

# 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](mailto:verkauf@achenbach.com)

Informationen über unser Unternehmen, unsere Produkte und die ManufakTOUR finden Sie auch unter: **[www.achenbach.com](http://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](https://www.achenbach.com/service/merkmale)

Informationen über Formen und Maße unserer Terrinen, Pop-Outs und Co. finden Sie unter: [www.achenbach.com/formen](https://www.achenbach.com/formen)

### Zubereitungsempfehlungen

finden Sie auf unseren Produktetiketten oder unter [www.achenbach.com](https://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](https://www.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 Stammsortiment



### Wir liefern Ihnen Frisch- und Tiefkühlware per Spedition



### Einfache Exportabwicklung

Für Lieferungen innerhalb der EU und international

*Besuchen Sie uns online*  
**[achenbach.com](https://www.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](mailto: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

VEGAN



## 13032 Crispy Cone indisch

mit Sesam und Masala

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

125 Stück/Schale



ODZ

V

V<sup>2</sup>

-L

0%

VEGAN



## 13031 Crispy Cone arabisch

mit Sumak und Koriander

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

125 Stück/Schale



ODZ

V

V<sup>2</sup>

-L

0%

VEGAN



## 13021 Crispy Cone grün

mit Brennnessel und Hanf

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

125 Stück/Schale



ODZ

V

V<sup>2</sup>

-L

0%

VEGAN



## 13020 Crispy Cone natur

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

125 Stück/Schale



ODZ

V

V<sup>2</sup>

-L

0%

VEGAN



## 13022 Crispy Cone gold

mit Curcuma

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

125 Stück/Schale



ODZ

V

V<sup>2</sup>

-L

0%

VEGAN



## 13023 Crispy Cone rot

mit Paprika

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

125 Stück/Schale



V

V<sup>2</sup>

-L

0%



## 13024 Crispy Cone schwarz

mit Sepia-Tinte

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

125 Stück/Schale



ODZ

-L

0%



# FÜLLUNGEN

88516 **Rinder-Tatar**

– nach dem Auftauen servierfertig

500 g/Spritzbeutel

88504 **Enten-Rillettes**

– nach dem Auftauen servierfertig

500 g/Spritzbeutel

88505 **Lachs-Tatar**

– nach dem Auftauen servierfertig

500 g/Spritzbeutel


78300 **Hummus-Crème**

– nach dem Auftauen servierfertig

500 g/Spritzbeutel


78239 **Rote Bete-Crème**

– nach dem Auftauen servierfertig

500 g/Spritzbeutel


78302 **Erbsen-Guacamole**

– nach dem Auftauen servierfertig

500 g/Spritzbeutel

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

– nach dem Auftauen servierfertig

500 g/Spritzbeutel

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



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 Salz-karamell**  
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. 14-17



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



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



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

– nach dem Auftauen servierfertig

35 Gläser/Tray



88819 **Flying Desserts - Sortiment**

5 Sorten à 7 Gläser:  
88982 | 89009 | 89010 | 88954 | 89011

– 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



# 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



## 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 Pumpnickel 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





# 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 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!

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.



