



## PRESSEMITTEILUNG

### **Ran an den Speck**

#### **Puten Bacon von WIESENHOF mit weniger als 10 % Fett**

Rechterfeld, im Dezember 2011. „Ran an den Speck!“ heißt es jetzt auch für Freunde der leichten Küche: Mit **Puten Bacon** hat WIESENHOF den ersten Bacon aus Geflügelfleisch für den deutschen Markt kreiert. Voller Geschmack bei weniger als 10 % Fett – das ist die leichtere Alternative aus Puten-Oberkeulenfleisch. Der Puten Bacon ist gepökelt, gegart und geräuchert.

### **Herzhaften Bacon bewusst genießen**

Mit Puten Bacon bietet WIESENHOF eine Alternative für alle, die sich bewusst ernähren wollen, aber dabei nicht auf Genuss verzichten möchten. Ein weiterer Clou an der geräucherten Geflügel-Variante sind die Genießer-Rezepte, die sich auf jeder Packung finden – vom klassischen Kräuter-Rührei zum Frühstück bis hin zur raffinierten Quiche.

Der Puten Bacon ist an der auffälligen Verpackung in den Kühlregalen des Handels leicht zu erkennen und liefert mit dem bewährten „Wissen, was drin ist“-Logo dem Verbraucher auf den ersten Blick nützliche Informationen zum Qualitätsversprechen von WIESENHOF: 100 % Geflügel aus deutscher Aufzucht, Verzicht auf Zusätze wie Geschmacksverstärker, künstliche Farbstoffe oder Gluten.

## Produktinformationen

Produkt	Gewicht	LVP
WIESENHOF Puten Bacon	80 g	ca. 1,39 €



Ob gebraten oder pur: Der Puten Bacon von WIESENHOF ist ein Genuss.

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](mailto:wiesenhof@engel-zimmermann.de)