Achenbach

DELIKATESSEN-MANUFAKTUR

MIX & MATCH

2026

IDEEN VOLLER GESCHMACK – SEIT 1954

MIX & MATCH

NEU KOMBINIERT. NEU INSPIRIERT.

Katrin & Hans-Peter Achenbach

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,

mit dem Mix & Match Konzept zeigen wir, wie sich bewährte Klassiker und innovative Produktideen immer wieder neu kombinieren lassen. Vertraute und überraschende Komponenten ergänzen sich zu vielseitigen Kreationen, die neue Impulse für die professionelle Küche setzen.
Auf den folgenden Seiten entdecken Sie ausgewählte Produktkombinationen,

kreative Anregungen und konkrete Empfehlungen für den perfekten Mix – als Inspiration und praktischer Leitfaden für Ihre individuellen Genusskonzepte.

Ob raffiniertes Fingerfood, kreative Vorspeisen oder anspruchsvolle Dessertkreationen: Unsere Delikatessen eröffnen Ihnen vielfältige Möglichkeiten, mit wenigen Handgriffen besondere Geschmackserlebnisse zu schaffen.

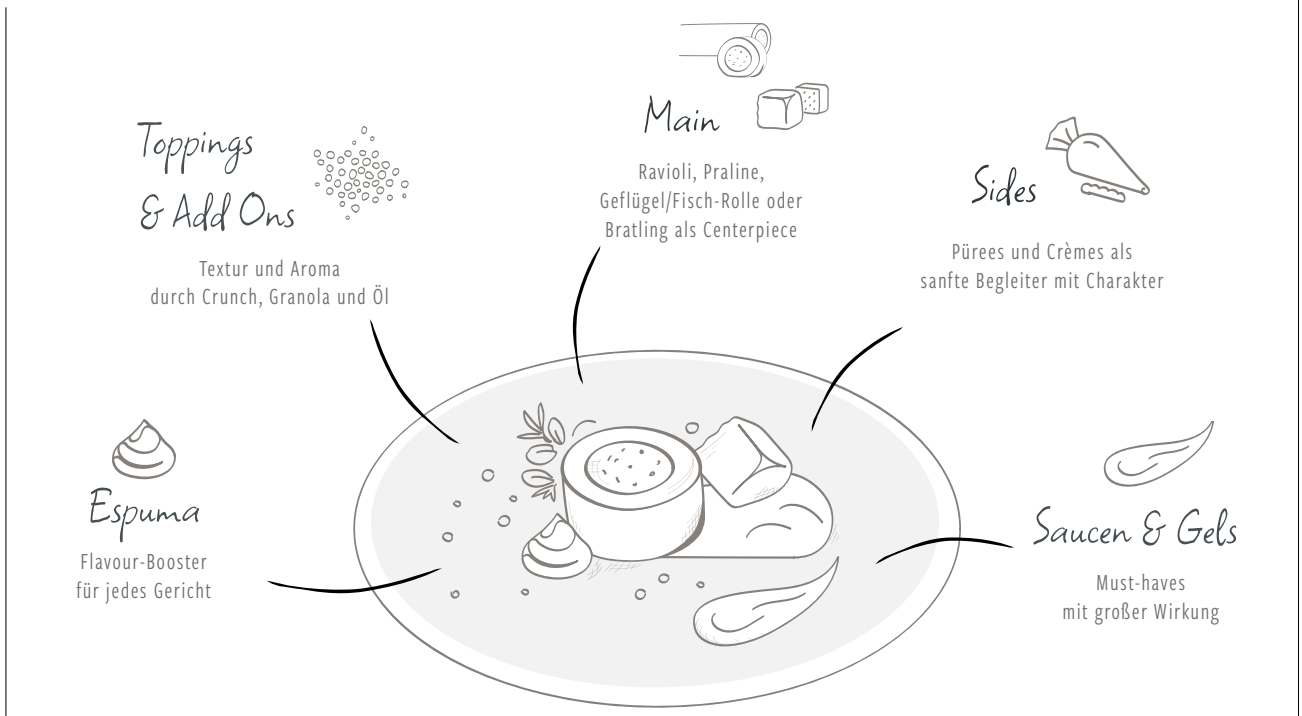
Mit Leidenschaft entwickelt, von Hand gefertigt – für mehr Vielfalt, mehr Inspiration und mehr Freiraum in Ihrer Küche.