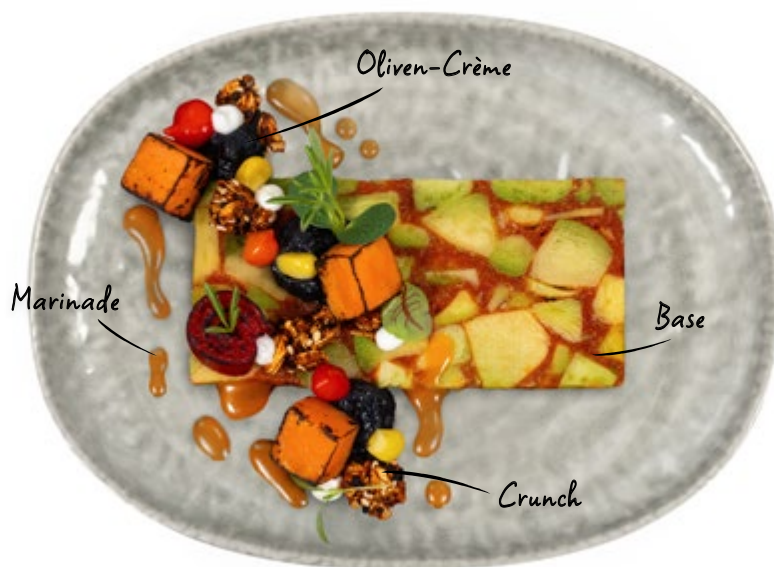




# DO IT YOURSELF

## 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.



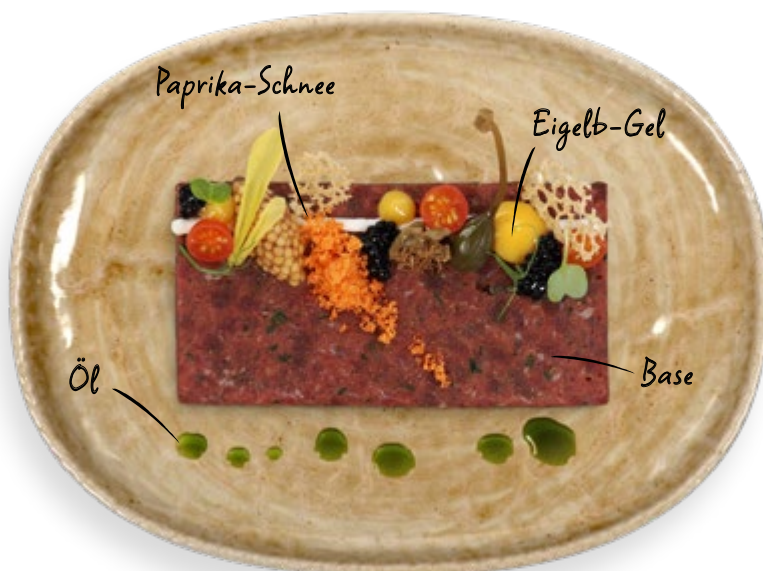
## BASE + ADD ON + X = CEVICHE

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 67.

**VEGAN****20257 Base Avocado**

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

40 x 40 g/Schale

**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 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

VEGAN



24023 **Mini-Törtchen Quinoa**  
auf Gazpacho-Crème  
– nach dem Auftauen servierfertig  
– Ø 40 mm

35 x 25 g/Plateau



VEGAN



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



VEGAN



28016 **Palmblatt Poke Bowl**  
mit Karottenlax und Mango-Soja-Gel  
– nach dem Auftauen servierfertig  
– Ø 50 mm

20 x 28 g/Plateau



VEGAN



28140 **Palmblatt Hummus**  
mit Karotten-Kichererbsen-Salat und Ingwer  
– nach dem Auftauen servierfertig  
– Ø 50 mm

20 x 35 g/Plateau



VEGAN



27352 **Delice Avocado**  
mit Steckrüben-Couscous und Cashews  
– nach dem Auftauen servierfertig

800 g/Riegel





# VEGETARISCH



28017 **Palmblatt 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 Sojagel-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 Greyerzer 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 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 Crêpe-Rolle**  
mit Räucherlachs auf Erbsen-Panna Cotta  
– nach dem Auftauen servierfertig  
– Ø 40 mm

35 x 25 g/Plateau



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

20 x 35 g/Plateau



58203 **Palmbblatt 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







### Tipps fürs Handling

- **Flexibel:** Lachsrollchen 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

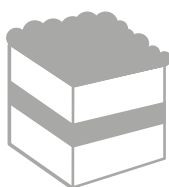
750 g/Riegel



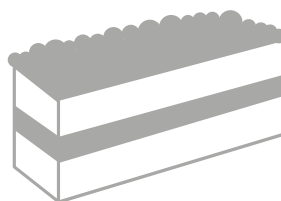
## Delice Konzept

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.

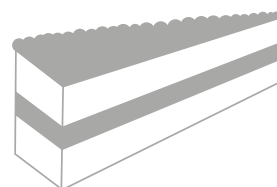
Weitere Informationen über Formen und Maße unserer Terrinen, Pop-Outs und Co. finden Sie unter: [www.achenbach.com/formen](http://www.achenbach.com/formen)



