

PRESSEMITTEILUNG

Premiere auf der INTERNORGA

Hot Dog für Geflügelfans

Rechterfeld/Hamburg, im Februar 2011. Aus dem Land der unbegrenzten Möglichkeiten stammt der Fast-Food-Klassiker – der **Hot Dog**. Diesen präsentieren die Chicken-Macher vom WIESENHOF Gastro-Service auf der INTERNORGA vom 18.03. bis 23.03.2011 in Hamburg, erstmals in der leichten Geflügel-Variante für den Foodservice und die Systemgastronomie.

Die Lieferung erfolgt im praktischen Kombi-Paket bestehend aus **zarten Geflügel Hot Dog Würstchen** und dazugehörigen **Soft Hot Dog Brötchen**. So ist die Zubereitung denkbar einfach: Die tiefgefrorenen oder aufgetauten Hot Dog Würstchen in 80°C heißem Wasser erhitzen (nicht kochen) und die bereits aufgeschnittenen Hot Dog Brötchen auftauen. Klassisch belegt mit Ketchup, Snack-Dressing, Röstzwiebeln und Gurkenscheiben kommen Jung und Alt gleichermaßen auf den Geschmack. Wer die Abwechslung schätzt, kann den Hot Dog auch mit Senf, Sauerkraut oder Krautsalat genießen. Der Phantasie sind an dieser Stelle keine Grenzen gesetzt.



Produkt-Informationen

Produkt	Stückgewicht	Zubereitungsempfehlung	Verpackung
Geflügel Hot Dog	Geflügel- würstchen 45g	Tiefgefrorene oder aufgetaute Geflügelwürstchen in 80°C heißem Wasser erhitzen (nicht kochen)	Je Karton (1520 g): 720 g Wurst (2 Packungen á 8 x 45 g Geflügel- würstchen)
	Soft Hot Dog Brötchen 50g	Hot Dog Brötchen bei Raum- temperatur auftauen, nach Bedarf toasten	800 g Soft Hot Dog Brötchen (1 Beutel á 16 x 50 g)

Gerne senden wir Ihnen auf Wunsch Bildmaterial per E-Mail zu.

Für weitere Informationen:
 Informationsbüro WIESENHOF
 c/o Engel & Zimmermann AG, Unternehmensberatung für Kommunikation
 Am Schlosspark 15, 82131 Gauting
 Telefon: 0 89 / 89 35 63 515, Telefax: 0 89 / 89 35 63 550
 E-Mail: wiesenhof@engel-zimmermann.de