



Die Chicken-Macher.

**Geflügel-
Sortiment TK**

Geflügel
*kommt von den
Chicken-Machern.*



DEUTSCHLANDS GEFLÜGELMARKE NR. 1

HERKUNFTS-GARANTIE





Die Chicken-Macher.

Der WIESENHOF Gastro-Service präsentiert die ganze Geflügel-Vielfalt von WIESENHOF, Deutschlands Geflügelmarke Nr. 1. Zum umfangreichen TK-Angebot gehören Klassiker wie Grillhähnchen, beliebte Hähnchen- und Putenspezialitäten wie etwa zarte Hähnchenbrustfilets, innovative und originelle Fingerfood-Produkte wie Boneless Wings® oder Chicken Pommes® sowie hochwertige Entenspezialitäten.

Als qualitätsbewusste Zweitmarke bietet der WIESENHOF Gastro-Service die Marke „Feine Landküche“ an.

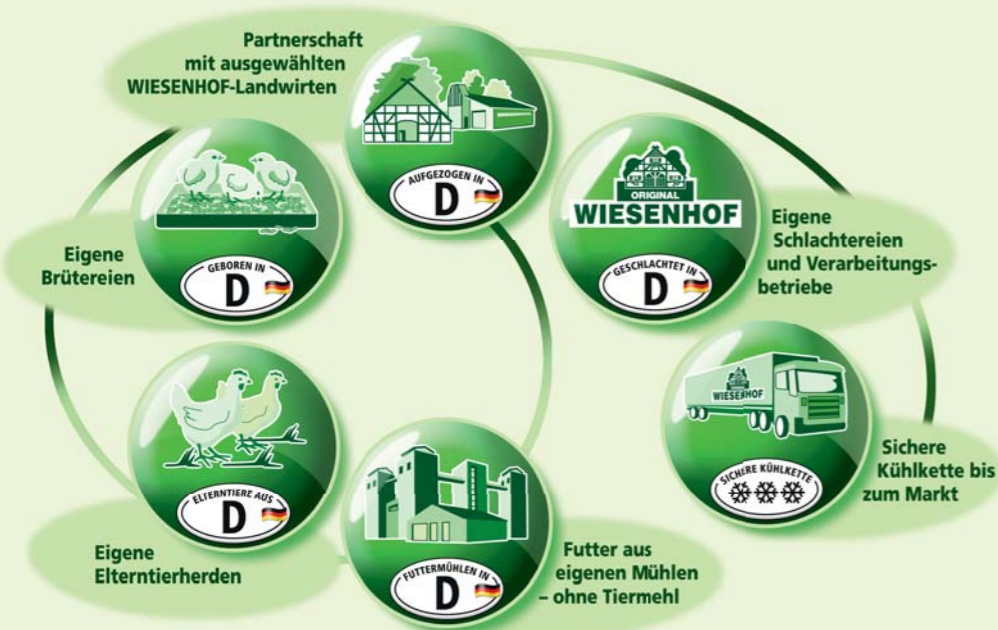
Alle Geflügel-Köstlichkeiten inspirieren zu verführerischen Themenmenüs oder -wochen und lassen sich für die verschiedensten Anlässe spannend inszenieren.



Frische-Info

Die Chicken-Macher bieten neben dem hier vorgestellten TK-Angebot auch eine große Auswahl an frischen Hähnchen-, Enten- und Putenprodukten. Auch für das Winter- und Grillsortiment. Fragen Sie uns!

www.wiesenhof-gastroservice.de
Der WIESENHOF Gastro-Service ist jederzeit online erreichbar: Die große Produktdatenbank informiert über alle Geflügel-Spezialitäten; weitere Infos sowie aktuelle Salesfolder zum Download sind jederzeit verfügbar.

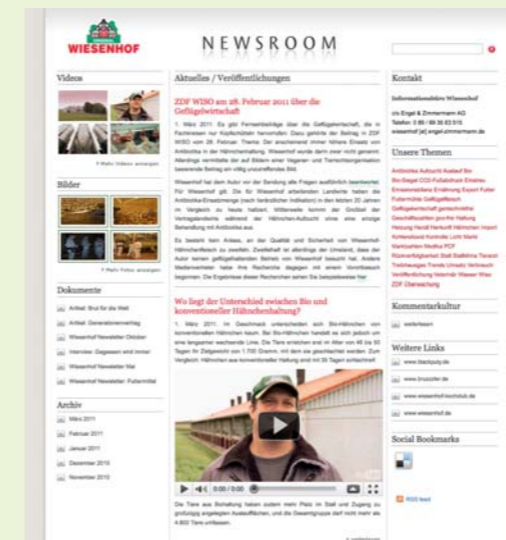


5-D-Qualität:

Bei WIESENHOF befinden sich alle Produktionsstufen von den Elterntierherden bis hin zur Logistikkette in eigener Hand – und komplett in Deutschland



Nummer sicher
WIESENHOF setzt seit jeher besondere Maßstäbe in puncto Qualität, Sicherheit und Transparenz. So etablierte man bereits 1995 als erster Geflügelanbieter die Herkunfts-Garantie. Die 5-D-Qualität ist ebenfalls wegweisend. Bei Geflügel ist WIESENHOF die beste Wahl: sicherer Geflügel-Genuss in deutscher Spitzen-Qualität.



WIESENHOF Newsroom

Noch Fragen? Im WIESENHOF Newsroom (www.news.wiesenhof.de) können Sie einen Blick hinter die Kulissen werfen. Ob per Video, Foto, Bericht oder Pressemitteilung, WIESENHOF informiert ausführlich – und transparent!

Leckere Geflügel-Rezepte, interessante Informationen, Tipps & Tricks für die richtige Zubereitung und vieles mehr gibt's im: www.wiesenhof-kochclub.de



Die Chicken-Macher.