Wir machen es einfach.
Sie machen es besonders.

- ✓ **Mise en place?** Fertig geliefert.
- ✓ **Qualität?** Konstant hoch.
- ✓ **Geschmack?** Unvergleichlich gut.
- ✓ **Haltbarkeit?** Kein Thema.
- ✓ **Stressfaktor?** Gleich Null.
- ✓ **Kalkulation?** Super easy.

➡ **Sparen Sie Zeit und behalten Sie die Kontrolle – unsere Lösungen sorgen für mehr Effizienz im Alltag und für stressfreieres Kochen.**

MIX & MATCH FÜR MAXIMALE GESTALTUNGSFREIHEIT



Aus unserem Hauptkatalog lassen sich viele weitere passende Food-Kombinationen kreieren. Wir beraten sie gerne!

Weitere Informationen zu unseren Messe-Terminen finden Sie auf unserer Webseite unter: **www.achenbach.com**

So erreichen Sie uns
Telefon +49 6196 6009 30
E-Mail verkauf@achenbach.com

ESPUMA

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.

VEGAN

10206 **Shiso-Espuma** 1.000 g/Beutel
– nach dem Auftauen servierfertig

V V² -L 0‰

10205 **Joghurt-Gurken-Espuma** 1.000 g/Beutel
– nach dem Auftauen servierfertig

V -G 0‰

10204 **Krustentier-Safran-Espuma** 1.000 g/Beutel
– küchenfertig
– kalt und warm zu servieren

ODZ -G

10203 **Beurre Blanc-Espuma** 1.000 g/Beutel
– küchenfertig

ODZ V -G

VEGAN

10201 **Mango-Passionsfrucht-Espuma** 1.000 g/Beutel
– nach dem Auftauen servierfertig

ODA ODZ V V² -L -G 0‰

NEU

10207 **Cornflakes–Espuma** 1.000 g/Beutel
– nach dem Auftauen servierfertig

ODZ V 0‰

*iSi Gourmet Whip nicht im Angebot enthalten

VORSPEISEN

KOMBINATIONSMÖGLICHKEITEN

+ ADD ON

18475 **Tomaten-Haferflocken-Crunch**
mit Piment d´Espelette
– nach dem Auftauen servierfertig

400 g/Beutel

ODZ V V² -L 0‰

KAROTTE I MISO I ERBSEN-GUACAMOLE I SHISO-ESPUMA

EMPFEHLUNG 1

21548 **Delice Karotte und Miso**
– nach dem Auftauen servierfertig

700 g/Riegel

V V² -L 0‰

78302 **Erbsen-Guacamole**
– nach dem Auftauen servierfertig

500 g/Spritzbeutel

ODZ V V² -L -G 0‰

10206 **Shiso-Espuma**
– nach dem Auftauen servierfertig

1.000 g/Beutel

V V² -L 0‰

MOZZARELLA-MOUSSE I PESTO I BALSAMICO

EMPFEHLUNG 2

28109 **Törtchen Mozzarella-Mousse**
mit Pesto auf Tomaten-Biskuit
– nach dem Auftauen servierfertig
– Ø 60 mm

