



PRESSEMITTEILUNG

Leicht und fettarm:

Gebräunte Chicken Flakes beim WIESENHOF Gastro Service

Rechterfeld/Köln, 13. Oktober 2007. Ganz im Trend der fettarmen Küche liegen die **gegarten und gebräunten Chicken Flakes** der „Chicken Macher“ vom Wiesenhof Gastro Service. Die fertig geschnittenen und marinierten Hähnchen-Innenfilets zeichnen sich durch ihre einfache und rasche Zubereitung im Konvektomaten und Backofen, in der Pfanne oder auch in der Mikrowelle aus. „Diese Aspekte spielen in der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie, wo die Produkte vielseitig einsetzbar sein müssen, eine wichtige Rolle“, sagt Dr. Ingo Stryck, Marketingleiter bei Wiesenhof.

Verzehrfertig sind die Produkte bereits nach dem Auftauen und eignen sich daher auch hervorragend zum Kaltverzehr. Die gegarten Chicken Flakes sind vielseitig kombinierbar – etwa mit Reis oder Kartoffelprodukten, aber auch zu und auf Salat oder Gemüse. Die hohe Produktsicherheit und der geringe Garverlust bringen zusätzliche Vorteile. Die einzelnen Innenfilets wiegen zwischen 6 und 25 Gramm und werden tiefgefroren im 3 kg-Karton geliefert.

Produkt-Informationen

Produktname	Gewicht / Stück	Zubereitung	Verpackung
Chicken Flakes	ca. 6 - 25g	Konvektomat: 180° C, ca. 8 Minuten, geringe Dampfzufuhr Backofen: 180° C Umluft, ca. 10 - 12 Minuten Pfanne: ca. 6 - 7 Minuten Mikrowelle: 600 Watt, ca. 2 Minuten	3 kg-Karton

Für weitere Informationen:
Informationsbüro Wiesenhof
c/o Engel & Zimmermann AG
Am Schlosspark 15, 82131 Gauting
Telefon: 0 89 / 89 35 63 57, Telefax: 0 89 / 89 39 84 29
E-Mail: wiesenhof@engel-zimmermann.de