Inhalt:

- Hähnchen Klassiker -TK-** 5-7
- Topseller (ungegart) -TK-** 8-10
- Topseller (gegart) -TK-** 10-13
- Hähnchenbrustfilet (Spezial) -TK-** 13
- XXL vs. Mini -TK-** 14
- Boneless Wings -TK-** 15
- Fingerfood (gegart) -TK-** 16-17
- Fingerfood (ungegart) -TK-** 18
- Gefüllte Spezialitäten -TK-** 19
- Pute -TK-** 20-21
- Ente -TK-** 22-23

Rubriken:



Einsatzempfehlung:



Zubereitung:



HÄHNCHEN KLASSIKER -TK-



EAN Nr. 400 28 23	Artikelbezeichnung	Kali- brierung	Kartoninhalt Stück	Kartoninhalt Gewicht	Nährwerte pro 100 g*	Einsatzempfehlung/ Zubereitung
Grillhähnchen						
25088 0	Grillhähnchen, grillfertig, ungewürzt, gesteckt	ca. 850 g	12	10,2 kg	133 kcal; 557 kJ; 5,6 g Fett; 20,6 g Eiweiß; 0 g Kohlenhydrate	
25093 4		ca. 900 g	12	10,8 kg		
25084 2		ca. 950 g	10	9,5 kg		
25112 2		ca. 1000 g	10	10,0 kg		
25117 7		ca. 1050 g	10	10,5 kg		
25110 8		ca. 1100 g	10	11,0 kg		
25120 7		ca. 1200 g	10	12,0 kg		
25130 6	ca. 1300 g	10	13,0 kg			
27200 4	Grillhähnchen, grillfertig, ungewürzt, ungesteckt	ca. 1000 g	10	10,0 kg		
27205 9		ca. 1050 g	10	10,5 kg		
25114 6		ca. 1100 g	10	11,0 kg		
25082 8	Grillhähnchen, grillfertig, gewürzt, gesteckt	ca. 800 g	12	9,6 kg		
25089 7		ca. 850 g	12	10,2 kg		
25094 1		ca. 900 g	12	10,8 kg		
25097 2		ca. 950 g	10	9,5 kg		
25116 0		ca. 1000 g	10	10,0 kg		
25107 8		ca. 1050 g	10	10,5 kg		
25111 5		ca. 1100 g	10	11,0 kg		
25124 5		ca. 1200 g	10	12,0 kg		
25132 0		ca. 1300 g	10	13,0 kg		

1/2 Grillhähnchen

25083 5	Grillhähnchen, halbiert, ungewürzt, gesteckt	ca. 475 g	20	9,5 kg	133 kcal; 557 kJ; 5,6 g Fett; 20,6 g Eiweiß; 0 g Kohlenhydrate	
25085 9		ca. 500 g	20	10,0 kg		
25115 3	Grillhähnchen, halbiert, gewürzt, gesteckt	ca. 500 g	20	10,5 kg		
25103 0	Grillhähnchen, halbiert, gewürzt, gegart	350-400 g	18	6,8 kg	171 kcal; 714 kJ; 9,9 g Fett; 20,4 g Eiweiß; 0 g Kohlenhydrate	

* Nährwerte je 100 g essbaren Anteils: Bei Geflügel handelt es sich um ein Naturprodukt, Nährwertangaben unterliegen natürlichen, teilweise hohen Schwankungen. Es ist zu berücksichtigen, dass die Schwankungen größer sein können als zugestandene Toleranzen. Alle Angaben daher unter Vorbehalt.

Hähnchenschenkel mit Apfeldip



(für 8 Personen)
Zutaten:
ca. 1600 g Hähnchenschenkel
3 mittelgroße Zwiebeln
3 Äpfel
300 ml Obstessig
200 g brauner Zucker
1/2 Töpfchen Thymian
1-2 TL ger. Meerrettich
Salz, schwarzer Pfeffer
aus der Mühle
Öl für das Blech
Pergamentpapier
Küchegarn

- Hähnchenschenkel nach Belieben würzen. Die Hähnchenschenkel auf ein mit Öl bestrichenes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 175°C (Umluft: 150°C / Gas: Stufe 2) ca. 45 Minuten braten.
- Inzwischen Zwiebeln schälen und würfeln. Äpfel waschen, vierteln, entkernen und in Stücke schneiden. Mit Zwiebeln, Essig und Zucker aufkochen und 15-20 Minuten köcheln lassen.
- Thymian waschen, trocken schütteln und Blättchen, bis auf einige zum Garnieren, abzupfen. Ungefähr 5 Minuten vor Ende der Kochzeit zu den Äpfeln geben. Den Apfeldip mit Salz, Pfeffer und Meerrettich abschmecken.
- Hähnchenschenkel etwas abkühlen, mit dem restlichen Thymian garnieren und jeweils am Gelenk mit etwas Pergamentpapier und Küchegarn umwickeln. Den Apfeldip extra dazu servieren.



HÄHNCHEN KLASSIKER -TK-



EAN Nr.	Artikelbezeichnung	Kalibrierung	Kartoninhalt Stück	Kartoninhalt Gewicht	Nährwerte pro 100 g*	Einsatzempfehlung/ Zubereitung
400 28 23						
Grillhähnchen						
36086 2	Grillhähnchen, grillfertig (ohne Innereien), im Polybeutel	ca. 850 g	12	10,2 kg	133 kcal; 557 kJ 5,6 g Fett; 20,6 g Eiweiß; 0 g Kohlenhydrate	
36091 6		ca. 900 g	12	10,8 kg		
36094 7		ca. 950 g	10	9,5 kg		
36099 2		ca. 1000 g	10	10,0 kg		
36098 5		ca. 1050 g	10	10,5 kg		
36110 4		ca. 1100 g	10	11,0 kg		
36121 0		ca. 1200 g	10	12,0 kg		
36150 0		ca. 1500 g	10	15,0 kg		

Fleischhähnchen

EAN Nr.	Artikelbezeichnung	Kalibrierung	Kartoninhalt Stück	Kartoninhalt Gewicht	Nährwerte pro 100 g*	Einsatzempfehlung/ Zubereitung
400 28 23						
Fleischhähnchen						
41089 5	Fleischhähnchen, bratfertig (mit Innereien), im Polybeutel	ca. 850 g	12	10,2 kg	133 kcal; 557 kJ 5,6 g Fett; 20,6 g Eiweiß; 0 g Kohlenhydrate	
41094 9		ca. 900 g	12	10,8 kg		
41095 6		ca. 950 g	12	11,4 kg		
41100 7		ca. 1000 g	12	12,0 kg		
41105 2		ca. 1050 g	12	12,6 kg		
41110 6		ca. 1100 g	10	11,0 kg		
41120 5		ca. 1200 g	10	12,0 kg		
41130 4		ca. 1300 g	10	13,0 kg		
41140 3		ca. 1400 g	10	14,0 kg		
41150 2		ca. 1500 g	10	15,0 kg		
41160 1		ca. 1600 g	8	12,8 kg		

Sonntagshahn

EAN Nr.	Artikelbezeichnung	Kalibrierung	Kartoninhalt Stück	Kartoninhalt Gewicht	Nährwerte pro 100 g*	Einsatzempfehlung/ Zubereitung
400 28 23						
Sonntagshahn						
41700 9	Sonntagshahn, grillfertig (ohne Innereien), im Polybeutel	ca. 1700 g	8	13,6 kg	133 kcal; 557 kJ 5,6 g Fett; 20,6 g Eiweiß; 0 g Kohlenhydrate	
41800 6		ca. 1800 g	8	14,4 kg		

* Nährwerte je 100 g essbaren Anteils: Bei Geflügel handelt es sich um ein Naturprodukt, Nährwertangaben unterliegen natürlichen, teilweise hohen Schwankungen. Es ist zu berücksichtigen, dass die Schwankungen größer sein können als zugestandene Toleranzen. Alle Angaben daher unter Vorbehalt.