**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

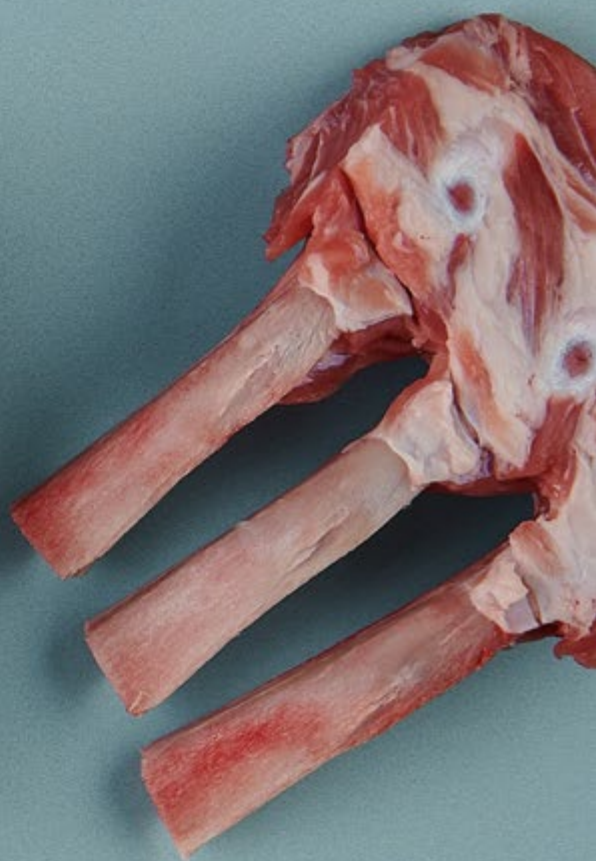
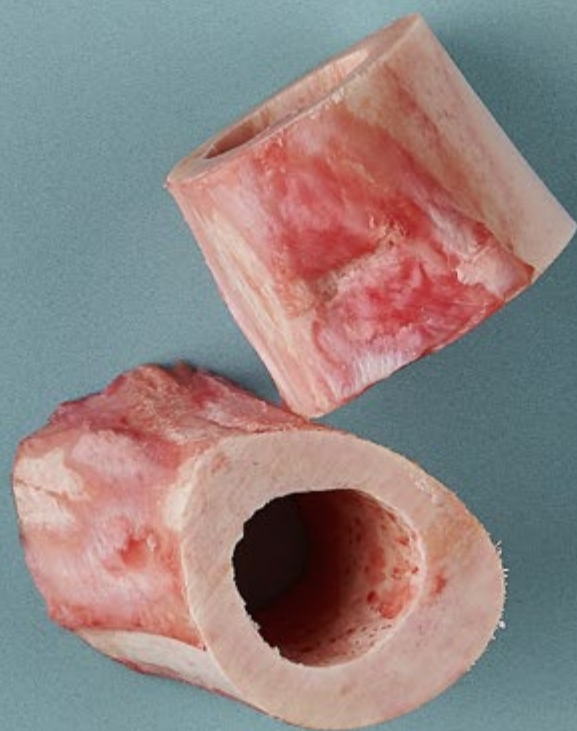
# GEFLÜGEL, RIND, SCHWEIN & WILD, TERRINEN, PASTETEN & PÂTÉS



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 Poularde**  
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



28312 **Terrine Gänseleber-Parfait**  
mit 5% Sommertrüffel

– servierfertig

650 g/Riegel



20219 **Terrine Wachtel**  
mit Gänseleber-Kern

– servierfertig

650 g/Riegel



23616 **Terrine Hirsch**  
im Wurzelspeck

– servierfertig

650 g/Riegel



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

650 g/Riegel



22612 **Terrine Perlhuhn**  
mit in Orangenlikör marinierten Feigen

– servierfertig

900 g/Riegel



## Tipp

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



28045 **Terrine Tafelspitz-Sülze**  
mit Meerrettich

– servierfertig

850 g/Riegel



# PASTETEN & PÂTÉS

## Bestellhinweis

Pasteten werden frisch zubereitet.  
Bestellungen produzieren wir auftrags-  
bezogen 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



23525 **Pâté Ente und Geflügel**  
mit Waldpilzen

– servierfertig

950 g/Riegel



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



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 Großgebinden 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 Wunschrezepturen 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**



