

PRESSEMITTEILUNG

Von klassisch bis trendy

Hähnchenbrustfilet dreimal neu inspiriert

Rechterfeld/Hamburg, im Februar 2011. Exklusiv auf der diesjährigen INTERNORGA präsentiert der WIESENHOF Gastro-Service (Halle B4, EG, Stand Nr. 308) drei neue Spezialitäten aus Hähnchenbrustfilet:

Den Anfang machen die neuen **Chicken Strips „Brezel Style“**. Sie erweitern wegen der großen Nachfrage das Fingerfood-Sortiment Chicken Strips „American Style“ und Chicken Strips „Spicy Style“. Das Highlight der **Chicken Strips „Brezel Style“** ist die knusprig, krosse Panade mit Salzstangenstücken, welche die zarten Hähnchenbrustfiletstreifen umhüllt.

Lecker angerichtet mit Rettichsalat und Laugenbrezel oder als rustikales Fingerfood, sind sie ein echter Hingucker bei Buffet oder Live Cooking.

Für neuen Genuss sorgt auch das **Hähnchen-Cordon Bleu „Alpenländer Art“**. Von den Alpenländern inspiriert, begeistert das Hähnchen Cordon Bleu „Alpenländer Art“ neben leckerem Geflügelschinken, mit einer besonders herzhaft-würzigen Schmelzkäsefüllung und einer knusprigen Panade. Dieser haben die WIESENHOF Chicken-Macher für einen einzigartigen Geschmack zudem noch leckere Petersilie beigefügt.



Chicken Strips „Brezel Style“ erweitern 2011 das Fingerfood-Sortiment



Hähnchen-Cordon Bleu „Alpenländer Art“

Premiere hat auch das **Hähnchen-Steaklett classic**, das in Hamburg erstmals dem Fachpublikum vorgestellt wird. Mit charakteristischen Grillstreifen versehen und durch ein Glaze mit einer angenehm rauchigen BBQ-Note, kommen die Gäste direkt auf den Geschmack.

Ob als Salattopping, Tellermitte oder auch als Burger-Patty - das Produkt ist vielseitig kombinierbar und im Kombidämpfer oder in der Pfanne schnell zubereitet.



Hähnchen-Steaklett classic mit milder BBQ-Note

Gegarte Produkte für maximale Produktsicherheit

Alle neuen Hähnchenbrustvariationen sind bereits gegart. Damit zeichnen sich die Produkte durch geringe Garverluste sowie eine hohe Produktsicherheit aus. Zudem schätzen Küchenchefs und Köche die schnelle und einfache Zubereitung.

Produkt-Informationen

Produkt	Stückgewicht	Zubereitungsempfehlung	Verpackung
Chicken Strips Brezel Style	15 - 35 g	Kombidämpfer: Heißluft 200 °C ca. 12 Minuten Fritteuse: 160 °C ca. 4-5 Minuten Pfanne (mittlere Hitze): ca. 10-12 Minuten	3 x 1 kg Beutel je Karton

Hähnchen-Cordon Bleu „Alpenländer Art“	160 g +/- 20 g	Pfanne (mittlere Hitze): ca. 20 Minuten Kombidämpfer: Heißluft 200 °C ca. 25-30 Minuten	2 x 1,5 kg Beutel je Karton
Hähnchen-Steaklett classic	95 g +/- 10 g	Kombidämpfer: Heißluft 200 °C ca. 15 Minuten Pfanne (mittlere Hitze): ca. 10 Minuten	2 x 1,5 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, 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