HÄHNCHEN KLASSIKER -TK-



EAN Nr.	Artikelbezeichnung	Kalibrierung	Kartoninhalt Stück	Kartoninhalt Gewicht	Nährwerte pro 100 g*	Einsatzempfehlung/ Zubereitung
400 28 23						
Hähnchen-Schenkel						
00 055 3	Hähnchen-Schenkel, Gelenkschnitt	ca. 190 g	ca. 15	3,0 kg	176 kcal; 733 kJ 12 g Fett; 16 g Eiweiß; 1 g Kohlenhydrate	
00 060 7		ca. 210 g	ca. 14	3,0 kg		
00 065 2		ca. 230 g	ca. 13	3,0 kg		
10264 6		ca. 290 g	ca. 10	3,0 kg		
10133 5		ca. 170 g	ca. 58	10,0 kg		
00 056 0		ca. 190 g	ca. 52	10,0 kg		
00 061 4		ca. 210 g	ca. 47	10,0 kg		
00 066 9		ca. 230 g	ca. 43	10,0 kg		
00 067 6		240-260 g	ca. 40	10,0 kg		
10134 2		ca. 270 g	ca. 37	10,0 kg		
10135 9	ca. 290 g	ca. 34	10,0 kg			
10235 6	Hähnchen-Schenkel mit Rückenstück	ca. 230 g	ca. 43	10,0 kg		
10136 6		ca. 250 g	ca. 40	10,0 kg		
81888 2	Hähnchen-Unterschenkel	80-120 g	ca. 120	12,0 kg		
00 950 1	Hähnchen-Schenkel mit Rückenstück, gewürzt, gegart	ca. 200 g	ca. 25	5,0 kg	188 kcal; 784 kJ 12 g Fett; 19 g Eiweiß; 1 g Kohlenhydrate	

Hähnchen-Brust mit Haut und Knochen

EAN Nr.	Artikelbezeichnung	Kalibrierung	Kartoninhalt Stück	Kartoninhalt Gewicht	Nährwerte pro 100 g*	Einsatzempfehlung/ Zubereitung
400 28 23						
Hähnchen-Brust mit Haut und Knochen						
00 022 5	Hähnchen-Brust mit Haut und Knochen	ca. 220 g	ca. 45	10,0 kg	144 kcal; 603 kJ 6,1 g Fett; 22,2 g Eiweiß; 0 g Kohlenhydrate	
00 028 7		ca. 240 g	ca. 41	10,0 kg		
00 026 3		ca. 300 g	ca. 33	10,0 kg		
00 027 0		ca. 350 g	ca. 28	10,0 kg		

Hähnchenflügel

EAN Nr.	Artikelbezeichnung	Kalibrierung	Kartoninhalt Stück	Kartoninhalt Gewicht	Nährwerte pro 100 g*	Einsatzempfehlung/ Zubereitung
400 28 23						
Hähnchenflügel						
10266 0	Hähnchenflügel, zweigliedrig, ohne Spitzen, im Gelenk geschnitten, ungewürzt, unkalibriert		4 x 3 kg	12,0 kg	133 kcal; 560 kJ; 5,8 g Fett; 20,3 g Eiweiß; 0 g Kohlenhydrate	

* Nährwerte je 100 g essbaren Anteils: Bei Geflügel handelt es sich um ein Naturprodukt, Nährwertangaben unterliegen natürlichen, teilweise hohen Schwankungen. Es ist zu berücksichtigen, dass die Schwankungen größer sein können als zugestandene Toleranzen. Alle Angaben daher unter Vorbehalt.



TOPSELLER (UNGEGART) -TK-



EAN Nr.	Artikelbezeichnung	Kalibrierung	Kartoninhalt Stück	Kartoninhalt Gewicht	Nährwerte pro 100 g*	Einsatzempfehlung/ Zubereitung
---------	--------------------	--------------	--------------------	----------------------	----------------------	--------------------------------

Hähnchenbrustfilet, wie gewachsen

	0 1626 4	Hähnchenbrustfilet unpaniert	ca. 120 g	ca. 25	3,0 kg	93 kcal; 394 kJ; 1 g Fett; 20 g Eiweiß 1 g Kohlenhydrate	
	0 1627 1	Zarte, saftige Hähnchenbrustfilets, mit 8 % Flüssigwürzung	ca. 140 g	ca. 21	3,0 kg		
	0 1628 8		ca. 160 g	ca. 18	3,0 kg		
	00 511 4		ca. 100 g	ca. 30	3,0 kg		
	00 536 7		ca. 120 g	ca. 25	3,0 kg		
	00 537 0		ca. 140 g	ca. 21	3,0 kg		
	00 516 9		ca. 150 g	ca. 20	3,0 kg	137 kcal; 579 kJ; 2 g Fett; 19,4 g Eiweiß; 10,3 g Kohlenhydrate	
	00 518 3		ca. 160 g	ca. 18	3,0 kg		
	0 4139 6		ca. 180 g	ca. 16	3,0 kg		
	0 1636 3	Hähnchenbrustfilet paniert	ca. 120 g	ca. 25	3,0 kg		
	0 1637 0	Zarte, saftige Hähnchenbrustfilets, mit 8 % Flüssigwürzung, paniert	ca. 140 g	ca. 21	3,0 kg		
	0 1638 7		ca. 160 g	ca. 18	3,0 kg		

Hähnchen-Knusperschnitzel, mit Cornflakes-Panade, wie gewachsen

	0 6128 8	Zarte, saftige Hähnchenbrustfilets, mit 8 % Flüssigwürzung, mit knusprigen Cornflakes paniert	ca. 150 g	ca. 20	3,0 kg	136 kcal; 577 kJ; 1,7 g Fett; 17 g Eiweiß; 13,4 g Kohlenhydrate	
	00 509 1		ca. 130 g	ca. 23	3,0 kg		
	00 507 7		ca. 150 g	ca. 20	3,0 kg		
	00 510 7		ca. 170 g	ca. 17	3,0 kg		