20 x 45 g/Plateau

ODZ 0‰

26403 **Pesto Pomodori**
mit Tomaten
– nach dem Auftauen servierfertig

1.000 g/Beutel

V -G 0‰

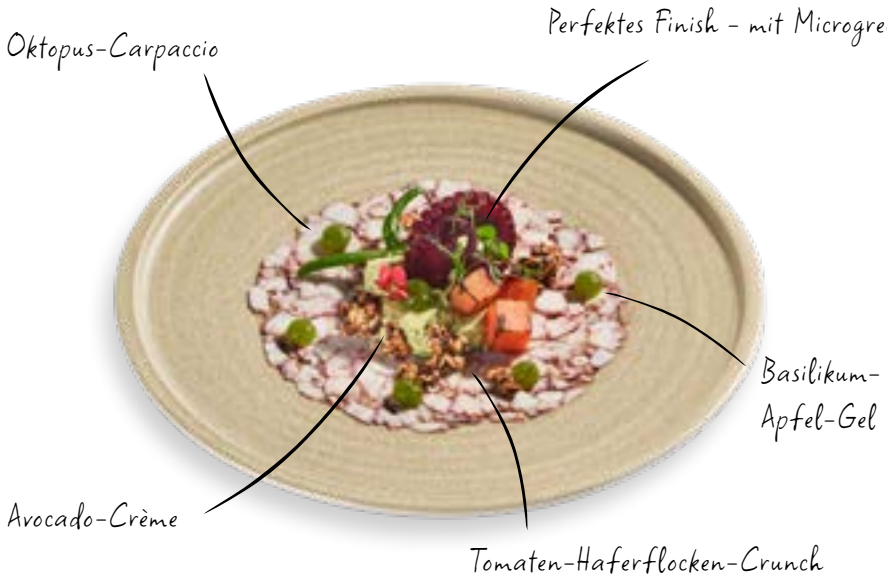
28179 **Balsamico-Gel**
– nach dem Auftauen servierfertig

500 g/Spritzbeutel

V V² -L -G 0‰

VORSPEISEN SEAFOOD

KOMBINATIONSMÖGLICHKEITEN



Feine Akzente fürs Finish

Unsere Empfehlung: Die feinen Microgreens und essbaren Blüten von Koppert Cress setzen geschmackliche wie visuelle Akzente auf jedem Teller. Perfekt abgestimmt auf unsere High-Convenience-Komponenten – für Menüs mit Charakter und Tiefe.

KOPPERT CRESS
Architecture Aromatique

www.koppertcress.com

EMPFEHLUNG 1

OKTOPUS CARPACCIO I AVOCADO I APFEL BASILIKUM I GRANOLA

58511 **Rolle Oktopus-Carpaccio**
- nach dem Auftauen servierfertig
- Ø 90 mm

1.500 g/Stück

❄ ODZ -L -G 0‰

88501 **Avocado-Crème**
mit Limette und Koriander
- nach dem Auftauen servierfertig

500 g/Spritzbeutel

❄ ODZ -G 0‰

VEGAN

28181 **Basilikum-Apfel-Gel**
- nach dem Auftauen servierfertig

500 g/Spritzbeutel

❄ ODA ODZ V V² -L -G 0‰

EMPFEHLUNG 2

GEBEIZTER LACHS I JOGHURT-GURKEN-ESPUMA I GRANOLA

56128 **Röllchen Zitronenverbene Gebeizter Lachs** mit Fenchel
- Länge: 370 mm | Ø 35 mm

370 g/Stück

❄ ODZ -G

10205 **Joghurt-Gurken-Espuma**
- nach dem Auftauen servierfertig

1.000 g/Beutel

❄ V -G 0‰

VEGAN

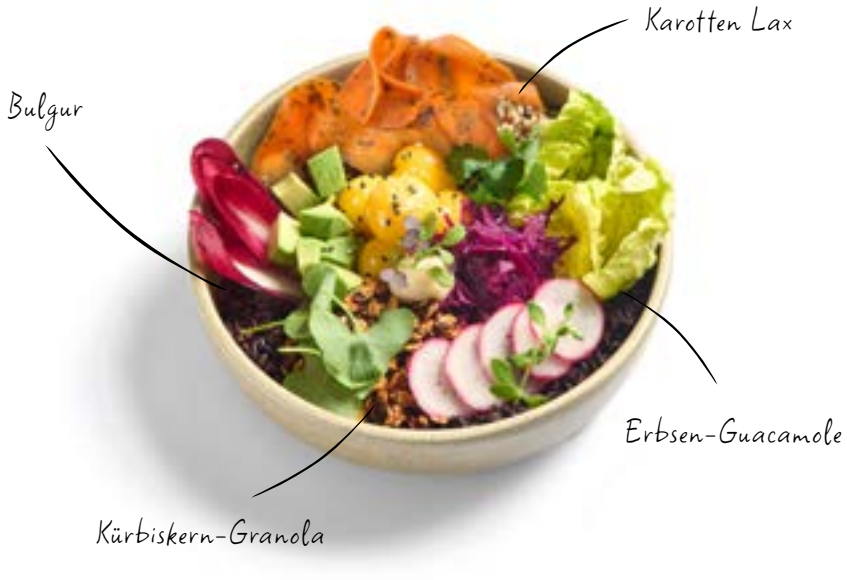
18475 **Tomaten-Haferflocken-Crunch**
mit Piment d´Espelette
- nach dem Auftauen servierfertig

