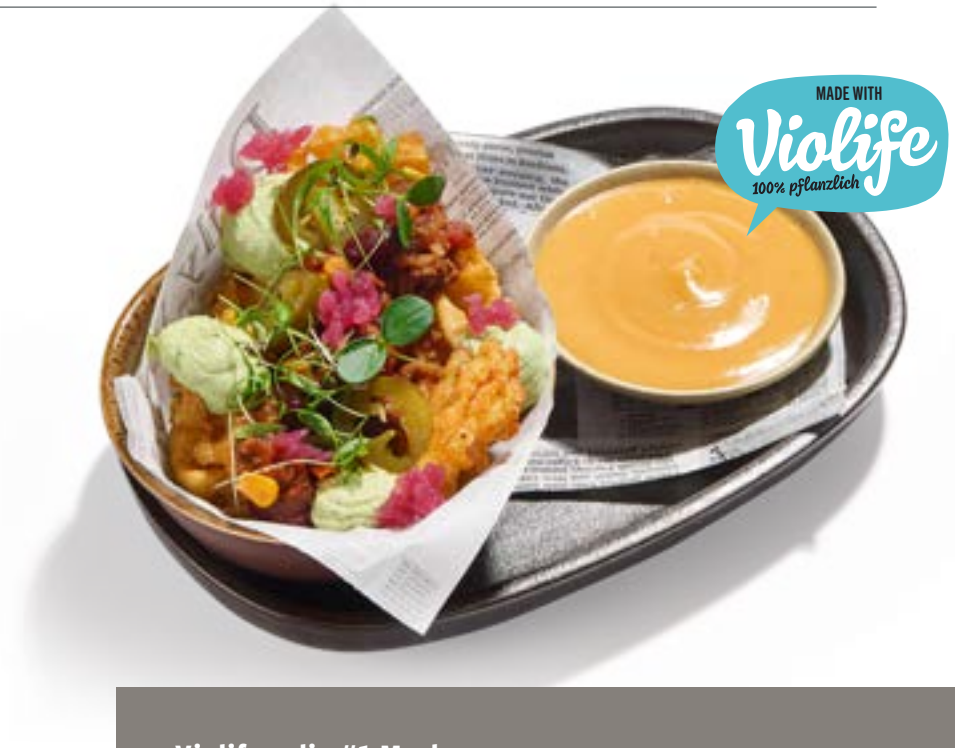
62244 **Champignon Rahm Sauce**

– küchenfertig, gegart

2.500 g/Beutel

❄ -G





VEGAN

NEU



21568 **Sauce Cheddar Style**

– küchenfertig, gegart

1.000 g/Beutel

ODA V V² -L -G 0‰

VEGAN



69988 **Currywurst-Sauce**

– küchenfertig, gegart

2.500 ml/Beutel

V V² -L -G 0‰

Violife – die #1 Marke für Käsealternativen im deutschen Foodservice

Violife steht für innovative Käsealternativen – frei von Laktose, Gluten, Nüssen, Soja und Konservierungsstoffen.

Vielseitig einsetzbar und mit Vitamin B12 angereichert – ideal für die modernen Ernährungsbedürfnisse Ihrer Gäste.

Mehr unter: floraprofessional.com

VEGAN



23600 **Ratatouille Gemüse**

– küchenfertig, gegart

1.000 g/Beutel

ODA ODZ V V² -L -G 0‰

VEGAN



79238 **Chili sin Carne**

– küchenfertig, gegart

2.000 g/Beutel

ODZ V V² -L -G 0‰



23601 **Boeuf Bourguignon**

– küchenfertig, gegart

2.000 g/Beutel

-G

ROLLEN



Echte Kombiwunder aus zartem Geflügel:

- **Kalte Küche:** Anbraten, auftauen und portionieren
- **Warme Küche:** Anbraten, im Kombidämpfer regenerieren, portionieren und als Zwischen- oder Hauptgericht integrieren



83009 **Hähnchenrolle**
mit Karotten, Lauch und Bohnen

- nach dem Auftauen servierfertig
- kalt und warm zu servieren
- Länge ca. 370 mm l ø 60 mm