Hähnchen Cordon Bleu, wie gewachsen

	0 6133 2	Zarte, saftige Hähnchenbrustfilets, mit 8 % Flüssigwürzung, gefüllt mit Käse und Puten-Formfleischschinken, paniert	ca. 150 g	ca. 20	3,0 kg	128 kcal; 543 kJ; 1,8 g Fett; 19 g Eiweiß; 9 g Kohlenhydrate	
	0 6144 8		ca. 175 g	ca. 17	3,0 kg		
	00 523 7		ca. 150 g	ca. 20	3,0 kg		
	00 519 0		ca. 175 g	ca. 17	3,0 kg		

TOPSELLER (UNGEGART) -TK-



EAN Nr.	Artikelbezeichnung	Kalibrierung	Kartoninhalt Stück	Kartoninhalt Gewicht	Nährwerte pro 100 g*	Einsatzempfehlung/ Zubereitung
---------	--------------------	--------------	--------------------	----------------------	----------------------	--------------------------------

Hähnchen-Schnitte „Wiener Art“, anfrittiert

	00 932 7	Zarte, saftige Schnitten aus zerkleinertem Hähnchenfleisch zusammengefügt, mit 8 % Flüssigwürzung, umhüllt von einer knusprigen Panade, anfrittiert	ca. 150 g	ca. 20	3,0 kg	202 kcal; 844 kJ; 12,3 g Fett; 13,4 g Eiweiß; 9,5 g Kohlenhydrate	

Hähnchen-Schnitte „Art Cordon Bleu“, anfrittiert

	00 921 1	Zarte, saftige Schnitten aus zerkleinertem Hähnchenfleisch zusammengefügt, mit 8 % Flüssigwürzung, gefüllt mit Putenformfleischschinken und Käse, umhüllt von einer knusprigen Panade, anfrittiert	ca. 150 g	ca. 20	3,0 kg	203 kcal; 849 kJ; 10 g Fett; 14,2 g Eiweiß; 14 g Kohlenhydrate	

Hähnchen Dinos, anfrittiert

	40829 8	Aus zartem, fein zerkleinertem Hähnchenfleisch, geformte Dinosaurier, mit 8 % Flüssigwürzung, umhüllt von einer knusprigen Panade, anfrittiert	ca. 50 g	ca. 60	3,0 kg	219 kcal; 916 kJ; 12,5 g Fett; 14,3 g Eiweiß; 12,4 g Kohlenhydrate	

Geflügelbratwurst

	00 563 3	Fein gekutterte Wurstmasse, aus reinem Geflügelfleisch, im Schafsaftling, vakuumiert	ca. 100 g	8 x 5	ca. 4 kg	275 kcal; 1155 kJ; 23,3 g Fett; 15,5 g Eiweiß; <1 g Kohlenhydrate	

* Nährwerte je 100 g essbaren Anteils: Bei Geflügel handelt es sich um ein Naturprodukt, Nährwertangaben unterliegen natürlichen, teilweise hohen Schwankungen. Es ist zu berücksichtigen, dass die Schwankungen größer sein können als zugestandene Toleranzen. Alle Angaben daher unter Vorbehalt.

* Nährwerte je 100 g essbaren Anteils: Bei Geflügel handelt es sich um ein Naturprodukt, Nährwertangaben unterliegen natürlichen, teilweise hohen Schwankungen. Es ist zu berücksichtigen, dass die Schwankungen größer sein können als zugestandene Toleranzen. Alle Angaben daher unter Vorbehalt.



Die Chicken-Macher.

Hähnchenbrust in Pesto-Sahne



(für 4 Personen)
Zutaten:
 800 g Hähnchenbrustfilet
 500 g Zuckerschoten
 6-7 TL Pesto (Glas)
 2 mittelgroße Tomaten
 Salz, weißer Pfeffer
 1-2 EL Olivenöl
 250 g Schlagsahne
 1-2 EL heller Soßenbinder
 500 g Bandnudeln

- 1 Zuckerschoten putzen, waschen. In wenig kochendem Salzwasser zugedeckt 3-4 Minuten dünsten. Anschließend das Wasser abgießen.
- 2 Die Hähnchenbrustfilets waschen und trockentupfen. Im heißen Öl pro Seite ca. 3 Minuten kräftig anbraten. Filets würzen und herausnehmen.
- 3 Bratensatz mit der Sahne ablöschen, aufkochen und leicht binden. Pesto unterrühren. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4 Zuckerschoten in eine gefettete Auflaufform füllen. Filets darauf legen und Pesto-Sahne darüber gießen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Umluft: 175°C) 10-15 Minuten backen.
- 5 Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser 8-10 Minuten garen. Tomaten waschen, vierteln, entkernen und würfeln. Nudeln abgießen. Anschließend alles anrichten und mit den Tomatenwürfeln bestreuen.





TOPSELLER (UNGEGART) -TK-





EAN Nr.	Artikelbezeichnung	Kalibrierung	Kartoninhalt Stück	Kartoninhalt Gewicht	Nährwerte pro 100 g*	Einsatzempfehlung/ Zubereitung
---------	--------------------	--------------	--------------------	----------------------	----------------------	--------------------------------

Hähnchen-Minutensteaks „Natur“

	00 907 5 Zartes, saftiges Hähnchenbrustfilet, mit 8 % Flüssigwürzung, mild mariniert	ca. 80 g	ca. 37	3,0 kg	96 kcal; 405 kJ; 1,9 g Fett; 19,6 g Eiweiß; 0,1 g Kohlenhydrate	
---	---	----------	--------	--------	--	--




Hähnchen-Gyros

	40240 1 aus der Hähnchenoberkeule geschnitten, nach Gyros-Art gewürzt, mit 8 % würzender Marinade			3,0 kg	155 kcal; 645 kJ; 9,2 g Fett; 17 g Eiweiß; 0,5 g Kohlenhydrate	
---	--	--	--	--------	---	--