**VEGAN**



## 28180 **Eigelb-Gel**

– nach dem Auftauen servierfertig

500 g/Spritzbeutel



## 28181 **Basilikum-Apfel-Gel**

– nach dem Auftauen servierfertig

500 g/Spritzbeutel



## 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



75801 **Senf-Dill Sauce**

- servierfertig

1.000 g/Beutel



62209 **Wildpreiselbeeren**

- servierfertig

1.000 g/Beutel



62309 **Cumberland Sauce**

- servierfertig

1.000 g/Beutel



22960 **Ingwer Gewürzgurken Relish**

- nach dem Auftauen servierfertig

1.000 g/Beutel



29995 **Rotes Zwiebel-Confit**

- nach dem Auftauen servierfertig

1.000 g/Beutel



72003 **Spanischer Peperonata Dip**

- servierfertig

1.000 g/Beutel



# PESTO



26403 **Pesto Pomodori**  
mit Tomaten

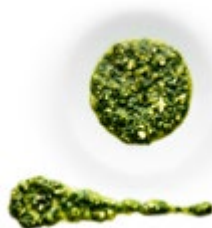
– nach dem Auftauen servierfertig

1.000 g/Beutel



## Unser Pesto

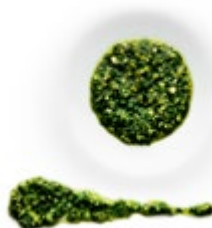
- schmeckt zu Ravioli (Seite 54/55) und Pasta aller Art
- auch als würziger Pesto-Aufstrich für Sandwiches
- verfeinert Vorspeisen
- hat eine grobe Struktur und wird mit wenig Öl zubereitet
- ist nicht wärmebehandelt
- wird zum Erhalt von Aroma und Geschmack direkt nach der Herstellung tiefgekühlt



26401 **Pesto Classico**

– nach dem Auftauen servierfertig

1.000 g/Beutel



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

- 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



89027 **Tramezzini-Rolle Tomate-Mozarella**  
mit Rucola

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

600 g/Stück



89015 **Tramezzini-Rolle Lachs**  
mit Meerrettich-Kräuter-Crème

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

600 g/Stück



89021 **Tramezzini-Rolle Caesar Chicken**  
mit Grana Padano und 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 Ochschwanzsuppe**

– küchenfertig, gegart

2.000 ml/Beutel





# SUPPEN & EINTÖPFE



28441 **Sellerie-Crèmesuppe**

– küchenfertig, gegart

2.000 ml/Beutel



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

– küchenfertig, gegart

2.000 ml/Beutel



28440 **Pastinaken-Crèmesuppe**

– küchenfertig, gegart

2.000 ml/Beutel



44300 **Tomatensuppe**

– küchenfertig, gegart

2.000 ml/Beutel



44101 **Linsensuppe**  
mit Speck

– küchenfertig, gegart

2.000 ml/Beutel



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

– küchenfertig, gegart

2.000 ml/Beutel



43310 **Hummer-Crèmesuppe**

– küchenfertig, gegart

2.000 ml/Beutel



# 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



**VEGAN**



10200 **Ravioli Ratatouille**

– küchenfertig, roh  
– 20 g/Stück

1.000 g/Beutel



**VEGAN**



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 Pestos (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 Ochsenchwanz**

- 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 Ochsenchwanz**  
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



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



## 24604 Orzo

- nach dem Auftauen servierfertig
- kalt und warm zu servieren

1.000 g/Beutel



VEGAN



## 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



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



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

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



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 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



## 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

**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

**82317 Rolle Kaltgeräucherte Wachtelbrust**

mit Gänseleber-Kern im Mangold-Mantel

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

340 g/Stück

**28062 Rolle Ochsenchwanz**

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



27349 **Savarin Tiramisu**

– nach dem Auftauen servierfertig  
– Ø 70 mm

20 x 50 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



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







Base Ananas



Weiße Schokoladen-Mousse



Estragon-Schnee



Himbeer-Knusper

VEGAN



Schokoladen-Mousse

Base

Estragon-Schnee

Himbeer-Knusper

#### 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 Weißes 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

- 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.



# DESSERTS



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

740 g/Riegel



ODZ

0%



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

750 g/Riegel



0%



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

750 g/Riegel



0%



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

800 g/Riegel



ODZ



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

750 g/Riegel



0%



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

850 g/Riegel



0%





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

# MOUSSE, GEL & TOPPING



78204 **Schokoladen-Mousse**

– nach dem Auftauen servierfertig

2.500 g/Schale



78207 **Weißer 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.