1.000 g/Stück



83016 **Hähnchenrolle**
mit Semmelknödel-Füllung

- nach dem Auftauen servierfertig
- kalt und warm zu servieren
- Länge ca. 370 mm l ø 60 mm

1.000 g/Stück



83004 **Hähnchenrolle**
mit Curry, Reis und Ananas

- nach dem Auftauen servierfertig
- kalt und warm zu servieren
- Länge ca. 370 mm l ø 60 mm

1.000 g/Stück



83012 **Hähnchenrolle**
mit Pfifferlingen

- nach dem Auftauen servierfertig
- kalt und warm zu servieren
- Länge ca. 370 mm l ø 60 mm

1.000 g/Stück



83010 **Hähnchenrolle**
mit Champignon-Trüffel-Füllung

- nach dem Auftauen servierfertig
- kalt und warm zu servieren
- Länge ca. 370 mm l ø 60 mm

1.000 g/Stück



83013 **Hähnchenrolle Tomate-Mozzarella**
mit Pinienkernen und Basilikum

- nach dem Auftauen servierfertig
- kalt und warm zu servieren
- Länge ca. 370 mm l Ø 60 mm

1.000 g/Stück



50148 **Roulade Lachsforelle**
mit Jaipur-Curry-Garnele

- nach dem Auftauen servierfertig
- kalt und warm zu servieren
- Länge ca. 380 mm | Ø 50 mm

750 g/Stück



50051 **Rolle Rotzunge**
mit Lachs und geröstetem Noriblatt

- küchenfertig, roh
- Länge ca. 380 mm | Ø 55 mm

800 g/Stück



28011 **Rolle Zander**
mit Wirsing

- küchenfertig, roh
- Länge ca. 360 mm | Ø 45 mm

500 g/Stück





28062 **Rolle Ochsenschwanz**
mit Semmelknödel-Füllung

- küchenfertig, gegart
- Länge ca. 350 mm | Ø 60 mm

1.000 g/Stück

TIPP

Rollen bieten viele An-/Verwendungsmöglichkeiten in der warmen und kalten Küche. Zubereitungsempfehlungen finden Sie auf den Produktetiketten.

Alle Spezifikationen finden Sie nach Ihrer Registrierung in unserem Webshop zum Download.

Bei Fragen und Wünschen beraten wir Sie gerne!

DESSERTS, MOUSSE, GEL & TOPPING, ENERGY BALLS, KUCHEN & GEBACKENES



Der erste Eindruck zählt, der letzte bleibt. Damit Sie auch im süßen Finale Geschmack beweisen können, haben unsere Patissiers ihre ganze Leidenschaft in die Waagschale geworfen. Sie haben angesagte Trends verfolgt, Klassiker generalüberholt und Gegensätzliches gewagt. Das Resultat: Bubbles, Törtchen, Delicen, Terrinen & Co. mit innovativem Look and Taste. Nicht zu vergessen die vielen Naschwerke aus den Fine Dining-, Flying Buffet-, Weckglas- und Lolly-Sortimenten auf den ersten Seiten dieses Kataloges. Kuchen & Gebackenes haben wir seit Neuestem ebenso wie Basis-Komponenten fürs kreative Finish.



DESSERTS



18816 **Mini-Törtchen Cheesecake**
mit Passionsfrucht-Gel auf Schokoladen-Biskuit