TOPSELLER (GEGART) -TK-



Hähnchenbrustfilet, wie gewachsen

	40402 3 Hähnchenbrustfilet, unpaniert, gebräunt Zartes, saftiges Hähnchenbrustfilet, mit 8 % Flüssigwürzung	ca. 120 g	ca. 25	3,0 kg	104 kcal; 441 kJ; 1,2 g Fett; 22,8 g Eiweiß 0,5 g Kohlenhydrate	
	40403 0 Hähnchenbrustfilet, paniert Zartes, saftiges Hähnchenbrustfilet, mit 8 % Flüssigwürzung	ca. 120 g	ca. 25	3,0 kg	203 kcal; 851 kJ; 8,3 g Fett; 17 g Eiweiß; 15 g Kohlenhydrate	
	40409 2	ca. 160 g	ca. 18	3,0 kg	204 kcal; 854 kJ; 9,3 g Fett; 15 g Eiweiß; 15 g Kohlenhydrate	



* Nährwerte je 100 g essbaren Anteils: Bei Geflügel handelt es sich um ein Naturprodukt, Nährwertangaben unterliegen natürlichen, teilweise hohen Schwankungen. Es ist zu berücksichtigen, dass die Schwankungen größer sein können als zugestandene Toleranzen. Alle Angaben daher unter Vorbehalt.

TOPSELLER (GEGART) -TK-





EAN Nr.	Artikelbezeichnung	Kalibrierung	Kartoninhalt Stück	Kartoninhalt Gewicht	Nährwerte pro 100 g*	Einsatzempfehlung/ Zubereitung
---------	--------------------	--------------	--------------------	----------------------	----------------------	--------------------------------



Chicken Filetto Rustikal

	00 856 6 Aus gewachsenen Hähnchenbrustfilets zusammengefügt, mit 8 % Flüssigwürzung, paniert mit einer groben, knusprigen Panade	ca. 110 g	ca. 27	3,0 kg	182 kcal; 766 kJ; 7 g Fett; 12,6 g Eiweiß; 17,5 g Kohlenhydrate	
---	---	-----------	--------	--------	--	--



Hähnchen-Schnitte „Art Cordon Bleu“

	00 521 3 Zarte, saftige Schnitten aus zerkleinertem Hähnchenfleisch zusammengefügt, mit 8 % Flüssigwürzung, gefüllt mit Putenformfleischschinken und Käse, umhüllt von einer knusprigen Panade	ca. 150 g	ca. 20	3,0 kg	195 kcal; 819 kJ; 8,8 g Fett; 13,4 g Eiweiß; 15,6 g Kohlenhydrate	
---	---	-----------	--------	--------	--	--



Hähnchen-Cordon Bleu „Alpenländer Art“, wie gewachsen, anfrittiert

	00 958 7 Hähnchenbrustfilet, wie gewachsen, gefüllt mit einer herzhaften Schmelzkäsezubereitung und Putenformfleischschinken (aus Putenfleischstücken zusammengefügt), mit 8 % Flüssigwürzung, paniert, anfrittiert	ca. 160 g	ca. 18	3,0 kg	180 kcal; 757 kJ; 7,6 g Fett; 18 g Eiweiß; 10 g Kohlenhydrate	
---	--	-----------	--------	--------	--	--

Hähnchen-Schnitte „Wiener Art“

	00 538 1 Zarte, saftige Schnitten aus z.T. fein zerkleinertem Hähnchenfleisch zusammengefügt, umhüllt von einer knusprigen Panade, mit 8 % Flüssigwürzung	ca. 125 g	ca. 24	3,0 kg	206 kcal; 862 kJ; 9,2 g Fett; 13,2 g Eiweiß; 17,5 g Kohlenhydrate	
---	--	-----------	--------	--------	--	--

Chicken Flakes, wie gewachsen

	00 937 2 Zartes saftiges, geschnittenes Hähncheninnenfilet, mit 8 % Flüssigwürzung, gebräunt	6-20 g		3,0 kg	101 kcal; 428 kJ 1,0 g Fett; 21,0 g Eiweiß; 2,0 g Kohlenhydrate	
---	---	--------	--	--------	--	--

* Nährwerte je 100 g essbaren Anteils: Bei Geflügel handelt es sich um ein Naturprodukt, Nährwertangaben unterliegen natürlichen, teilweise hohen Schwankungen. Es ist zu berücksichtigen, dass die Schwankungen größer sein können als zugestandene Toleranzen. Alle Angaben daher unter Vorbehalt.



Die Chicken-Macher.



TOPSELLER (GEGART) -TK-



EAN Nr.	Artikelbezeichnung	Kalibrierung	Kartoninhalt Stück	Kartoninhalt Gewicht	Nährwerte pro 100 g*	Einsatzempfehlung/ Zubereitung
---------	--------------------	--------------	--------------------	----------------------	----------------------	--------------------------------

Chicken Ribs BBQ



00 935 8	Zartes, saftiges Hähnchenfleisch, mit 8 % würziger Marinade, geformt, ummantelt von einer Barbeque-Glasur	ca. 80 g	ca. 37	3,0 kg	123 kcal; 519 kJ; 3 g Fett; 22 g Eiweiß; 2 g Kohlenhydrate	
----------	---	----------	--------	--------	---	--

Chicken Ribs Kräuter-Pfeffer



00 936 5	Zartes, saftiges Hähnchenfleisch, mit 8 % würziger Marinade, geformt, ummantelt von einer Kräuter-Pfeffer-Glasur	ca. 80 g	ca. 37	3,0 kg	127 kcal; 536 kJ; 3 g Fett; 23 g Eiweiß; 2 g Kohlenhydrate	
----------	--	----------	--------	--------	---	--

Hähnchen-„Steaklett classic“



00 960 0	geformt aus z.T. fein zerkleinertem Hähnchenbrustfilet, mit 8 % Flüssigwürzung, gewürzt, mit Grillstreifen	ca. 95 g	ca. 30	3,0 kg	121 kcal; 511 kJ; 3,2 g Fett; 20 g Eiweiß; 3,1 g Kohlenhydrate	
----------	--	----------	--------	--------	---	--

Chicken Burger Patty



00 952 5	Chicken Burger Patty im Backteig	ca. 60 g	ca. 50	3,0 kg	222 kcal; 928 kJ; 11,9 g Fett; 11,9 g Eiweiß; 16,8 g Kohlenhydrate	
00 951 8	Chicken Burger Patty aus z.T. fein zerkleinertem Hähnchenfleisch zusammengefügt, mit 8 % Flüssigwürzung	ca. 100 g	ca. 30	3,0 kg		



