

## PRESSEMITTEILUNG

### Lecker aus aller Welt

#### **Geflügel Köttbullar und Hähnchen-Gyros für Großverbraucher**

Rechterfeld/Hamburg, im Februar 2011. Besucher der INTERNORGA kommen in diesem Jahr am WIESENHOF Messestand (Halle B4, EG, Stand Nr. 308) in den Genuss von **Geflügel Köttbullar** und **Hähnchen-Gyros**. Getreu dem Messemotto „Chicken in the Air“ präsentiert der WIESENHOF Gastro-Service verschiedene internationale Spezialitäten – natürlich aus 100 % Geflügelfleisch. Mit den beiden Neuheiten haben die Chicken-Macher zwei weitere Produkte entwickelt, die den Trend zu internationalen Geschmackserlebnissen aufgreifen.



Geflügel Köttbullar - der Klassiker aus Schweden

Köttbullar, die Hackfleischbällchen aus dem hohen Norden, sind auch hierzulande beliebt. Nach traditionell schwedischem Vorbild und mit feiner Zwiebelnote verfeinert, passen die Geflügelbällchen ideal zu Preiselbeerkompott und Salzkartoffeln. Mit Pommes frites oder Nudeln kommen die kleinen Bällchen auch prima bei Kindern an. Auch für Themenwochen sind die Geflügel Köttbullar bestens geeignet und können sowohl als Tellergericht, gerne auch mit Soße, als auch als kleiner Snack für Zwischendurch auf der Karte stehen. Gegericht und tiefgefroren sind sie nach kurzer Zubereitungszeit im Kombidämpfer, Pfanne oder Fritteuse fertig.



Exklusiv für den Foodservice:  
Hähnchen-Gyros von  
WIESENHOF

#### **Gyros als leichte Geflügel-Variante**

Exklusiv für Foodservice und Systemgastronomie hat der WIESENHOF Gastro-Service den Geschmack Griechenlands auf den Teller geholt. Mit dem neuen Hähnchen-Gyros können Geflügelfans in die mediterrane Welt eintauchen. Die Fleischstreifen sind aus der Hähnchenoberkeule geschnitten und pikant nach Gyros Art

gewürzt. Klassisch wird Gyros mit Reis und Tzatziki serviert, schmeckt aber auch mit unterschiedlichen Beilagen wie Pommes frites und ist zudem perfekt als Topping für Salat geeignet.

### Produkt-Informationen

Produkt	Portionsgröße	Zubereitungsempfehlung	Verpackung
<b>Geflügel Köttbullar</b>	15 g +/- 5 g	Kombidämpfer: Heißluft 200 °C ca. 10 Minuten  Fritteuse: bei 160° C ca. 4-5 Minuten  Pfanne (mittlere Hitze): ca. 10-12 Minuten	3 x 1 kg Beutel je Karton
<b>Hähnchen-Gyros</b>	-	Pfanne (mittlere Hitze): 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, 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