400 g/Beutel

❄ ODZ V V² -L 0‰

BOWLS

KOMBINATIONSMÖGLICHKEITEN



+ ADD ON

VEGAN

18475 **Tomaten-Haferflocken-Crunch**
mit Piment d´Espelette
– nach dem Auftauen servierfertig

400 g/Beutel

ODZ V V² -L 0‰

KAROTTEN LAX I SCHWARZER REIS I ERBSEN-GUACAMOLE

EMPFEHLUNG 1

VEGAN

29203 **Karotten "Graved Lax"**
– nach dem Auftauen servierfertig

500 g/Beutel

ODA ODZ V V² -L -G 0‰

VEGAN

24601 **Schwarzer Reis**
– nach dem Auftauen servierfertig
– kalt und warm zu servieren

1.000 g/Beutel

ODA ODZ V V² -L -G 0‰

VEGAN

78302 **Erbsen-Guacamole**
– nach dem Auftauen servierfertig

500 g/Spritzbeutel

ODZ V V² -L -G 0‰

BRATLING I SÜSSKARTOFFEL I LINSE I INGWER RELISH

EMPFEHLUNG 2

VEGAN

23169 **Bratling Linse**
mit Süßkartoffel und Jaipur-Curry
– kalt und warm zu servieren

50 g/Stück | 3.000 g/Beutel

ODZ V V² -L 0‰

20073 **Süßkartoffel-Crème**
– nach dem Auftauen servierfertig
– kalt und warm zu servieren

1.000 g/Spritzbeutel

ODZ V -G 0‰

VEGAN

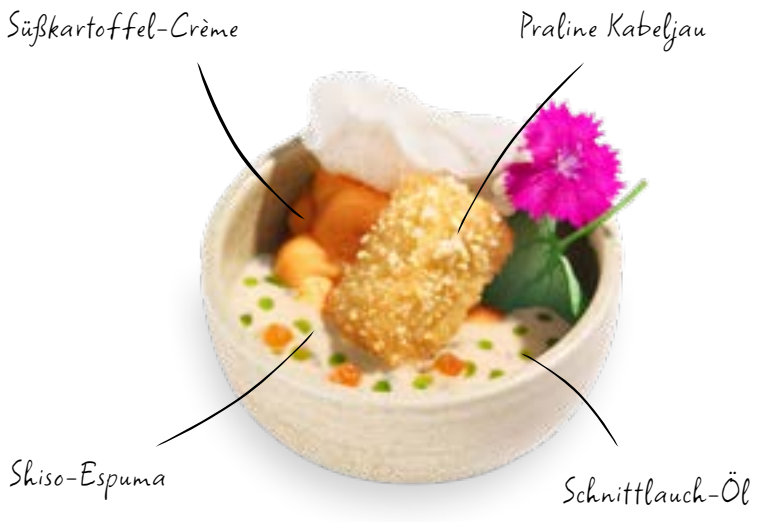
22960 **Ingwer Gewürzgurken Relish**
– nach dem Auftauen servierfertig

1.000 g/Beutel

ODZ V V² -L -G 0‰

ZWISCHENGANG & FLYING

KOMBINATIONSMÖGLICHKEITEN



+ ADD ON

VEGAN

70176 **Schnittlauch-Öl**

– nach dem Auftauen servierfertig

400 g/Beutel

ODA ODZ V V² -L -G 0‰

KABELJAU PRALINE I YUZU I SÜSSKARTOFFEL I SHISO-ESPUMA

EMPFEHLUNG 1

28015 **Praline Kabeljau**
mit Yuzu im Krupuk-Crunch
– L: 52 mm | B: 25 mm | H: 25 mm