– nach dem Auftauen servierfertig
– Ø 40 mm

35 x 20 g/Plateau



21076 **Mini-Törtchen Schokoladen-Mousse**
mit Birne im Baumkuchenring

– nach dem Auftauen servierfertig
– Ø 40 mm

35 x 20 g/Plateau



21177 **Mini-Törtchen Birne Helene**

– nach dem Auftauen servierfertig
– Ø 40 mm

35 x 25 g/Plateau



18490 **Mini-Törtchen Maracuja und Himbeere**
auf Schokoladen-Biskuit

– nach dem Auftauen servierfertig
– Ø 40 mm

35 x 20 g/Plateau





18817 **Törtchen Linzer Art**
mit Johannisbeere und Mandel-Crunch

– nach dem Auftauen servierfertig
– Ø 60 mm

20 x 55 g/Plateau



18464 **Törtchen Bayrisch Crème**
mit Orange

– nach dem Auftauen servierfertig
– Ø 60 mm

20 x 50 g/Plateau



18469 **Törtchen Schokolade**
mit Peta-Zeta-Knusper

– nach dem Auftauen servierfertig
– Ø 60 mm

20 x 50 g/Plateau



RAK Porcelain - perfekt präsentiert

RAK bietet Ihnen elegante Geschirr- und Besteckserien, die Design mit Funktionalität vereinen, um einen perfekten Rahmen für die Präsentation Ihrer kulinarischen Kreationen zu schaffen.

NEU



18400 **Törtchen Milchcreme**
mit Honigboden

- nach dem Auftauen servierfertig
- Ø 60 mm | H: 25 mm

20 x 45 g/Karton

NEU



18084 **Törtchen Oreo**

- nach dem Auftauen servierfertig
- Ø 60 mm

20 x 55 g/Plateau

NEU



18104 **San Sebastian Cheesecake**

- nach dem Auftauen servierfertig
- Ø 60 mm

20 x 95 g/Plateau

NEU



21566 **Tiramisu**

- nach dem Auftauen servierfertig
- Ø 70 mm | H: 30 mm

20 x 60 g/Karton

Tipps fürs Handling der Mini-/Törtchen

- vor dem Herauslösen die Rückseite des Plateaus kurz (!) unter fließend kaltes Wasser halten
- tiefgekühlt aus dem Pop-Out-Plateau drücken und auf Tellern platzieren
- langsames und schonendes Auftauen im Kühlhaus bewahrt Geschmack und Konsistenz

DESSERTS


Base Ananas


Weiße Schokoladen-Mousse


Estragon-Schnee


Himbeer-Knusper



14994 **Base Ananas**
- nach dem Auftauen serverfertig
- L: 120 mm | B: 60 mm | H: 5 mm

40 x 35 g/Schale

88522 **Add on Ananas**
[Mousse | Schnee | Knusper]

Weiße Schokoladen-Mousse	500 g/Spritzbeutel
Estragon-Schnee	120 g/Beutel
Himbeer-Knusper	400 g/Beutel

- nach dem Auftauen servierfertig

40 Portionen/Pack



14998 **Bubble Weißes Schokoladen-Mousse**
mit Sanddorn-Kern
- nach dem Auftauen servierfertig
- Ø 70 mm

20 x 60 g/Karton



14996 **Bubble Schokoladen-Mousse**
mit Himbeer-Kern
- nach dem Auftauen servierfertig
- Ø 70 mm

20 x 65 g/Karton



14995 **Lavacake**
mit Salz-Karamell-Kern
- küchenfertig, roh
- Ø 70 mm

18 x 90 g/Karton



Tipps fürs Handling

So gelingt Ihr perfekter Lavacake: Einfach tiefgekühlt aus der Verpackung nehmen und ab in den vorgeheizten Ofen: 9 Minuten bei 190 °C Kombidampf auf Backpapier backen. Dann 30 Sekunden vor dem Umsetzen ruhen lassen – schon ist der Lavacake mit flüssigem Salz-Karamell-Kern bereit zum Anrichten und Servieren.

NOUGAT RIEGEL



18819 **Terrine Nougat**
mit Erdnuss-Karamell
– serviervertig

400 g/Riegel

V 0‰



01210 **Terrine Nougat**
im Marzipan-Mantel
– serviervertig

490 g/Riegel

ODZ V -G 0‰

ENERGY BALLS

Die kerngesunde Sünde

- mit der Süße von Trockenfrüchten
- mit wertvollen Fetten und Proteinen von Nüssen u
- als Brainfood auf Tagungen
- als Powerfood im Fitness-/Wellness-Bereich
- für den gesunden Start in den Tag
- als vegane Dessertkomponente



VEGAN



18870 **Energy Ball Cranberry**
in geröstetem Sesam
– nach dem Auftauen serviervertig
– 15 g/Stück

