

PRESSEMITTEILUNG

„Ran an die Snacks“:

WIESENHOF Gastro-Service stellt Hähnchen-Knusperfiletspitzen vor

Rechterfeld, im April 2009. Der WIESENHOF Gastro-Service bietet in der aktuellen Saison neue **Hähnchen-Knusperfiletspitzen** an. Egal ob als Fingerfood, Beilage oder Hauptgericht – die saftig-würzigen Filets in moderner Snack-Größe lassen sich vielseitig einsetzen und kombinieren. Küchenfertig vorbereitet und gegart sind die tiefgefrorenen Innenfilets leicht portionierbar und einfach in der Zubereitung.

Die **Hähnchen-Knusperfiletspitzen** sind die Neuheit der „Chicken-Macher“. Mit dem mild gewürzten Fleisch und der besonders knusprigen Panade bringen die neuen Innenfilets Abwechslung auf den Teller.

„Deutschlands Geflügelmarke Nr. 1 trifft mit dem neuen Produkt den Geschmack der Verbraucher, die immer häufiger zu Geflügel- und Hähnchenfleisch greifen und den Geschmack der Weltküche schätzen“, sagt Dr. Ingo Stryck, Geschäftsführer Marketing bei WIESENHOF. Im vergangenen Jahr hat jeder Deutsche durchschnittlich 18,5 kg Geflügelfleisch verbraucht – das ist Rekord.

„Mit den neuen Produkten profitieren auch Hotellerie, Gastronomie oder Gemeinschaftsverpflegung von diesem Trend“, erklärt Stryck weiter.



Hähnchen-Knusperfiletspitzen

Produkt-Informationen

Produkt	Portionsgröße	Zubereitungsempfehlung	Verpackung
Hähnchen-Knusperfiletspitzen	ca. 40 g	Pfanne (mittlere Hitze): ca. 10 – 12 Minuten Friteuse (160 °C): ca. 5 Minuten Konvektomat (180°C): ca. 15 Minuten	3 x 1 kg Beutel je Karton

Gerne senden wir Ihnen auf Wunsch 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 63 515, Telefax: 0 89 / 89 35 63 550
E-Mail: wiesenhof@engel-zimmermann.de