

PRESSEMITTEILUNG

Exklusiv für den GV-Bereich

Kleine Extras sorgen für große Aufmerksamkeit

Rechterfeld, im Oktober 2009. Klein, aber oho sind die drei neuen WIESENHOF Spezialitäten im Mini-Format. Die Chicken-Macher präsentieren erstmals auf der Anuga die neuen Hähnchen-Mini-Schnitzel, Hähnchen-Mini-Schnitzel nach Art Cordon Bleu und Portionsfilets aus Geflügel.

Ob als Topping zu Salat oder für den kleinen Hunger – die Minis sind das i-Tüpfelchen auf dem Teller. Die beiden vorgegarten Mini-Schnitzel-Variationen sind paniert und tiefgefroren, einzeln entnehmbar und schnell und einfach im Konvektomaten oder der Pfanne zu zubereiten. Die ebenfalls vorgegarten Portionsfilets aus Geflügel eignen sich sowohl für die Zubereitung in der Pfanne als auch im Konvektomaten.

Produkt	Stückgröße	Zubereitungsempfehlung	Verpackung
Hähnchen – Mini-Schnitzel	ca. 50 g	Pfanne (mittlere Hitze): ca. 15 Minuten Konvektomat (200° C) ca. 15 – 20 Minuten	3 x 1 kg Beutel pro Karton
Hähnchen – Mini-Schnitzel nach Art „Cordon Bleu“	ca. 80 g	Pfanne (mittlere Hitze): ca. 8 - 10 Minuten Konvektomat (200° C) ca. 20 Minuten	3 x 1 kg Beutel pro Karton

Portionsfilet aus Geflügel	ca. 85 g	Pfanne (mittlere Hitze): ca. 10 - 15 Minuten Konvektomat (200° C) ca. 20 Minuten	3 x 1 kg Beutel pro Karton
---------------------------------------	----------	---	-------------------------------

Weitere Informationen:
 Informationsbüro Wiesenhof
 c/o Engel & Zimmermann AG, Agentur für Wirtschaftskommunikation
 Schloss Fußberg, Am Schlosspark 15, 82131 Gauting
 Tel.: 089/89 35 63-515, Fax: 089/89 35 63-550
 E-mail: wiesenhof@engel-zimmermann.de.