1.500 g/Beutel

❄ ODZ V V² -L 0‰

VEGAN



18871 **Energy Ball Aprikose**
in Kokos
– nach dem Auftauen serviervertig
– 15 g/Stück

1.500 g/Beutel

❄ V V² -L 0‰

MOUSSE, GEL & TOPPING



18564 **Karamell-Kakao-Crumble**

– nach dem Auftauen servierfertig

1.000 g/Beutel





VEGAN

18472 **Himbeer-Knusper**

– nach dem Auftauen servierfertig

400 g/Schale



VEGAN

23556 **Wildheidelbeer-Rosmarin Ragout**

– nach dem Auftauen servierfertig

1.000 g/Beutel



VEGAN

23555 **Mango-Passionsfrucht Ragout**

– nach dem Auftauen servierfertig

1.000 g/Beutel



VEGAN

10201 **Mango-Passionsfrucht-Espum**

– servierfertig

1.000 g/Beutel



NEU

10207 **Cornflakes–Espuma**

– servierfertig

1.000 g/Beutel



NEU

10202 **Weißes Schokoladen-Fichten-Espuma**

– servierfertig

1.000 g/Beutel

MOUSSE, GEL & TOPPING



78204 **Schokoladen-Mousse**

– nach dem Auftauen servierfertig

2.500 g/Schale

❄ ODZ -G 0‰



78207 **Weiße Schokoladen-Mousse**
mit Vanille

– nach dem Auftauen servierfertig

2.500 g/Schale

❄ ODZ -G 0‰



14992 **Weiße Schokoladen–Mousse**

– nach dem Auftauen servierfertig

500 g/Spritzbeutel

❄ ODZ V V² -L -G 0‰



28182 **Himbeer-Gel**

– nach dem Auftauen servierfertig

500 g/Spritzbeutel

❄ ODA ODZ V V² -L -G 0‰



28177 **Sanddorn-Gel**

– nach dem Auftauen servierfertig

500 g/Spritzbeutel

❄ ODA ODZ V V² -L -G 0‰



28178 **Passionsfrucht-Gel**

– nach dem Auftauen servierfertig

500 g/Spritzbeutel

❄ ODA ODZ V V² -L -G 0‰



28217 **Yuzu-Ganache**

– nach dem Auftauen servierfertig

500 g/Spritzbeutel

❄ ODZ -G 0‰



21567 **Pistazien-Mousse**

– nach dem Auftauen servierfertig

500 g/Spritzbeutel

❄ ODA V V² -L -G 0‰



21569 **Smoothie-Beeren-Acai-Crème**

– nach dem Auftauen servierfertig

500 g/Spritzbeutel

❄ ODA ODZ V V² -L -G 0‰

DESSERTS



21093 **Delice Marshmallow**
mit Brombeere
– nach dem Auftauen servierfertig

740 g/Riegel



21105 **Delice Walderdbeere**
mit Mandel-Butter-Crunch
– nach dem Auftauen servierfertig

750 g/Riegel



21113 **Delice Cheesecake**
mit Blaubeere auf Karamell-Keks-Boden
– nach dem Auftauen servierfertig

750 g/Riegel





01536 **Delice Amarettini und Mascarpone**
mit karamellisierten Äpfeln auf Molé Brownie
– nach dem Auftauen servierfertig

800 g/Riegel



21112 **Delice Geflämmte Zitronen-Crème**
auf weißer Knusper-Schokolade
– nach dem Auftauen servierfertig

750 g/Riegel



21103 **Delice Mango**
auf Knusper-Nougat
– nach dem Auftauen servierfertig

850 g/Riegel

DESSERTS





21099 **Delice Schokoladen-Mousse**
mit Cashew-Crème auf karamelligem Haferkeks

– nach dem Auftauen servierfertig

660 g/Riegel



21086 **Delice Kaffee**
mit Mandel-Toffee

– nach dem Auftauen servierfertig

740 g/Riegel



21092 **Delice Bananensplit**
mit Schokoladen-Mousse auf Knusper-Boden

– nach dem Auftauen servierfertig

650 g/Riegel



Tipps fürs Handling der Delice

- vielschichtig im Geschmack, wandlungsfähig in der Optik – unsere Bestseller machen es Ihnen leicht und sind dabei noch herrlich flexibel
- Riegel in angetautem Zustand in Cubes, Bricks oder Cake-Slices portionieren und direkt auf Tellern anrichten

