



PRESSEMITTEILUNG

**Delikat und lecker:**

**Zarte Hähnchenbrustfilets mit drei raffinierten Füllungen**

Rechterfeld/Köln, 13. Oktober 2007. Unter den Produkt-Highlights, die der Wiesenhof Gastro Service auf der Anuga präsentiert, sind die zarten **Hähnchenbrustfilets** mit den drei raffinierten Füllungen nach „**Hausfrauenart**“ und „**Elsässer Art**“ sowie „**Mexico**“. Während die Variante nach „Hausfrauenart“ eine würzige Mischung aus Senf, Gewürzgurken und Gewürzen enthält, besticht das Hähnchenbrustfilet „Elsässer Art“ durch seine fein abgestimmte Kombination aus Frischkäse, Putenschinken und Zwiebeln. Ganz im Trend zu mehr Internationalität auf dem Teller liegt die Variation „Mexico“ mit einer pikanten Füllung aus Paprika, Kidney-Bohnen, Mais, Zwiebeln und Karotten. Alle Produktvarianten lassen sich vielseitig – zum Beispiel mit Reis oder Kartoffelprodukten – kombinieren.

Da die Geflügel-Spezialitäten bereits gegart und gebräunt geliefert werden, sind sie schnell und einfach im Konvektomaten oder Backofen zubereitet. „Wir orientieren uns bei der Produktentwicklung stets an den Anforderungen und Bedürfnissen der Verwender in der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie“, sagt Dr. Ingo Stryck, Marketingleiter bei Wiesenhof. Darüber hinaus zeichnen sich die Hähnchenbrustfilets durch ihren geringen Garverlust sowie ihre hohe Produktsicherheit aus.

## Produkt-Informationen

Produktname	Gewicht / Stück	Zubereitung	Verpackung
Hähnchenbrustfilet „Hausfrauen Art“	ca. 150 g	Konvektomat: 180°C, ca. 20 Minuten, geringe Dampfzufuhr  Backofen: vorgeheizt 180° C Umluft, mittlere Schiene ca. 30 Minuten	3 kg-Karton
Hähnchenbrustfilet „Elsässer Art“	ca. 150 g	Konvektomat: 180°C, ca. 20 Minuten, geringe Dampfzufuhr  Backofen: vorgeheizt 180° C Umluft, mittlere Schiene ca. 30 Minuten	3 kg-Karton
Hähnchenbrustfilet „Mexico Art“	ca. 150 g	Konvektomat: 180°C, ca. 20 Minuten, geringe Dampfzufuhr  Backofen: vorgeheizt 180° C Umluft, mittlere Schiene ca. 30 Minuten	3 kg-Karton

Für weitere Informationen:  
Informationsbüro Wiesenhof  
c/o Engel & Zimmermann AG  
Am Schlosspark 15, 82131 Gauting  
Telefon: 0 89 / 89 35 63 57, Telefax: 0 89 / 89 39 84 29  
E-Mail: wiesenhof@engel-zimmermann.de