**VEGAN**



28182 **Himbeer-Gel**

– nach dem Auftauen servierfertig

500 g/Spritzbeutel



**VEGAN**



28177 **Sanddorn-Gel**

– nach dem Auftauen servierfertig

500 g/Spritzbeutel



**VEGAN**



28178 **Passionsfrucht-Gel**

– nach dem Auftauen servierfertig

500 g/Spritzbeutel



18477 **Florentiner-Bruch**

– nach dem Auftauen servierfertig

500 g/Schale



**VEGAN**



18472 **Himbeer-Knusper**

– nach dem Auftauen servierfertig

400 g/Schale



**VEGAN**



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



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

VEGAN



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



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



VEGAN



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



12100 **Kirsch-Marzipan-Kuchen**

– nach dem Auftauen servierfertig  
– Ø 260 mm

4 x 1500 g/Karton



12837 **Tarte Crème Pâtissière**

– nach dem Auftauen servierfertig  
– Ø 260 mm

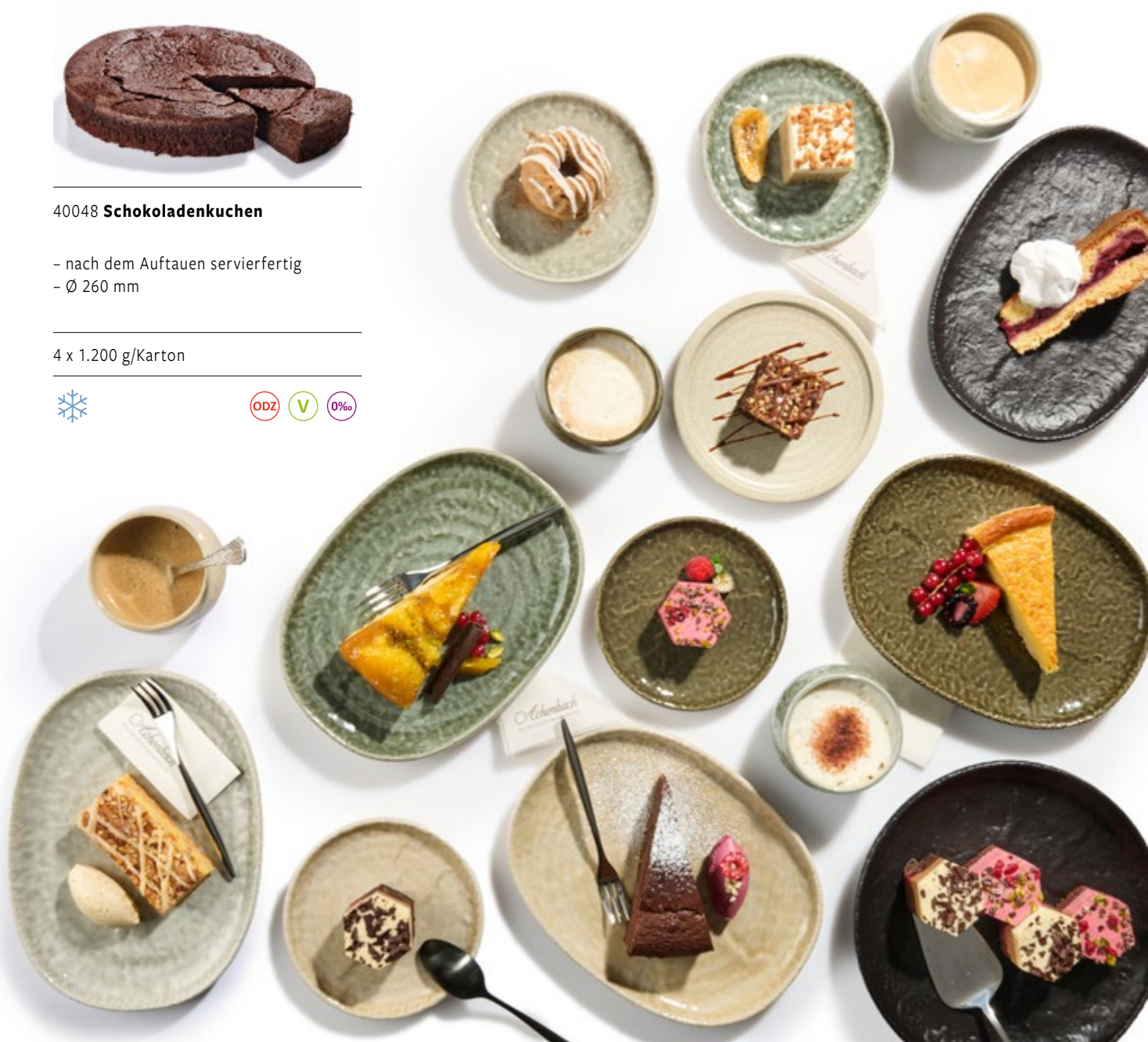
4 x 1600 g/Karton



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*



### 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](http://www.rudolf-achenbach-preis.de)  
und unter [www.vkd.com/wettbewerbe](http://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 Vorkasse 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**