KUCHEN & GEBACKENES



22500 **Dolci Himbeer**
mit Pistazien und Kakao-Nibs

- nach dem Auftauen servierfertig
- L: 50 mm | H: 40 mm

50 x 35 g/Karton



22503 **Dolci Schwarzwälder Kirsch**

- nach dem Auftauen servierfertig
- L: 50 mm | H: 40 mm

50 x 50 g/Karton

Hier liegen die Vorteile auf dem Teller:

- Trendcakes und Klassiker für jeden Geschmack
- tiefgekühlte Lagerung ohne Qualitätsverlust
- bedarfsgerechtes Auftauen reduziert Lebensmittelverschwendung
- flexibel portionierbare Kuchen oder einzeln entnehmbare Stücke



01059 **Brownie Kirschen**
mit Pekannuss und Karamell

- nach dem Auftauen servierfertig
- L: 45 mm | B: 45 mm | H: 40 mm

84 x 60 g/Karton



18466 **Gugelhupf Nuss-Zimt**

- nach dem Auftauen servierfertig
- Ø 60 mm | Höhe 40 mm

18 x 60 g/Karton



12822 **Banana Bread, geschnitten**

- nach dem Auftauen servierfertig
- 13 Scheiben à 2cm

12 X 1.590 g/Karton



12842 **Brotpudding**
mit Apfel und Zimt

- nach dem Auftauen servierfertig

50 x 100 g/Karton



12843 **Brotpudding**
mit Beeren

- nach dem Auftauen servierfertig

50 x 100 g/Karton





12836 **Spanische Mandeltarte**
mit Orangen

- nach dem Auftauen servierfertig
- Ø 260 mm

4 x 1.700 g/Karton



12100 **Kirsch-Marzipan-Kuchen**

- nach dem Auftauen servierfertig
- Ø 260 mm

4 x 1500 g/Karton

VEGAN



12837 **Tarte Crème Pâtissière**

- nach dem Auftauen servierfertig
- Ø 260 mm

4 x 1600 g/Karton



40048 **Schokoladenkuchen**

- nach dem Auftauen servierfertig
- Ø 260 mm

4 x 1.200 g/Karton



Investiere in die Jugend, dann investierst Du in die Zukunft!

Rudolf Achenbach

RUDOLF ACHENBACH PREIS
in Kooperation mit dem VKD
seit 1975

Fachkräfte fördern – Zukunft sichern

Engagierte Auszubildende, die Eigeninitiative zeigen, Verantwortung übernehmen und neue Wege gehen – genau das wünschen Sie sich? Wir auch! Deshalb gibt es seit nunmehr 50 Jahren den Rudolf Achenbach Preis.

Schon unser Firmengründer Rudolf Achenbach wusste: Kreative Köpfe sind das beste Kapital. Aus dieser Überzeugung heraus initiierte er diesen bundesweiten Wettbewerb, der sich längst als tragendes Element der Nachwuchsförderung etabliert hat und Jahr für Jahr starke Talente hervorbringt.

Geben auch Sie dem Nachwuchs die Chance, über sich hinauszuwachsen, und treten Sie gemeinsam mit uns und dem Verband der Köche Deutschlands e.V. dem Fachkräftemangel entgegen.

Seien Sie dabei und fördern Sie die Talente von morgen!



Weitere Infos
www.rudolf-achenbach-preis.de
und unter www.vkd.com/wettbewerbe











Fotos: Ingo Hilger/VKD

Das Kleingedruckte:
Vereinbarungen über Lieferung und Zahlung

Alle Lieferungen im Inland werden nach den folgend genannten Bedingungen durchgeführt.
Entgegenstehende oder abweichende Bedingungen des Bestellers erkennen wir nur an, wenn wir diese schriftlich bestätigt haben. Für Bestellungen aus dem Ausland gelten individuelle länderspezifische Vereinbarungen, die wir auf Anfrage gerne mitteilen.
Zu den freibleibenden Preisen in unserer jeweils gültigen Sortimentsliste wird die gesetzliche Mehrwertsteuer hinzugerechnet.

