

Achenbach

DELIKATESSEN-MANUFAKTUR

IDEEN
VOLLER
GESCHMACK
SEIT 1954

HAUPTKATALOG 2025





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 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 - 9
LOLLIES	10 - 11
FLYING BUFFET	12 - 13
WECKGLÄSER & REFILLS	14 - 15
FINE DINING	16 - 17
DO IT YOURSELF	20 - 21
VEGAN, VEGETARISCH & FLEISCHLOS	24 - 27
FISCH & KRUSTENTIERE	30 - 33
GEFLÜGEL, RIND, SCHWEIN & WILD	36 - 37
TERRINEN, PASTETEN & PÂTÉS	38 - 39
DRESSING, GEL & TOPPING	42 - 43
SAUCEN & PESTO	44 - 45
KÜCHLEIN & TRAMEZZINI	48 - 49
BRÜHEN, SUPPEN & EINTÖPFE	52 - 53
RAVIOLI	54 - 55
PRALINEN	56 - 57
BEILAGEN	58 - 59
BRATLINGE & FRIKADELLEN	60
SAUCEN & GESCHMORTES	61
ROLLEN	62 - 63
DESSERTS	66 - 69
MOUSSE, GEL & TOPPING	70
ENERGY BALLS	71
KUCHEN & GEBACKENES	72 - 73

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.

-  Ohne deklarationspflichtige Allergene
-  Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe
-  Vegetarisch
-  Vegan
-  Ohne laktosehaltige Zutaten
-  Ohne glutenhaltige Zutaten
-  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

FÜR PREISE UND SPEZIFIKATIONEN

Möchten Sie aktuelle Produktpreise und -spezifikationen einsehen?
 Registrieren Sie sich ganz einfach und kostenfrei als Geschäftskunde!
 So können Sie bequem online bestellen und Ihren Einkauf optimal planen.
 Ihre Vorteile:

Transparente Preisübersicht:

Sehen Sie sich jederzeit aktuelle Preise an und behalten Sie den Überblick.

Umfassende Produktspezifikationen: Informieren Sie sich detailliert über unsere Produkte – lesen und laden Sie alle Spezifikationen bequem herunter.

Schnelle & einfache Bestellungen: Profitieren Sie von einem intuitiven Bestellprozess, der Ihren Einkauf zum Vergnügen macht.

Registrieren Sie sich jetzt unter **achenbach.com/registrierung**.
 Bei Fragen zur Registrierung steht Ihnen unser Kundenservice gerne zur Verfügung.

Hier registrieren!



Online Shop

Einfach und bequem online bestellen



Große Produktauswahl und hohe Qualität

Über 250 Produkte im Stamm sortiment



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.

SPRECHEN SIE UNS AN,
WIR BERATEN SIE GERNE!

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



- 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

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


13032 Crispy Cone indisch

mit Sesam und Masala

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

125 Stück/Schale


13031 Crispy Cone arabisch

mit Sumak und Koriander

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

125 Stück/Schale


13021 Crispy Cone grün

mit Brennnessel und Hanf

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

125 Stück/Schale


13020 Crispy Cone natur

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

125 Stück/Schale


13022 Crispy Cone gold

mit Curcuma

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

125 Stück/Schale


13023 Crispy Cone rot

mit Paprika

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

125 Stück/Schale


13024 Crispy Cone schwarz

mit Sepia-Tinte

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

125 Stück/Schale



FÜLLUNGEN


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%**


88505 Lachs-Tatar

- nach dem Auftauen servierfertig

500 g/Spritzbeutel



(ODZ) **(-G)** **0%**

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%**

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

LOLLIES

HERZHAFT

89108 **Lolly Beef "Waldorf"**

– nach dem Auftauen servierfertig

50 Stück/Schale

0%
0%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

0%
0%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



(ODZ) (V) (-G) (0%)



89067 Lolly Basil Smash

- nach dem Auftauen servierfertig

50 Stück/Schale



(-G) (0%)



89081 Lolly Kalter Hund

- nach dem Auftauen servierfertig

50 Stück/Schale



(V) (0%)



89107 Lolly Kir Royal
mit Cassis und weißer Schokolade

- nach dem Auftauen servierfertig

50 Stück/Schale



(-G)



89082 Lolly New York Cheesecake
mit Mango

- nach dem Auftauen servierfertig

50 Stück/Schale



(ODZ) (0%)