35 x 25 g/Schale

-L 0‰

20073 **Süßkartoffel-Crème**

– kalt und warm zu servieren

1.000 g/Spritzbeutel

ODZ V -G 0‰

VEGAN

10206 **Shiso-Espuma**

– nach dem Auftauen servierfertig

1.000 g/Beutel

V V² -L 0‰

KARTOFFEL I TRÜFFEL I EIGELB I BEURRE BLANC

EMPFEHLUNG 2

28300 **Praline Kartoffel**
mit Trüffel im Asche-Crunch
– B: 28 mm | H: 28 mm

48 x 25 g/Schale

0‰

28180 **Eigelb-Gel**

– nach dem Auftauen servierfertig
– für herzhafte und süße Speisen

500 g/Beutel

ODZ V -L -G 0‰

10203 **Beurre Blanc-Espuma**

– küchenfertig

1.000 g/Beutel

ODZ V -G

ZWISCHENGANG & FLYING

KOMBINATIONSMÖGLICHKEITEN

+ ADD ON

VEGAN

28179 **Balsamico-Gel**

– nach dem Auftauen servierfertig

500 g/Spritzbeutel

V V² -L -G 0‰

EMPFEHLUNG 1

ENTEN PASTRAMI I HUMMUS I CURRY DATTEL I ROMANA

89032 **Tramezzini-Rolle Dattel-Curry-Frischkäse**

– Länge: 380 mm | Ø 55 mm

600 g/Stück

ODZ V 0‰

VEGAN

78300 **Hummus-Crème**

– nach dem Auftauen servierfertig

500 g/Spritzbeutel

ODZ V V² -L -G 0‰

23035 **Entenbrust Pastrami**
sous vide

– kalt und warm zu servieren

3 x ca. 320 g

ODA -L -G 0‰

EMPFEHLUNG 2

TOMATENSUPPE I TRAMEZZINI I PESTO I BALSAMICO

VEGAN

89013 **Tramezzini-Rolle Antipasti**
mit gerösteter Paprika und Pesto Rucola

– Länge: 380 mm | Ø 55 mm

600 g/Stück

ODZ V V² -L

VEGAN

44300 **Tomatensuppe**

– küchenfertig, gegart

2.000 ml/Beutel

ODA ODZ V V² -L -G 0‰

VEGAN

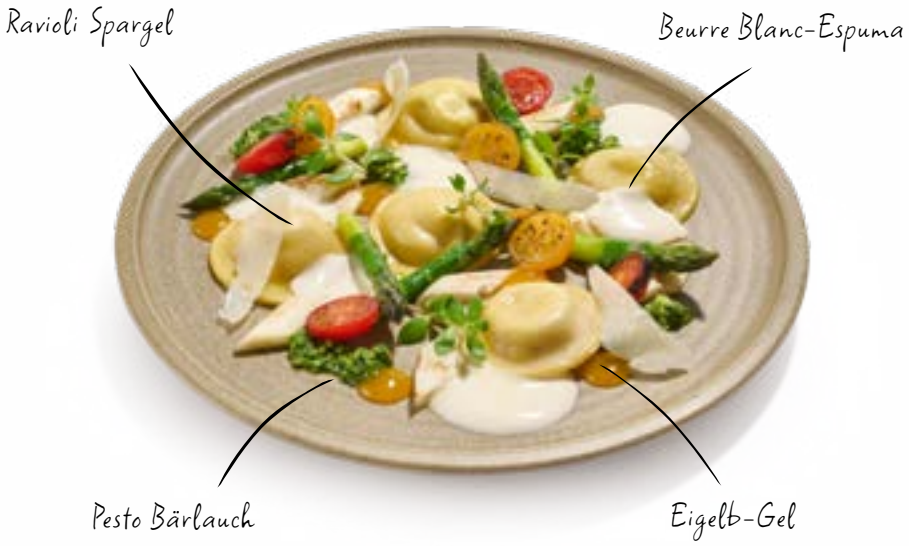
26421 **Pesto Rucola**
mit gerösteten Cashewkernen