00 823 8	Chicken Burger Patty mit rötlicher Panade Geformt aus zerkleinertem Hähnchenfleisch, mit 8 % Flüssigwürzung, paniert	ca. 80 g	ca. 37	3,0 kg	241 kcal; 1009 kJ; 13,4 g Fett; 13,1 g Eiweiß; 17,1 g Kohlenhydrate	
----------	--	----------	--------	--------	--	--

Geflügel Köttbullar



00 957 0	Geflügel-Hackfleischbällchen mit 8 % Flüssigwürzung, gewürzt, mit Zwiebeln, geformt	ca. 15 g	ca. 200	3,0 kg	210 kcal; 876 kJ; 12 g Fett; 16 g Eiweiß; 9,4 g Kohlenhydrate	
----------	---	----------	---------	--------	--	--

TOPSELLER (GEGART) -TK-



EAN Nr.	Artikelbezeichnung	Kalibrierung	Kartoninhalt Stück	Kartoninhalt Gewicht	Nährwerte pro 100 g*	Einsatzempfehlung/ Zubereitung
---------	--------------------	--------------	--------------------	----------------------	----------------------	--------------------------------

Geflügel Hackfleischröllchen „Cevapcici Art“



00 939 6	Geflügel-Hackfleischröllchen mit 8 % Flüssigwürzung, mit Zwiebeln, geformt	ca. 30 g	ca. 100	3,0 kg	204 kcal; 852 kJ; 12 g Fett; 14 g Eiweiß; 10 g Kohlenhydrate	
----------	--	----------	---------	--------	---	--

Geflügelfrikadelle



00 816 0	Geflügelfrikadelle, mit Zwiebeln Herzhaft gewürzte Geflügelfrikadellen, nach Hausfrauen-Art gewürzt, mit frischen Zwiebeln hergestellt	ca. 100 g	ca. 30	3,0 kg	203 kcal; 845 kJ; 13 g Fett; 13,4 g Eiweiß; 8 g Kohlenhydrate	
----------	--	-----------	--------	--------	--	--



00 561 9	Geflügelfrikadelle, ohne Zwiebeln Herzhaft gewürzte Geflügelfrikadellen	ca. 120 g	ca. 60	7,2 kg	205 kcal; 854 kJ; 12,6 g Fett; 14 g Eiweiß; 8,8 g Kohlenhydrate	
----------	---	-----------	--------	--------	--	--

HÄHNCHENBRUSTFILET (SPEZIAL) -TK-



> ohne Flüssigwürzung > am Knochen gereiftes Filet > besonders zart

Hähnchenbrustfilet



00 864 1	Hähnchenbrustfilet Teilstück ohne Haut ohne Innenfilet, HKL A	ca. 120 g	ca. 25	3,0 kg	95 kcal; 405 kJ; <1 g Fett; 22,6 g Eiweiß; 0 g Kohlenhydrate	
00 865 8	Hähnchenbrustfilet Teilstück ohne Haut ohne Innenfilet, HKL A	ca. 140 g	ca. 21	3,0 kg		
00 866 5	Hähnchenbrustfilet Teilstück ohne Haut ohne Innenfilet, HKL A	ca. 160 g	ca. 18	3,0 kg		
00 867 2	Hähnchenbrustfilet Teilstück mit Haut ohne Innenfilet, Bulk gefroren	ca. 160 g	ca. 18	3,0 kg	111 kcal; 468 kJ 2,3 g Fett; 20,7 g Eiweiß 1,7 g Kohlenhydrate	

* Nährwerte je 100 g essbaren Anteils: Bei Geflügel handelt es sich um ein Naturprodukt, Nährwertangaben unterliegen natürlichen, teilweise hohen Schwankungen. Es ist zu berücksichtigen, dass die Schwankungen größer sein können als zugestandene Toleranzen. Alle Angaben daher unter Vorbehalt.

* Nährwerte je 100 g essbaren Anteils: Bei Geflügel handelt es sich um ein Naturprodukt, Nährwertangaben unterliegen natürlichen, teilweise hohen Schwankungen. Es ist zu berücksichtigen, dass die Schwankungen größer sein können als zugestandene Toleranzen. Alle Angaben daher unter Vorbehalt.



Die Chicken-Macher.



XXL VS. MINI -TK-



EAN Nr.	Artikelbezeichnung	Kalibrierung	Kartoninhalt Stück	Kartoninhalt Gewicht	Nährwerte pro 100g*	Einsatzempfehlung/ Zubereitung
---------	--------------------	--------------	--------------------	----------------------	---------------------	--------------------------------

Hähnchenschnitzel XXL



00 946 4	Zarte, saftige Hähnchenbrustfilets, mit 8 % Flüssigwürzung, paniert, ungegart	ca. 250g	ca. 10	2 x 1250g	159 kcal; 673 kJ; 1,2g Fett; 18g Eiweiß; 19g Kohlenhydrate	
----------	---	----------	--------	-----------	---	--

Hähnchen-Mini-Schnitzel, anfrittiert



00 922 8	Aus zarten, saftigen Hähnchenbrustfilets geschnitten, mit 8 % Flüssigwürzung, paniert, anfrittiert, gegart	32 - 62g		3,0kg	226 kcal; 946 kJ; 9,9g Fett; 16g Eiweiß; 17,5g Kohlenhydrate	
----------	---	----------	--	-------	---	--

Mini-Hähnchen-Schnitzel nach Art „Cordon Bleu“, anfrittiert



00 938 9	Zarte, saftige Hähnchenbrustfilets, mit 8 % Flüssigwürzung, gefüllt mit einer Käse-Schinken-Füllung, paniert, anfrittiert, gegart	ca. 100g	ca. 30	3,0kg	175 kcal; 735 kJ; 7g Fett; 16g Eiweiß; 11,9g Kohlenhydrate	
----------	--	----------	--------	-------	---	--

Geflügel-Portionsschnitte, anfrittiert



00 945 7	Aus fein zerkleinertem Hähnchen- und Putenfleisch zusammengefügt, mit 8 % Flüssigwürzung, anfrittiert, gegart , gebräunt	ca. 85g	ca. 35	3,0kg	208 kcal; 868 kJ; 14,4g Fett; 19,7g Eiweiß; 0g Kohlenhydrate	
----------	---	---------	--------	-------	---	--

* Nährwerte je 100g essbaren Anteils: Bei Geflügel handelt es sich um ein Naturprodukt, Nährwertangaben unterliegen natürlichen, teilweise hohen Schwankungen. Es ist zu berücksichtigen, dass die Schwankungen größer sein können als zugestandene Toleranzen. Alle Angaben daher unter Vorbehalt.