89080 Lolly Erdnuss-Crunch

- nach dem Auftauen servierfertig

50 Stück/Schale



(ODZ) (V) (V²) (-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



FLYING BUFFET

HERZHAFT



89005 Chopped Chicken

mit Tomatenpesto auf Hüttenkäse-Mousse

- nach dem Auftauen servierfertig

35 Gläser/Tray



-G
0%



88999 Kalbsfrikadelle

mit Pommery-Senf-Mousse und Wurzelgemüse Salat

- nach dem Auftauen servierfertig

35 Gläser/Tray



0%



89007 Gebeizter Lachs

mit Kimchi auf Yuzu-Frischkäse-Mousse

- nach dem Auftauen servierfertig

35 Gläser/Tray



0%



88928 Hirtenkäse-Mousse

mit Taggiasca Olive auf Rote Bete Salat

- nach dem Auftauen servierfertig

35 Gläser/Tray



0%



88927 Mais-Crème

mit Süßkartoffel und Tomaten-Hafer-Crunch

- nach dem Auftauen servierfertig

35 Gläser/Tray



0%



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 Kühlschrank auftauen
- Vielfalt für kleine Catering: Flying-Sortimente mit 5 Sorten à 7 Gläsern
- noch mehr Genuss aus dem Glas finden Sie auf S. 14-17



VEGAN



89008 Geräucherte Porridge-Crème

mit Tomaten-Paprika-Chutney und Rauchmandel

- nach dem Auftauen servierfertig

35 Gläser/Tray



V
V²
-L
0%

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



89010 Himbeer-Mousse
mit Minze und Marshmallows

- nach dem Auftauen servierfertig

35 Gläser/Tray



88954 Apple-Crumble

- nach dem Auftauen servierfertig

35 Gläser/Tray



89011 Dunkles Schokoladen-Mousse
mit Cassis-Spiegel

- nach dem Auftauen servierfertig

35 Gläser/Tray



VEGAN

88929 Chia-Pudding
mit Minz-Spiegel

- nach dem Auftauen servierfertig

35 Gläser/Tray



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

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® 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® Vorspeisen-Sortiment

4 Sorten à 5 Gläser:

88814 | 88882 | 88883 | 88567

- nach dem Auftauen servierfertig

88542 Weckglas®
20 Gläser/Tray



Weckglas® Quinoa

mit gelber Peperonata-Crème

- nach dem Auftauen servierfertig
- 20 x 50 g

88548 Weckglas®
87548 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®



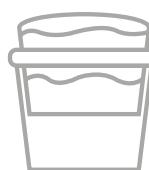
Handling Refills



Die Refills aus dem
Pop-Out-Plateau drücken



Tiefgekühlt in das 80-ml-
Weckglas® setzen



Das Refill bleibt produktionsbe-
dingt 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



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



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 Geschmacks-erlebnis, 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



FINE DINING

SÜß

Fine Dining Zitrus

Ein elegantes Zitrusfrucht-Potpourri, das mit dezent 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 servierfertig
- Ø 90 mm | Höhe 49 mm

12 x 110 g/Tray



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 servierfertig
- Ø 90 mm | Höhe 49 mm

12 x 80 g/Tray



Fine Dining Milchreis

Cremige Wärme und exotische Frische harmonisch vereint. Samtige Kokos-Mousse mit tropischer Leichtigkeit, ein exotisches Mangoragout mit einem Hauch Sechuan und als Krönung ein Milchreis-Cube im spritzigen Kaffir-Limetten-Mantel. Der Knalleffekt dieses Desserts sind die Peta Zeta Crispies, welche die spannenden Kontraste noch toppen.



88070 Fine Dining Milchreis

Kokos | Mango | Sechuan | Kaffir Limette

- nach dem Auftauen servierfertig
- Ø 90 mm | Höhe 49 mm

12 x 90 g/Tray



DO IT YOURSELF



Echten Klassikern modernen Twist zu verleihen ist eine unserer Spezialitäten. Und das können Sie auch!

Um 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.

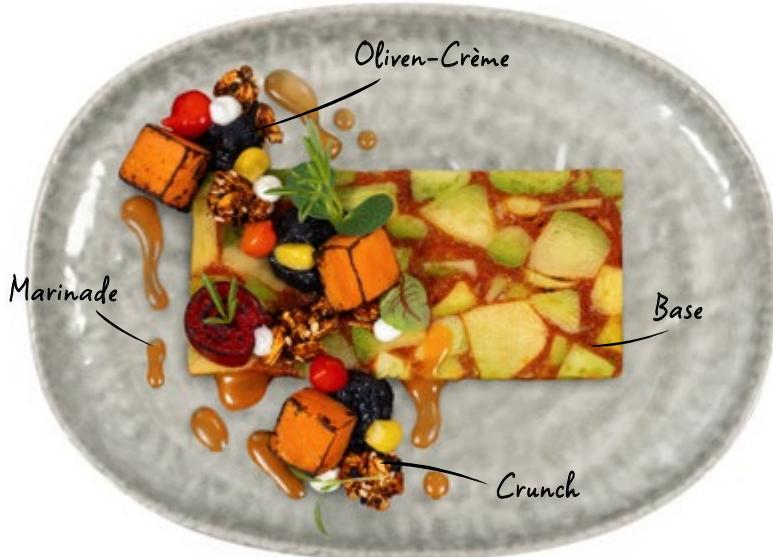
Vergessen Sie aber nicht den kurzen Blick auf unsere Anleitungen und Tipps. Wir versprechen Ihnen: Nach der Genussformel Base + Add On + X bewegen Sie sich mit eigenen Ideen spielend auf jedem kulinarischen Terrain.