1.000 g/Beutel

ODZ V V² -L -G 0‰

RAVIOLI

KOMBINATIONSMÖGLICHKEITEN



+ ADD ON

28180 **Eigelb-Gel**

- nach dem Auftauen servierfertig
- für herzhafte und süße Speisen

500 g/Beutel

❄ ODZ V -L -G 0‰

EMPFEHLUNG 1

SPARGEL RAVIOLI I BÄRLAUCH I BEURRE BLANC

10054 **Ravioli Spargel**

- küchenfertig, roh
- Ø 50 mm | ca. 20 g/Stück | 40-50 Stück

1.000 g/Beutel

❄ ODZ V 0‰

26402 **Pesto Bärlauch**

- nach dem Auftauen servierfertig

1.000 g/Beutel

❄ ODZ V -G 0‰

10203 **Beurre Blanc-Espuma**

- küchenfertig

1.000 g/Beutel

❄ ODZ V -G

EMPFEHLUNG 2

EIGELB RAVIOLI I ROTES ZWIEBEL-CONFIT I BEURRE BLANC

10133 **Ravioli Eigelb**

- küchenfertig, roh
- Ø 50 mm | ca. 20 g/Stück | 40-50 Stück

1.000 g/Beutel

❄ ODZ V -L 0‰

29995 **Rotes Zwiebel-Confit**

- nach dem Auftauen servierfertig

1.000 g/Beutel

❄ V V² -L -G

10203 **Beurre Blanc-Espuma**

- küchenfertig

1.000 g/Beutel

❄ ODZ V -G

HAUPTGANG

KOMBINATIONSMÖGLICHKEITEN

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

EMPFEHLUNG 1

LOADED FRIES I CHILI SIN CARNE I AVOCADO I CHEDDAR SAUCE

MADE WITH Violife 100% pflanzlich

VEGAN

79238 **Chili sin Carne**

– küchenfertig, gegart

2.000 g/Beutel

ODZ V V² -L -G 0‰

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

– nach dem Auftauen servierfertig

500 g/Spritzbeutel

ODZ -G 0‰

VEGAN

21568 **Sauce Cheddar Style**

– küchenfertig, gegart

1.000 g/Beutel

ODA V V² -L -G 0‰

EMPFEHLUNG 2

BRATLING BUCHWEIZEN I PASTINAKE I SAUCE

23106 **Bratling Buchweizen**
mit Rote Bete

– kalt und warm zu servieren

50 g/Stück | 3.000 g/Beutel

V 0‰

28203 **Pastinaken-Petersilien-Püree**

– nach dem Auftauen servierfertig

1.000 g/Beutel

ODZ V -G 0‰

VEGAN

69986 **Bratensauce**

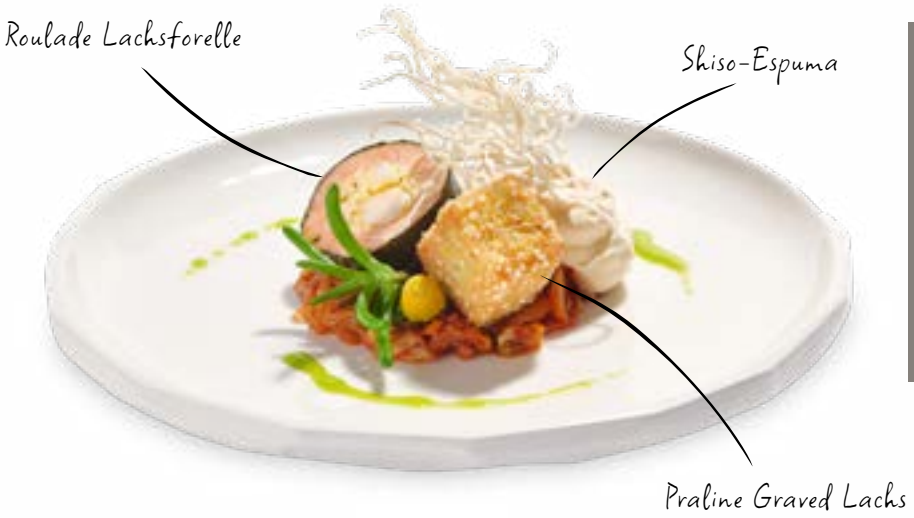
– küchenfertig, gegart

2.500 ml/Beutel

V V² -L -G

HAUPTGANG

KOMBINATIONSMÖGLICHKEITEN



Pralinen:
Kleine Bissen, große Wirkung

Unsere herzhaften Alleskönner sind in 12 Varianten erhältlich. Einfach in tiefem Fett goldgelb ausbacken und anrichten – fertig ist die effektvolle, aber doch simpel herzustellende Flying Buffet-, Vorspeisen- oder Hauptgang-Komponente.