BONELESS WINGS -TK-



EAN Nr.	Artikelbezeichnung	Kalibrierung	Kartoninhalt Stück	Kartoninhalt Gewicht	Nährwerte pro 100g*	Einsatzempfehlung/ Zubereitung
---------	--------------------	--------------	--------------------	----------------------	---------------------	--------------------------------

Boneless Wings, „Honey BBQ“, wie gewachsen, anfrittiert



00 947 1	Hähnchenbrustfiletstücke mit 8 % Flüssigwürzung, in knuspriger Panade, anfrittiert, gegart , mit Honey BBQ Sauce	ca. 27g	1 x 2.500g 2 x 250g Sauce	3,0kg	210 kcal; 883 kJ; 8g Fett; 15g Eiweiß; 19g Kohlenhydrate	
----------	---	---------	---------------------------------	-------	---	--

Boneless Wings, „Sweet Chili“, wie gewachsen, anfrittiert



00 949 5	Hähnchenbrustfiletstücke mit 8 % Flüssigwürzung, in knuspriger Panade, anfrittiert, gegart , mit Sweet Chili Sauce	ca. 27g	1 x 2.500g 2 x 250g Sauce	3,0kg	220 kcal; 925 kJ; 10g Fett; 15g Eiweiß; 19g Kohlenhydrate	
----------	---	---------	---------------------------------	-------	--	--

* Nährwerte je 100g essbaren Anteils: Bei Geflügel handelt es sich um ein Naturprodukt, Nährwertangaben unterliegen natürlichen, teilweise hohen Schwankungen. Es ist zu berücksichtigen, dass die Schwankungen größer sein können als zugestandene Toleranzen. Alle Angaben daher unter Vorbehalt.

1. Die tiefgekühlten Boneless Wings aus der Packung nehmen.



2. Ca. 3,5 Minuten in der Fritteuse zubereiten.



3. Die Boneless Wings in der beiliegenden Sauce wenden.



4. Saftig-lecker: Die Boneless Wings sind bereit zum Knabbern!



BONELESS WINGS

ISS KNOCHENLOS!
Die Chicken-Macher.



Die Chicken-Macher.



Chicken Pommes mit orientalischem Blattspinat

(für 4 Personen)
Zutaten:
240g Chicken Pommes
30g Mandelstifte
1-2 Schalotten
1-2 Knoblauchzehen
10g Ingwer
1 EL Öl
je 1/4 TL gemahlener Koriander und Zimt
je 1 Msp. Cayennepfeffer und Muskat
2 EL Gemüsebrühe
450g Blattspinat
40g Rosinen
2 EL Crème fraîche
Salz
schwarzer Pfeffer

- Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.
- Schalotten, Knoblauch und Ingwer schälen, fein würfeln und in einem breiten Topf in dem Öl andünsten. Koriander, Zimt, Cayennepfeffer und Muskat dazugeben und kurz anrösten.
- Brühe und Spinat dazugeben. Wenn der Spinat aufgetaut ist, Rosinen und Crème fraîche zufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und unter Rühren ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mandeln unterrühren.
- Chicken Pommes nach Etikettaufschrift zubereiten und mit dem Spinat servieren.



FINGERFOOD (GEGART) -TK-



EAN Nr.	Artikelbezeichnung	Kalibrierung	Kartoninhalt Stück	Kartoninhalt Gewicht	Nährwerte pro 100g*	Einsatzempfehlung/Zubereitung
---------	--------------------	--------------	--------------------	----------------------	---------------------	-------------------------------

Chicken Nuggets im Backteig, anfrittiert

	00 545 9	Hähnchen Nuggets aus fein zerkleinertem Hähnchenfleisch zusammengefügt, mit 8% Flüssigwürzung, paniert, anfrittiert	ca. 20g	3,0kg	222 kcal; 928 kJ; 11,9g Fett; 11,9g Eiweiß; 16,8g Kohlenhydrate	
	00 924 2		ca. 20g	10,0kg		

Chicken Crossies, wie gewachsen, anfrittiert

	00 953 2	Hähnchen-Innenfilet-Stücke wie gewachsen, mit 8% Flüssigwürzung, paniert, anfrittiert		3,0kg	219 kcal; 921 kJ; 8,8g Fett; 14g Eiweiß; 21g Kohlenhydrate	

Chicken Strips „American Style“, wie gewachsen, anfrittiert

	00 849 8	Saftige Hähnchenbrustfilet-Streifen, wie gewachsen, in knusprigem Panademantel, mit 8% Flüssigwürzung, anfrittiert	15-35g	3,0kg	209 kcal; 877 kJ; 10,2g Fett; 15,9g Eiweiß; 13,9g Kohlenhydrate	

Chicken Strips „Spicy Style“, wie gewachsen

	00 848 1	Saftige Hähnchenbrustfilet-Streifen, mit 8% Flüssigwürzung, in knusprigem, scharf-würzigem Panademantel	15-35g	3,0kg	219 kcal; 913 kJ; 10,8g Fett; 13,6g Eiweiß; 16,8g Kohlenhydrate	

Chicken Strips „Brezel Style“

	00 959 4	Hähnchenbrustfilet-Streifen, mit 8% Flüssigwürzung, umhüllt von einer knusprigen Panade mit Salzstangenstückchen	15-35g	3,0kg	245 kcal; 1025 kJ; 13g Fett; 14g Eiweiß; 18g Kohlenhydrate	

Chicken Popcorn Hot & Spicy, wie gewachsen

	00 851 1	Saftige Hähnchenbrustfilet-Stückchen, wie gewachsen, mit scharf-würzigem Aroma, in knusprigem Panademantel		3,0kg	270 kcal; 1132 kJ; 11,5g Fett; 13,5g Eiweiß; 28g Kohlenhydrate	

FINGERFOOD (GEGART) -TK-



EAN Nr.	Artikelbezeichnung	Kalibrierung	Kartoninhalt Stück	Kartoninhalt Gewicht	Nährwerte pro 100g*	Einsatzempfehlung/Zubereitung
---------	--------------------	--------------	--------------------	----------------------	---------------------	-------------------------------

Chicken Spare Ribs

	00 850 4	Saftige Hähnchenoberkeulen, schmal entlang dem Knochen geschnitten (ohne Haut), mit 8% Flüssigwürzung, leicht gewürzt mit einer tomatig-rauchigen Note	60-120g	3,0kg	145 kcal; 607 kJ; 7,5g Fett; 17,9g Eiweiß; 1,5g Kohlenhydrate	