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 pescatarische Varianten.



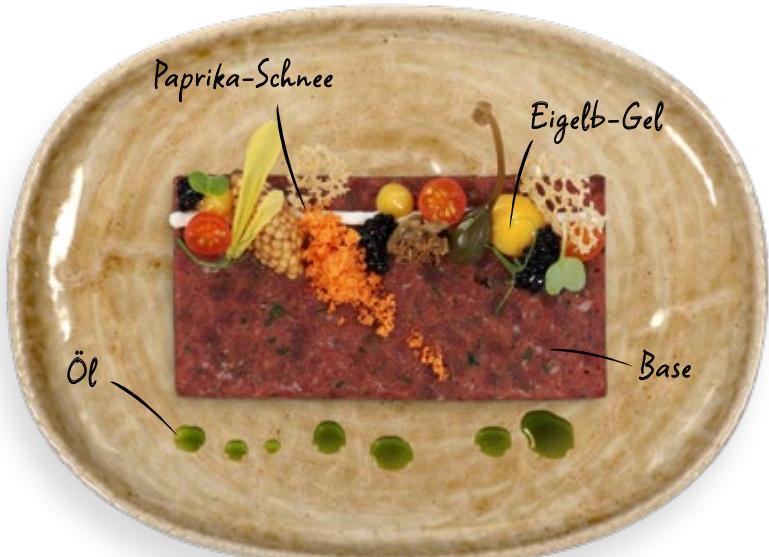
BASE + ADD ON + X = CEVICHE

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 67.

**20257 Base Avocado**

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

40 x 40 g/Schale

**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 servierfertig

40 Portionen/Pack

**50224 Base Lachs**

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

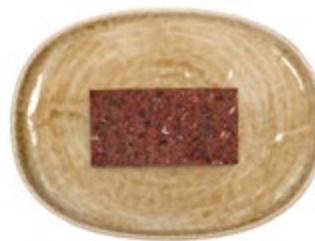
40 x 30 g/Schale

**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 servierfertig

40 Portionen/Pack

**20256 Base Rind**

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

40 x 70 g/Schale

**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 servierfertig

40 Portionen/Pack



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



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



28016 Palmbrett Poke Bowl
mit Karottenlax und Mango-Soja-Gel

- nach dem Auftauen servierfertig
- Ø 50 mm

20 x 28 g/Plateau



28140 Palmbrett Hummus
mit Karotten-Kichererbsen-Salat
und Ingwer

- nach dem Auftauen servierfertig
- Ø 50 mm

20 x 35 g/Plateau



27352 Delice Avocado
mit Steckrüben-Couscous und Cashews

- nach dem Auftauen servierfertig

800 g/Riegel



VEGETARISCH



28017 Palmbatt Orzo
mit Hirtenkäse, getrockneten Tomaten
und Oliven
- nach dem Auftauen servierfertig
- Ø 50 mm

20 x 30 g/Plateau



27353 Savarin Rote Bete
mit Hibiskus
- nach dem Auftauen servierfertig
- Ø 70 mm

18 x 60 g/Karton



21161 Delice Süßkartoffel
mit Hirtenkäse-Streusel und Kürbiskernen
- nach dem Auftauen servierfertig

700 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

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



24019 Mini-Törtchen Hüttenkäse
mit Hagebutten-Gel auf Walnuss-Biskuit

- nach dem Auftauen servierfertig
- Ø 40 mm

35 x 25 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



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

NEU:
Bubble Weißes Trüffel-Mousse

Trüffel sind nicht nur eine Delikatesse,
sie sind ein Erlebnis!
Ihr unverwechselbares Aroma und ihr
intensiver Geschmack machen auch
unsere Bubble zu einem echten Highlight.



14991 Bubble Weißes Trüffel-Mousse
mit Pilz-Nuss-Kern

- nach dem Auftauen servierfertig
- Ø 70 mm

20 x 70 g/Karton



14898 Kürbis-Mousse
mit Sojagek-Kern auf Miso-Biskuit

- nach dem Auftauen servierfertig
- Ø 70 mm

18 x 80 g/Karton



23404 Terrine Caprese
mit Tomate und Mozzarella

- nach dem Auftauen servierfertig

600 g/Riegel



21175 Delice Rote Bete
mit Apfel-Quinoa-Salat

- nach dem Auftauen servierfertig

670 g/Riegel



20433 Delice Geyrerzer Käse
mit Rauchmandeln und Feigensenf
auf Pumpernickel-Boden

- nach dem Auftauen servierfertig

1.000 g/Riegel



23419 Terrine Waldpilzsülze

- servierfertig

900 g/Riegel



FISCH & KRUSTENTIERE



Für die Gäste sind sie Highlights, für Gastro-nomen 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



(ODZ) (-G) (0%)