LACHS I GARNELE I SHISO I KIMCHI

EMPFEHLUNG 1

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

- kalt und warm zu servieren
- Länge ca. 380 mm | Ø 50 mm

750 g/Stück

-G 0‰

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

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

48 x 25 g/Schale

ODZ -L 0‰

10206 **Shiso-Espuma**

- nach dem Auftauen servierfertig

1.000 g/Beutel

V V² -L 0‰

HÄHNCHEN I TOMATE I PINIENKERNE I RATATOUILLE I PESTO

EMPFEHLUNG 2

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

- kalt und warm zu servieren
- Länge ca. 370 mm I Ø 60 mm

1.000 g/Stück

0‰

23600 **Ratatouille Gemüse**

- küchenfertig, gegart

1.000 g/Beutel

ODA ODZ V V² -L -G 0‰

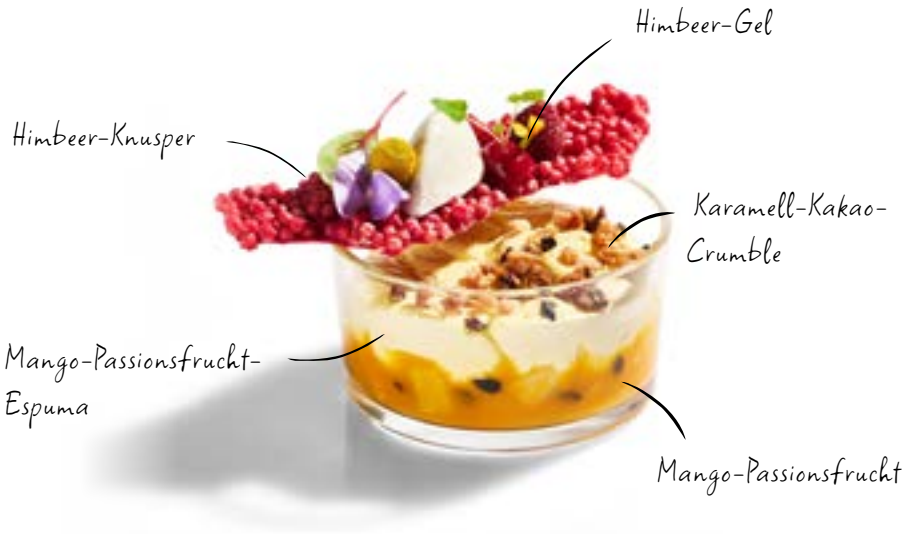
26401 **Pesto Classico**

- nach dem Auftauen servierfertig

1.000 g/Beutel

ODZ V -G 0‰

DESSERTS



Mehr Möglichkeiten.
Mehr Genuss.

Noch mehr Komponenten für kreative Mix-&-Match-Desserts bietet das Stammsortiment: Mousses, Gels, Toppings und Espumas matchen nicht nur perfekt untereinander, sondern auch mit servierfertigen Komponenten wie Törtchen, Delice, Bubble sowie DIY-Bases.

MANGO I PASSIONSFRUCHT I HIMBEERE

EMPFEHLUNG 1

VEGAN

10201 **Mango-Passionsfrucht-Espuma**

– nach dem Auftauen servierfertig

1.000 g/Beutel

VEGAN

23555 **Mango-Passionsfrucht Ragout**

– nach dem Auftauen servierfertig

1.000 g/Beutel

VEGAN

18472 **Himbeer-Knusper**

– nach dem Auftauen servierfertig

400 g/Schale

EMPFEHLUNG 2

21105 **Delice Walderdbeere**
mit Mandel-Butter-Crunch

– nach dem Auftauen servierfertig

750 g/Riegel

VEGAN

28181 **Basilikum-Apfel-Gel**

– nach dem Auftauen servierfertig

500 g/Spritzbeutel

VEGAN

18564 **Karamell-Kakao-Crumble**

– nach dem Auftauen servierfertig

1.000 g/Beutel

DESSERTS NEU

VEGAN

13030 **Crispy Cone süß**
mit Acai und Vanille
– nach dem Auftauen servierfertig
–Höhe 50 mm | Ø 30 mm

