

## PRESSEMITTEILUNG

Exklusiv für den GV-Bereich

### Von ganz klein bis ganz groß: Die neuen Geflügelvariationen von WIESENHOF

Rechterfeld, im Februar 2010. Egal ob für den kleinen oder den großen Hunger, die WIESENHOF Chicken-Macher haben für jeden Appetit das passende Angebot. Zartes Hähnchenbrustfilet mit knuspriger Panade umhüllt, oder zusätzlich mit einer herzhaften Schinken-Käse Füllung, die neuen **Hähnchen-Mini-Schnitzel** und **Mini-Hähnchen-Schnitzel nach Art „Cordon Bleu“** sind das i-Tüpfelchen auf jedem Teller. Paniert und tiefgefroren lassen sich die bereits gegarten Mini-Variationen schnell und einfach im Konvektomaten, in der Pfanne oder in der Fritteuse regenerieren.

Ein weiteres Highlight in der Welt der Mini-Spezialitäten sind die **Geflügel-Portionsschnitten**. Dank ihrer speziell entwickelten zarten Konsistenz sind sie besonders im Bereich der Seniorenverpflegung einzusetzen.

Doch auch für den großen Hunger haben sich die WIESENHOF Chicken-Macher etwas einfallen lassen. Die neuen **Hähnchenschnitzel XXL** erlauben keine kleinen Teller: Erstmals gelang es den WIESENHOF Chicken-Machern Hähnchenbrustfilets zu großformatigen Schnitzeln Wiener Art zu schneiden. Fein gewürzt, fertig paniert und tiefgekühlt sind die neuen Hähnchenschnitzel mit jeweils ca. 250 Gramm echte XXL-Portionen.



Hähnchen-Mini-Schnitzel



Mini-Hähnchen-Schnitzel nach Art „Cordon Bleu“



Hähnchenschnitzel XXL

## Produktspezifikationen

Produkt	Stückgröße	Zubereitungsempfehlung	Verpackung
<b>Hähnchen – Mini-Schnitzel</b>	ca. 47 g	Konvektomat/ Backofen (180 °C): ca. 15 – 20 Minuten  Pfanne (mittlere Hitze): ca. 15 Minuten  Fritteuse (160 °C): ca. 4 – 5 Minuten	3 x 1 kg Beutel pro Karton
<b>Mini-Hähnchen Schnitzel nach Art „Cordon Bleu“</b>	ca. 80 g	Konvektomat/ Backofen (180 °C): ca. 20 Minuten  Pfanne (mittlere Hitze): ca. 16 – 20 Minuten  Fritteuse (165 °C): ca. 10 Minuten	3 x 1 kg Beutel pro Karton
<b>Geflügel- Portions- schnitte</b>	ca. 85 g	Konvektomat/ Backofen (180 °C): ca. 15 – 20 Minuten  Pfanne (mittlere Hitze): ca. 10 – 15 Minuten	3 x 1 kg Beutel pro Karton
<b>Hähnchen- Schnitzel XXL</b>	ca. 250 g	Pfanne (mittlere Hitze): ca. 20 Minuten  Fritteuse (160 °C): ca. 5-6 Minuten	1 x 2,5 kg Beutel pro Karton

**Auf Wunsch schicken wir Ihnen gerne Bildmaterial per E-Mail zu.**

Weitere Informationen:  
 Informationsbüro Wiesenhof  
 c/o Engel & Zimmermann AG  
 Unternehmensberatung für Kommunikation  
 Schloss Fußberg, Am Schlosspark 15, 82131 Gauting  
 Tel.: 089/89 35 63-515, Fax: 089/89 39 84 29  
 E-mail: wiesenhof@engel-zimmermann.de.