50016 Mini-Törtchen Räucherlachs
mit Kräuter-Crème auf Kartoffelrösti
– nach dem Auftauen servierfertig
– Ø 40 mm

35 x 25 g/Plateau



(ODZ) (-G) (0%)



56001 Mini-Törtchen Crèpe-Rolle
mit Räucherlachs auf Erbsen-Panna Cotta
– nach dem Auftauen servierfertig
– Ø 40 mm

35 x 25 g/Plateau



(ODZ) (0%)



58199 Palmbrett Lachs-Tatar
auf Purple Curry-Mousse
– nach dem Auftauen servierfertig
– Ø 50 mm

20 x 35 g/Plateau



(ODZ) (-G) (0%)



58203 Palmbrett 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



(-G) (0%)



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



ODZ -G 0%



**56128 Röllchen Zitronenverbene
Gebeizter Lachs**

mit Fenchel

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

370 g/Stück



ODZ -G



**56135 Röllchen Rote Bete
Gebeizter Lachs**

mit Meerrettich-Crème

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

370 g/Stück



-G 0%



FISCH & KRUSTENTIERE



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

500 g/Riegel



(ODZ) (-G)



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

550 g/Riegel



(-G)



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

670 g/Riegel



(-G)



57100 Terrine Räucherlachs
mit Dillspitzen
– servierfertig

950 g/Riegel

(ODZ) (-G) (0%)





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



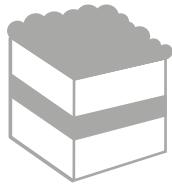
58198 Delice Räucherforelle
mit Brunnenkresse
– nach dem Auftauen servierfertig

750 g/Riegel

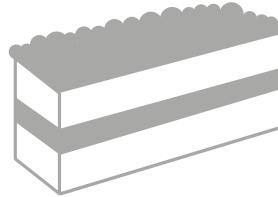


Delice Konzept

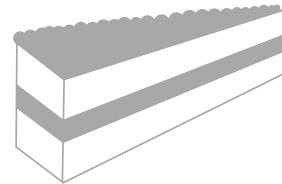
Vielschichtig im Geschmack, wandlungsfähig in der Optik – unsere Bestseller machen es Ihnen leicht und sind dabei noch herrlich flexibel. Wichtig: Delice im angetauten Zustand aufs gewünschte Format portionieren. Weitere Informationen über Formen und Maße unserer Terrinen, Pop-Outs und Co. finden Sie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



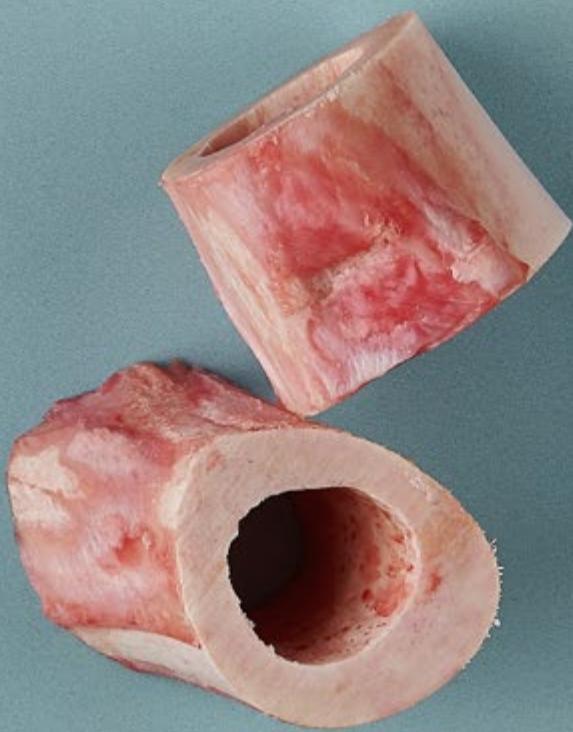
Delice-Cake-Slice
als dreieckiges Tortenstück
auf ca. 4 cm Rückenmaß geschnitten
18 Portionen à ca. 30-50 g