125 Stück/Schale

❄ ODZ V V² -L 0‰

VEGAN

13034 **Crispy Cone süß**
mit Kakao
– nach dem Auftauen servierfertig
–Höhe 50 mm | Ø 30 mm

125 Stück/Schale

❄ ODZ V V² -L 0‰

28217 **Yuzu-Ganache**

– nach dem Auftauen servierfertig

500 g/Spritzbeutel

❄ ODZ -G 0‰

VEGAN

21567 **Pistazien-Mousse**

– nach dem Auftauen servierfertig

500 g/Spritzbeutel

❄ ODA V V² -L -G 0‰

VEGAN

21569 **Smoothie-Beeren-Acai-Crème**

– nach dem Auftauen servierfertig

500 g/Spritzbeutel

❄ ODA ODZ V V² -L -G 0‰

VEGAN

10201 **Mango-Passionsfrucht-Espuma**

– nach dem Auftauen servierfertig

1.000 g/Beutel

❄ ODA ODZ V V² -L -G 0‰

10207 **Cornflakes–Espuma**

– nach dem Auftauen servierfertig

1.000 g/Beutel

❄ ODZ V 0‰

VEGAN

28178 **Passionsfrucht-Gel**
28182 **Himbeer-Gel**
28181 **Basilikum-Apfel-Gel**

500 g/Spritzbeutel

❄ ODA ODZ V V² -L -G 0‰

DESSERTS

Weckglas® Vanille Panna Cotta
und Erdbeer-Spiegel

- nach dem Auftauen serviertfertig
- 20 x 60 g

01578 Weckglas®
01778 Refill

21566 **Tiramisu**

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

20 x 60 g/Karton

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

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

50 x 35 g/Karton

18400 **Törtchen Milchcreme**
mit Honigboden

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

20 x 45 g/Karton

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.

40048 **Schokoladenkuchen**

- Ø 260 mm

4 x 1.200 g/Karton

12836 **Spanische Mandeltarte**
mit Orangen

- Ø 260 mm

4 x 1.700 g/Karton

12837 **Tarte Crème Pâtissière**

- nach dem Auftauen serviertfertig
- Ø 260 mm

4 x 1600 g/Karton

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. Erhalten Sie alle wichtigen Informationen zu unseren Produkten, Preisen, Verpackungseinheiten und Spezifikationen.

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

WUNSCHANFERTIGUNG

FÜR SIE AUF GANZER LINIE FLEXIBEL: ACHENBACH SOLUTION

Von der ersten Idee bis zur servierfertigen Lösung: Wir entwickeln Menü-Komponenten, die perfekt zu Ihnen passen.

Lagern Sie zeitintensive Produktionsschritte einfach aus und konzentrieren Sie sich auf das Wesentliche.
Wir übernehmen die Umsetzung Ihrer Rezepturwünsche – kreativ, präzise, effizient und mit Blick auf höchste Qualität und Machbarkeit.

- ✓ **Umsetzung Ihrer Wunschrezeptur oder Produktidee**
- ✓ **Produktentwicklung**
- ✓ **Von der Vorspeise bis zum Dessert**
- ✓ **Servier-/küchenfertige Komponenten**
- ✓ **Private Label Produktion**
- ✓ **Portionsverpackungen**
- ✓ **Menü-/Genussboxen**
- ✓ **Vegan, vegetarisch, bio, etc.**
- ✓ **Konstant hohe Produktqualität durch sichere Prozesse**
- ✓ **Erstellen von Spezifikationen**
- ✓ **Kleine Mindestabnahmemengen**

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

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

Achenbach
DELIKATESSEN-MANUFAKTUR

Rudolf Achenbach GmbH & Co. KG

Hauptstraße 106
65843 Sulzbach

T 06196 6009 30
verkauf@achenbach.com

www.achenbach.com