



PRESSEMITTEILUNG

Raffiniert und vielseitig einsetzbar:

WIESENHOF Gastro Service präsentiert Chicken Ribs

Rechterfeld/Köln, 13. Oktober 2007. Köstlich und leicht zuzubereiten sind die raffinierten Chicken Ribs des Wiesenhof Gastro Service. Erhältlich sind die innovativen Produkte in drei verschiedenen Geschmacksvariationen: Zur Auswahl stehen neben den klassischen **Chicken Ribs BBQ** und den **Chicken Ribs Kräuterpfeffer** auch die **Chicken Ribs Curry**. Die geformten Spezialitäten bestehen aus zartem Hähnchenfleisch, das mit einer würzigen Marinade verfeinert ist. Alle drei Varianten lassen sich vielseitig einsetzen: als Patty im Burger oder als Beilage zu Kartoffelprodukten oder verschiedenen Salaten.

Die Zubereitung im Konvektomaten, Backofen oder in der Pfanne gelingt schnell und einfach. „Besonders für kalorienbewusste Verbraucher sind die äußerst fettarmen Chicken Ribs eine ideale Alternative“, sagt Dr. Ingo Stryck, Marketingleiter bei Wiesenhof. Darüber hinaus bieten die hohe Produktsicherheit und der geringe Garverlust weitere Vorteile. Erhältlich sind die gegarten Produkte tiefgefroren im 3 kg-Karton.

Produkt-Informationen

Produktname	Gewicht / Stück	Zubereitung	Verpackung
Chicken Ribs BBQ	ca. 80 g	Konvektomat: 160° C ca. 10 - 12 Minuten, geringe Dampfzufuhr Backofen: 180° C Umluft, ca. 12 - 14 Minuten	3 kg-Karton
Chicken Ribs Kräuter-Pfeffer	ca. 80 g	Konvektomat: 160° C ca. 10 - 12 Minuten, geringe Dampfzufuhr Backofen: 180° C Umluft, ca. 12 - 14 Minuten	3 kg-Karton
Chicken Ribs Curry	ca. 80 g	Konvektomat: 160° C ca. 10 - 12 Minuten, geringe Dampfzufuhr Backofen: 180° C Umluft, ca. 12 - 14 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