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



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



28206 Törtchen Pouarde
mit Shiitake und Ponzu-Crème
- nach dem Auftauen servierfertig
- Ø 60 mm

20 x 60 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



51148 Delice Vitello Tonnato
mit Basilikum und Bonito-Gelee

- nach dem Auftauen servierfertig

640 g/Riegel



20438 Delice Gänseleber
mit Erdnussbutter und Quinoa-Popcorn
auf Aprikosen-Brot

- nach dem Auftauen servierfertig

750 g/Riegel



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

- nach dem Auftauen servierfertig

800 g/Riegel



28215 Delice Chicken Thai-Curry
mit Mango

- nach dem Auftauen servierfertig

940 g/Riegel



23030 Entenbrust
heißgeräuchert

- nach dem Auftauen servierfertig
- kalt und warm zu servieren

6 x ca. 320 g



23035 Entenbrust Pastrami
sous vide

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

3 x ca. 320 g



Tipps fürs Handling

- 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

TERRINEN



20517 Terrine Geflügel
mit Geflügelleber-Kern und Pistazien

- servierfertig

650 g/Riegel

-G



28312 Terrine Gänseleber-Parfait
mit 5% Sommertrüffel

- servierfertig

650 g/Riegel

-L -G



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



22612 Terrine Perlhuhn
mit in Orangenlikör marinierten Feigen

- servierfertig

900 g/Riegel

-G

Tipp

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



28045 Terrine Tafelspitz-Sülze
mit Meerrettich

- servierfertig

850 g/Riegel

-G 0%

PASTETEN & PÂTÉS

Bestellhinweis

Pasteten werden frisch zubereitet.
Bestellungen produzieren wir auftragsbezogen am Folgetag.
So erhalten Sie die Ware innerhalb von 3 Werktagen.

Tipps fürs Handling

- erst kurz vor dem Servieren portionieren
- z. B. klassisch mit Wildpreiselbeeren oder Cumberland Sauce aus unserem Katalog (S. 44) servieren



23522 Pâté Ente und Geflügel
mit grünem Pfeffer

- servierfertig

950 g/Riegel

(-G)



23525 Pâté Ente und Geflügel
mit Waldpilzen

- servierfertig

950 g/Riegel

(-G)



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

- servierfertig

ca. 1.500 g/Stück



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



14122 Pastete Hirsch
mit Haselnüssen in Teigkruste

- servierfertig

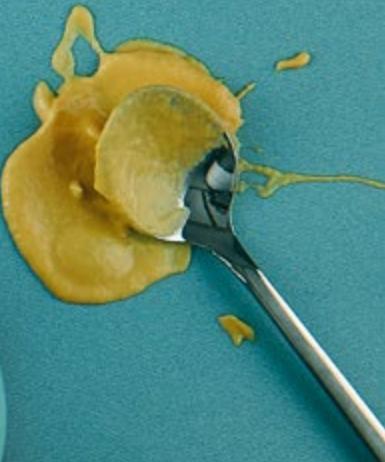
ca. 1.500 g/Stück

DRESSING, 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 Großgebinde und Portionspackungen – ganz so, wie Sie es brauchen. Dank moderner Produktions- und

Abfülltechnik geht unser Angebot weit über die hier abgebildeten Artikel hinaus. Die Umsetzung Ihrer Wunschrezepte oder die Herstellung als Private Label zeigen: Wir sind auf ganzer Linie flexibel.



DRESSING

77017 **Soja-Sesam Dressing**

- servierfertig

1.000 g/Beutel

77380 **Passionsfrucht Dressing**

- servierfertig

1.000 g/Beutel

74010 **Balsamico Dressing**

- servierfertig

1.000 g/Beutel

75200 **Vinaigrette**

- servierfertig

1.000 g/Beutel

76405 **Joghurt-Kräuter Dressing**

- servierfertig

1.000 g/Beutel

77390 **Caesar Dressing**

- servierfertig

1.000 g/Beutel



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



VEGAN

28180 Eigelb-Gel

- nach dem Auftauen servierfertig

500 g/Spritzbeutel

**28181 Basilikum-Apfel-Gel**

- nach dem Auftauen servierfertig

500 g/Spritzbeutel



VEGAN

28179 Balsamico-Gel

- nach dem Auftauen servierfertig

500 g/Spritzbeutel



VEGAN

**28875 Kürbiskern-Granola**

- nach dem Auftauen servierfertig

1.000 g/Beutel



VEGAN

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

- nach dem Auftauen servierfertig

400 g/Beutel

**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

SAUCEN



VEGAN



VEGAN



75801 **Senf-Dill Sauce**

- servierfertig

1.000 g/Beutel

V -G 0%_o

62209 **Wild Preiselbeeren**

- servierfertig

1.000 g/Beutel

ODA ODZ V V² -L -G 0%_o

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%_o



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%_o

PESTO



26403 Pesto Pomodori
mit Tomaten

- nach dem Auftauen servierfertig

1.000 g/Beutel



26401 Pesto Classico

- nach dem Auftauen servierfertig

1.000 g/Beutel



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



26402 Pesto Bärlauch

- nach dem Auftauen servierfertig

1.000 g/Beutel



26421 Pesto Rucola

mit gerösteten Cashewkernen

- nach dem Auftauen servierfertig

1.000 g/Beutel



KÜCHLEIN & TRAMEZZINI



Kleine Köstlichkeiten, großer Genuss! Rustikale Küchlein und zart gefüllte Tramezzini, außen goldbraun, innen wunderbar aromatisch – so sieht Fingerfood aus unserer Backstube aus.

Für Ihre Empfänge, Events oder zur Kaffeepause bei Business-Meetings. Schnell und einfach warm zu servieren. Greifen Sie zu!



