



PRESSEMITTEILUNG

**Geschmackvolle Alternative von WIESENHOF:
Geflügel-Hackfleischröllchen und -schnitten, gegart**

Rechterfeld/Hamburg, 7. März 2008. „Alles Hack!“ – unter diesem Motto stellen die „Chicken Macher“ des WIESENHOF Gastro Service auf der Internorga drei neue Hackfleisch-Spezialitäten vor: Neben den **Geflügel-Hackfleischröllchen „Cevapcici Art“** gehören in diesem Jahr die gefüllten Hackfleischschnitten in zwei raffinierten Variationen zu den Produkt-Highlights. Während die **Hackfleischschnitten mit einer Füllung nach mediterraner Art** insbesondere durch Oliven, Paprika und Tomate bestechen, enthält die Variante **nach griechischer Art** eine pikante Hirtenkäse-Füllung.



Die Produkte werden jeweils aus feinem Geflügel-Hackfleisch zubereitet und sind fix und fertig gewürzt. Sowohl die Hackfleischschnitten als auch die Hackfleischröllchen werden **gegart** und tiefgefroren geliefert und lassen sich fettarm im Kombidämpfer, Backofen oder in der Pfanne zubereiten. Beilagen wie Reis oder Kartoffelprodukte passen ebenso dazu wie frische Salate oder Gemüse.

„Mit unseren innovativen Geflügel-Hackfleischspezialitäten knüpfen wir an den erfolgreichen Geflügel-Burger an“, sagt Dr. Ingo Stryck, Geschäftsführer Marketing bei WIESENHOF. „Wir bieten den Verwendern in der Gastronomie/ Hotellerie, Gemeinschafts- und Sozialverpflegung eine leichte, geschmackvolle Alternative zu herkömmlichen Hackfleischprodukten.“

Produkt-Informationen

Produkt	Portionsgröße	Zubereitungsempfehlung	Verpackung
Hackfleischschnitte „mediterrane Art“	ca. 150 g	Konvektomat (180°C): ca. 25 – 30 Minuten Backofen (180°C): ca. 25 – 30 Minuten Pfanne (mittlere Hitze): ca. 20 – 30 Minuten	2 x 1,5 kg pro Karton
Hackfleischschnitte „griechische Art“	ca. 150 g	Konvektomat (180°C): ca. 25 – 30 Minuten Backofen (180°C): ca. 25 – 30 Minuten Pfanne (mittlere Hitze): ca. 20 – 30 Minuten	2 x 1,5 kg pro Karton
Geflügel- Hackfleischröllchen „Cevapcici Art“	ca. 30 g	Konvektomat (180°C): ca. 12 – 15 Minuten Backofen (180°C): ca. 12 – 15 Minuten Pfanne (mittlere Hitze): ca. 15 Minuten	2 x 1,5 kg pro Karton

Gern senden wir Ihnen auf Anfrage Bildmaterial per E-Mail zu.

Für weitere Informationen:
Informationsbüro Wiesenhof
c/o Engel & Zimmermann AG, Agentur für Wirtschaftskommunikation
Am Schlosspark 15, 82131 Gauting
Telefon: 0 89 / 89 35 63 57, Telefax: 0 89 / 89 35 63 550
E-Mail: wiesenhof@engel-zimmermann.de