Bestellungen nehmen wir bevorzugt schriftlich entgegen.
Die Lieferzeit beträgt im Regelfall 5 Werktage oder die Lieferung erfolgt nach Absprache.
Eine schriftliche Auftragsbestätigung erhalten Sie auf Wunsch.

Lieferbedingungen
Bestellte und gelieferte Ware kann nicht zurückgenommen werden.
Die Lieferung erfolgt auf Gefahr des Bestellers.
Die Lieferung ist vor der Annahme auf Transportschäden zu überprüfen. Sollten äußerlich erkennbare Schäden vorliegen, bitten wir Sie, diese unbedingt vom Überbringer (Post, Spediteur) schriftlich bestätigen zu lassen, da eine spätere Geltendmachung nicht möglich ist. Bitte teilen Sie uns Transportschäden und andere Mängel innerhalb von 24 Stunden mit.

Kühl-/Trocken-Transport
Trockenware und kühlbedürftige Frischware liefern wir frei Haus ab einem Netto-Warenwert von 300,00 €. Bei einem geringeren Warenwert berechnen wir einen Versand- und Verpackungskostenanteil von 49,00 € (Ausland auf Anfrage).

Tiefkühl-Transport
Tiefkühlware liefern wir frei Haus ab einem Netto-Warenwert von 500,00 €. Bei einem geringeren Warenwert berechnen wir einen Versand- und Verpackungskostenanteil von 89,00 € (Ausland auf Anfrage).

Zahlung
Bis zur vollständigen Bezahlung der Rechnung bleibt die Ware unser Eigentum und darf nicht verpfändet oder zur Sicherung an Dritte übereignet werden. Der Käufer ist berechtigt, die Ware in seinem ordnungsgemäßen Geschäftsverkehr zu veräußern.
Im Falle der Veräußerung vor voller Bezahlung der Ware erwerben wir ohne Weiteres in Höhe unseres Anspruchs den Kaufpreisanspruch gegen den Abnehmer unseres Kunden. Diese Ansprüche gelten mit Auftragserteilung als abgetreten.
Wir nehmen diese Abtretung im Voraus an. Unsere Abnehmer sichern uns eine schriftliche Bestätigung dieser Abtretung zu, sofern wir das wünschen.

Soweit unsere Kunden den Gegenwert kassieren, geschieht dies nur treuhänderisch für unsere Rechnung. Bis zur Höhe unserer Forderung steht uns der Erlös zu und ist an uns abzuführen. Dies gilt entsprechend für den Fall der Weiterverarbeitung und anschließenden Veräußerung.

Unsere Rechnungen sind innerhalb von 14 Tagen ab Rechnungsdatum rein netto ohne Abzug fällig.
Bei Zahlungseingang innerhalb von 8 Tagen gewähren wir 2 % Skonto.

Neue Kunden beliefern wir gegen Nachnahme oder Vorauskasse mit 2 % Skonto.

Bei Zahlungsverzug sind wir berechtigt, marktübliche Zinsen zu berechnen. Wir behalten uns vor, weiteren Schaden auf Nachweis geltend zu machen. Sollten einzelne Bestimmungen dieser Vereinbarung unwirksam sein oder werden oder eine Lücke enthalten, so bleiben die übrigen Bestimmungen hiervon unberührt. Die Parteien verpflichten sich, anstelle der unwirksamen Regelung eine solche grundsätzlich zulässige Regelung zu treffen, die dem wirtschaftlichen Zweck der unwirksamen Regelung am nächsten kommt bzw. diese Lücke schließt.

Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Frankfurt am Main. Änderungen vorbehalten.
Rudolf Achenbach GmbH & Co. KG.

Stand 03/2025



Achenbach
DELIKATESSEN-MANUFAKTUR

Rudolf Achenbach GmbH & Co. KG

Hauptstraße 106
65843 Sulzbach

T +49 6196 6009 30
verkauf@achenbach.com

www.achenbach.com