KÜCHLEIN



Tipps fürs Handling

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



10100 Kuechlein Huettenkäse

mit getrockneten Tomaten und Zucchini

- küchenfertig, roh
- Ø 55 mm

100 x 50 g/Beutel



0%



10125 Kuechlein Käse und Lauch

mit Sojahack

- küchenfertig, roh
- Ø 55 mm

100 x 50 g/Beutel



0%



10109 Kuechlein Grana Padano

mit Basilikum-Pesto

- küchenfertig, roh
- Ø 55 mm

100 x 50 g/Beutel



0%



10126 Kuechlein Lachs

mit Spinat und Tomate

- küchenfertig, roh
- Ø 55 mm

100 x 50 g/Beutel



0%



10041 Kuechlein Speck und Zwiebel

- küchenfertig, roh
- Ø 55 mm

100 x 50 g/Beutel



0%



10119 Kuechlein Chorizo

mit Olive

- küchenfertig, roh
- Ø 55 mm

100 x 50 g/Beutel



0%

TRAMEZZINI



89027 Tramezzini-Rolle Tomate-Mozarella
mit Rucola

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

600 g/Stück



89024 Tramezzini-Rolle Wurzelspeck
mit Gewürzgurke

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

600 g/Stück



89016 Tramezzini-Rolle Pastrami
mit Coleslaw und Gewürzgurke

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

600 g/Stück



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

BRÜHEN, SUPPEN & EINTÖPFE, RAVIOLI, PRALINEN, BEILAGEN, BRATLINGE & FRIKADELLEN, SAUCEN & GESCHMORTES, ROLLEN



Ob Zwischen- oder Hauptgericht, ob Snack oder Fingerfood – mit unseren küchenfertigen Komponenten brennt Ihnen so leicht nichts an. Optimale Verarbeitungseigenschaften, exakte Kalkulierbarkeit und konstante Qualität sind Vorteile, mit

denen Sie jederzeit rechnen können. Sparen Sie sich die aufwendige Eigenherstellung und holen Sie mit unseren Komponenten einfach das Beste heraus. Für Sie und Ihre Gäste.



BRÜHEN



VEGAN



46511 Gemüsebrühe
doppelt konzentriert

- küchenfertig, gegart

2.000 ml/Beutel



43111 Tomatenessenz

- küchenfertig, gegart

2.000 ml/Beutel



46512 Klare Geflügelkraftbrühe
doppelt konzentriert

- küchenfertig, gegart

2.000 ml/Beutel



Unser Angebot

- Kraftbrühen und Suppen produzieren wir ab 150 Liter exklusiv nach Ihren Wünschen und Rezepturen
- im Beutel, frisch oder tiefgekühlt



46510 Klare Rinderkraftbrühe
doppelt konzentriert

- küchenfertig, gegart

2.000 ml/Beutel



40113 Klare Ochsenschwanzsuppe

- küchenfertig, gegart

2.000 ml/Beutel



SUPPEN & EINTÖPFE

28441 **Sellerie-Crème Suppe**

- 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-Crème Suppe**

- 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%

44101 **Linsensuppe**
mit Speck

- küchenfertig, gegart

2.000 ml/Beutel



-L



0%

44100 **Tiroler Gulaschsuppe**
mit Rindfleischeinlage, Kartoffeln
und Paprika

- küchenfertig, gegart

2.000 ml/Beutel



ODZ



-L



-G

43310 **Hummer-Crème Suppe**

- küchenfertig, gegart

2.000 ml/Beutel



-G



RAVIOLI



10117 Ravioli Trüffel

- küchenfertig, roh
- 20 g/Stück

1.000 g/Beutel



10090 Ravioli Grana Padano

- küchenfertig, roh
- 20 g/Stück

1.000 g/Beutel



10054 Ravioli Spargel

- küchenfertig, roh
- 20 g/Stück

1.000 g/Beutel



10200 Ravioli Ratatouille

- küchenfertig, roh
- 20 g/Stück

1.000 g/Beutel



10115 Ravioli Rotes Zwiebel-Confit

- küchenfertig, roh
- 20 g/Stück

1.000 g/Beutel



10103 Ravioli Rote Bete

- küchenfertig, roh
- 20 g/Stück

1.000 g/Beutel





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 Pesto (S. 45) für Ihren Haupt- oder Zwischengang!



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



0%^{oo}



28308 Praline Käsespätzle
im Zwiebel-Kräuter-Crunch
- küchenfertig, teilgegart
- B: 28 mm | H: 28 mm

48 x 25 g/Schale



ODZ 0%^{oo}



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



ODZ -L 0%^{oo}



28015 Praline Kabeljau
mit Yuzu im Krupuk-Crunch
- küchenfertig, teilgegart
- L: 52 mm | B: 25 mm | H: 25 mm

35 x 25 g/Schale



-L 0%^{oo}



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



ODZ -L 0%^{oo}



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 Kalbsbäckchen
im Kräuter-Crunch
- küchenfertig, teilgegart
- B: 28 mm | H: 28 mm

48 x 25 g/Schale



28130 Praline Ochsenschwanz
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. 61), 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


24601 Schwarzer Reis

- nach dem Auftauen servierfertig
- kalt und warm zu servieren

1.000 g/Beutel


24600 Quinoa-Linsen-Mix

- nach dem Auftauen servierfertig
- kalt und warm zu servieren

1.000 g/Beutel


24604 Orzo

- nach dem Auftauen servierfertig
- kalt und warm zu servieren

1.000 g/Beutel


24605 Bulgur

- nach dem Auftauen servierfertig
- kalt und warm zu servieren

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.



40044 Schmorzwiebeln
mit Salbei

- küchenfertig, gegart

1.000 g/Beutel



28212 Mini-Kartoffelknödel
mit karamellisierter Zwiebel-Füllung

- küchenfertig, roh
- 40 g/Stück

2.000 g/Beutel



28209 Mini-Kartoffelknödel
mit Kalbsbäckchen-Füllung

- küchenfertig, roh
- 40 g/Stück

2.000 g/Beutel



28055 Rolle Kartoffeln
mit Pilzen

- küchenfertig, gegart
- Länge ca. 380 mm | Ø 50 mm

700 g/Stück



28024 Rolle Kartoffeln
mit Spinat und Ricotta

- küchenfertig, gegart
- Länge ca. 380 mm | Ø 50 mm

700 g/Stück



28010 Rolle Kartoffel
mit Rote Bete und Pecannuss

- küchenfertig, gegart
- Länge ca. 380 mm | Ø 50 mm

700 g/Stück



23607 Rolle Laugenserviettenknödel

- küchenfertig, gegart
- Länge: 400 mm | 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

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



ODZ V V² -L 0%



23106 **Bratling Buchweizen**
mit Rote Bete
- nach dem Auftauen servierfertig
- kalt und warm zu servieren

50 g/Stück | 3.000 g/Beutel



V 0%

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

ODA ODZ V V² -L -G 0%



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



-L 0%



23167 **Wildfrikadelle**
- nach dem Auftauen servierfertig
- kalt und warm zu servieren

50 g/Stück | 3.000 g/Beutel



0%



Königsberger Klopse
mit Kapern
- küchenfertig, gegart

60 g/Stück | 3.000 g/Beutel



-L 0%

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

23601 **Boeuf Bourguignon**

- küchenfertig, gegart

2.000 g/Beutel

79238 **Chili sin Carne**

- küchenfertig, gegart

2.000 g/Beutel

69979 **Velouté**

- küchenfertig, gegart

2.500 ml/Beutel

69988 **Currywurst-Sauce**

- küchenfertig, gegart

2.500 ml/Beutel

23600 **Ratatouille Gemüse**

- küchenfertig, gegart

1.000 g/Beutel



ROLLEN



83009 Hähnchenrolle
mit Karotten, Lauch und Bohnen
- nach dem Auftauen servierfertig
- kalt und warm zu servieren
- Länge ca. 370 mm | Ø 60 mm

1.000 g/Stück



ODA ODZ -L -G 0%



83016 Hähnchenrolle
mit Semmelknödel-Füllung
- nach dem Auftauen servierfertig
- kalt und warm zu servieren
- Länge ca. 370 mm | Ø 60 mm

1.000 g/Stück



ODZ 0%



83004 Hähnchenrolle
mit Curry, Reis und Ananas
- nach dem Auftauen servierfertig
- kalt und warm zu servieren
- Länge ca. 370 mm | Ø 60 mm

1.000 g/Stück



ODZ 0%



83012 Hähnchenrolle
mit Pfifferlingen
- nach dem Auftauen servierfertig
- kalt und warm zu servieren
- Länge ca. 370 mm | Ø 60 mm

1.000 g/Stück



ODZ 0%



83010 Hähnchenrolle
mit Champignon-Trüffel-Füllung
- nach dem Auftauen servierfertig
- kalt und warm zu servieren
- Länge ca. 370 mm | Ø 60 mm

1.000 g/Stück



ODZ

Echte Kombiwunder aus zartem Geflügel:

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

**28011 Rolle Zander**

mit Wirsing

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

500 g/Stück


-G 0%
**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


-G 0%
**50051 Rolle Rotzunge**

mit Lachs und geröstetem Noriblatt

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

800 g/Stück


ODZ -G 0%
**82317 Rolle Kaltgeräucherte Wachtelbrust**

mit Gänseleber-Kern im Mangold-Mantel

- küchenfertig, roh
- Länge ca. 270 mm | Ø 40 mm

340 g/Stück


-G
**28062 Rolle Ochsenschwanz**

mit Semmelknödel-Füllung

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

1.000 g/Stück


ODZ
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



0%
ODZ



21076 Mini-Törtchen Schokoladen-Mousse
mit Birne im Baumkuchenring

- nach dem Auftauen servierfertig
- Ø 40 mm

35 x 20 g/Plateau



ODZ



21177 Mini-Törtchen Birne Helene

- nach dem Auftauen servierfertig
- Ø 40 mm

35 x 25 g/Plateau



0%
ODZ



18490 Mini-Törtchen Maracuja und Himbeere

auf Schokoladen-Biskuit

- nach dem Auftauen servierfertig
- Ø 40 mm

35 x 20 g/Plateau



0%
ODZ



27349 Savarin Tiramisu

- nach dem Auftauen servierfertig
- Ø 70 mm

20 x 50 g/Karton



ODZ

0%
ODZ



18817 Törtchen Linzer Art
mit Johannisbeere und Mandel-Crunch

- nach dem Auftauen servierfertig
- Ø 60 mm

20 x 55 g/Plateau



ODZ
0%
ODZ



18464 Törtchen Bayrisch Crème
mit Orange

- nach dem Auftauen servierfertig
- Ø 60 mm

20 x 50 g/Plateau



0%
ODZ



18469 Törtchen Schokolade
mit Peta-Zeta-Knusper

- nach dem Auftauen servierfertig
- Ø 60 mm

20 x 50 g/Plateau



0%
ODZ

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



Base Ananas



Weiße Schokoladen-Mousse



Estragon-Schnee



Himbeer-Knusper

VEGAN
**14994 Base Ananas**

- nach dem Auftauen servierfertig
- 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

VEGAN
**14998 Bubble Weißen Schokoladen-Mousse**
mit Sanddorn-Kern

- nach dem Auftauen servierfertig
- Ø 70 mm

20 x 60 g/Karton


VEGAN
**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

- kuchenfertig, 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.

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 Geflammte 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





21099 Delice Schokoladen-Mousse
mit Cashew-Crème auf karamelligem
Haferkeks
– nach dem Auftauen servierfertig

660 g/Riegel



ODZ V V² -L 0%



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

MOUSSE, GEL & TOPPING

78204 **Schokoladen-Mousse**

- nach dem Auftauen servierfertig

2.500 g/Schale

78207 **Weiß Schokoladen-Mousse**
mit Vanille

- nach dem Auftauen servierfertig

2.500 g/Schale

**Unser Angebot**

Auf Wunsch produzieren wir für Sie unsere Mousses ab 50 kg gerne auch als Sonderanfertigung im Spritzbeutel.

Gerne bieten wir Ihnen auch weitere Sorten als Sonderanfertigung an.

Fragen Sie unseren Kundenservice.

28182 **Himbeer-Gel**

- nach dem Auftauen servierfertig

500 g/Spritzbeutel

28177 **Sanddorn-Gel**

- nach dem Auftauen servierfertig

500 g/Spritzbeutel

28178 **Passionsfrucht-Gel**

- nach dem Auftauen servierfertig

500 g/Spritzbeutel

18477 **Florentiner-Bruch**

- nach dem Auftauen servierfertig

500 g/Schale

18472 **Himbeer-Knusper**

- nach dem Auftauen servierfertig

400 g/Schale

18474 **Baiser-Chips**

mit Zitrone und Zimt

- nach dem Auftauen servierfertig

75 g/Schale



NOUGAT RIEGEL


18819 Terrine Nougat

mit Erdnuss-Karamell

- servierfertig

400 g/Riegel

0%^o
01210 Terrine Nougat

im Marzipan-Mantel

- servierfertig

490 g/Riegel



ENERGY BALLS

Die kerngesunde Sünde

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


18870 Energy Ball Cranberry

in geröstetem Sesam

- nach dem Auftauen servierfertig
- 15 g/Stück

1.500 g/Beutel


18871 Energy Ball Aprikose

in Kokos

- nach dem Auftauen servierfertig
- 15 g/Stück

1.500 g/Beutel

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 Lebensmittelverschwendungen
- flexibel portionierbare Kuchen oder einzeln entnehmbare Stücke



21059 Banana-Bread
mit Cheesecake und karamellisierter weißer Schokolade

- nach dem Auftauen servierfertig
- L: 45 mm | B: 45 mm | H: 35 mm

84 x 80 g/Karton



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



01655 Karottenkuchen

- nach dem Auftauen servierfertig
- L: 100 mm | B: 40 mm | H: 20 mm

56 x 75 g/Karton



18466 Gugelhupf Nuss-Zimt

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

18 x 60 g/Karton





12836 Spanische Mandeltarte
mit Orangen

- nach dem Auftauen servierfertig
- Ø 260 mm

4 x 1.700 g/Karton



(ODZ) (-L) (0%)



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



(V) (V²) (-L) (0%)



40048 Schokoladenkuchen

- nach dem Auftauen servierfertig
- Ø 260 mm

4 x 1.200 g/Karton



(ODZ) (V) (0%)





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

Rudolf Achenbach



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 Werkstage 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 Kaufpreanspruch 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.**



Achenbach
DELIKATESSEN - MANUFAKTUR

Rudolf Achenbach GmbH & Co. KG

Hauptstraße 106
65843 Sulzbach

T +49 6196 6009 30
verkauf@achenbach.com

www.achenbach.com