Chicken Balls „American Style“, anfrittiert

	00 911 2	Hähnchenbrustfilets mit 8% Flüssigwürzung, in Würfel geschnitten, paniert, anfrittiert	ca. 10g	3,0kg	210 kcal; 880 kJ; 10g Fett; 14g Eiweiß; 16g Kohlenhydrate	

Chicken Pommes

	00 943 3	Chicken Pommes aus fein zerkleinertem Hähnchenfleisch in Stäbchenform, mit 8% Flüssigwürzung, umhüllt von einer knusprigen Panade	ca. 15g	3,0kg	223 kcal; 934 kJ; 11g Fett; 15g Eiweiß; 16g Kohlenhydrate	

Hähnchen Nuggets

	00 544 2	Hähnchen Nuggets geformt aus zerkleinertem Hähnchenfleisch, mit 8% Flüssigwürzung, paniert	18-25g	3,0kg	198 kcal; 830 kJ; 8,6g Fett; 13,1g Eiweiß; 17g Kohlenhydrate	

Hähnchen Knusperfiletspitzen, wie gewachsen, anfrittiert

	00 164 2	Zartes, saftiges Hähncheninnenfilet, mit 8% Flüssigwürzung, von einer knusprigen Panade umhüllt, anfrittiert	ca. 40g	3,0kg	209 kcal; 876 kJ; 9,9g Fett; 14g Eiweiß; 16g Kohlenhydrate	

Geflügel Hot Dogs

	00 956 3	Geflügelwürstchen, pasteurisiert, vakuumiert	45g	2 x 8	1,52kg	267 kcal; 1145 kJ; 24g Fett; 14g Eiweiß; 1g Kohlenhydrate	
		Soft Hot Dog Brötchen, geschnitten	50g	16		310 kcal; 1300 kJ; 6,5g Fett; 9g Eiweiß; 53g Kohlenhydrate	

Geflügelwürstchen im Topf erhitzen.
Soft Hot Dog Brötchen nach Bedarf tosten.







* Nährwerte je 100g essbaren Anteils: Bei Geflügel handelt es sich um ein Naturprodukt, Nährwertangaben unterliegen natürlichen, teilweise hohen Schwankungen. Es ist zu berücksichtigen, dass die Schwankungen größer sein können als zugestandene Toleranzen. Alle Angaben daher unter Vorbehalt.

* Nährwerte je 100g essbaren Anteils: Bei Geflügel handelt es sich um ein Naturprodukt, Nährwertangaben unterliegen natürlichen, teilweise hohen Schwankungen. Es ist zu berücksichtigen, dass die Schwankungen größer sein können als zugestandene Toleranzen. Alle Angaben daher unter Vorbehalt.



FINGERFOOD (UNGEGART) -TK-



EAN Nr.	Artikelbezeichnung	Kalibrierung	Kartoninhalt Stück Gewicht	Nährwerte pro 100 g*	Einsatzempfehlung/ Zubereitung
400 28 23	Chicken Chips, wie gewachsen				
 00 157 4	Zarte, saftige Hähnchenbrustfiletstücke, paniert mit rötlicher Panade, mit 8 % Flüssigwürzung	ca. 25 g	3,0 kg	137 kcal; 579 kJ; 2 g Fett; 19,4 g Eiweiß; 10,3 g Kohlenhydrate	
 00 151 2	Hähnchen Snacks, mit Cornflakes Panade, wie gewachsen	ca. 25 g	3,0 kg	124 kcal; 527 kJ; 0,8 g Fett; 18,1 g Eiweiß; 11,2 g Kohlenhydrate	
 00 819 9		ca. 25 g	3,0 kg		
 00 944 6	Hähnchen Nuggets, anfrittiert	ca. 20 g	3,0 kg	217 kcal; 907 kJ; 11,2 g Fett; 13,2 g Eiweiß; 15,8 g Kohlenhydrate	
 00 572 5	Hähnchen Picks	ca. 25 g	3,0 kg	154 kcal; 652 kJ; 2 g Fett; 16 g Eiweiß; 18 g Kohlenhydrate	

* Nährwerte je 100 g essbaren Anteils: Bei Geflügel handelt es sich um ein Naturprodukt, Nährwertangaben unterliegen natürlichen, teilweise hohen Schwankungen. Es ist zu berücksichtigen, dass die Schwankungen größer sein können als zugestandene Toleranzen. Alle Angaben daher unter Vorbehalt.

GEFÜLLTE SPEZIALITÄTEN -TK-



EAN Nr.	Artikelbezeichnung	Kalibrierung	Kartoninhalt Stück Gewicht	Nährwerte pro 100 g*	Einsatzempfehlung/ Zubereitung
400 28 23	Hähnchen-Brustfilet „Mexico-Art“, wie gewachsen, anfrittiert				
 00 930 3	Zarte, saftige Hähnchenbrustfilets, mit 8 % Flüssigwürzung, gefüllt mit einer pikanten mexikanischen Füllung, anfrittiert, gebräunt, gegart	ca. 150 g	ca. 20 3,0 kg	122 kcal; 516 kJ; 2 g Fett; 25 g Eiweiß; 1 g Kohlenhydrate	
 00 926 6	Hähnchen-Brustfilet „Frischkäse-Tomate-Basilikum“, wie gewachsen	ca. 150 g	ca. 20 3,0 kg	177 kcal; 742 kJ; 8,9 g Fett; 16,2 g Eiweiß; 8,1 g Kohlenhydrate	
 00 814 6	Hähnchen-Schenkel Roulade „Broccoli-Käse“	ca. 170 g	ca. 17 3,0 kg	189 kcal; 787 kJ; 13 g Fett; 14 g Eiweiß; 4 g Kohlenhydrate	
 00 940 2	Geflügel-Hackfleisch-Schnitte nach „Griechischer Art“	ca. 150 g	ca. 20 3,0 kg	217 kcal; 908 kJ; 13 g Fett; 18 g Eiweiß; 7,1 g Kohlenhydrate	
 00 941 9	Geflügel-Hackfleisch-Schnitte nach „Mediterraner Art“	ca. 150 g	ca. 20 3,0 kg	195 kcal; 813 kJ; 11 g Fett; 16 g Eiweiß; 7,9 g Kohlenhydrate	

* Nährwerte je 100 g essbaren Anteils: Bei Geflügel handelt es sich um ein Naturprodukt, Nährwertangaben unterliegen natürlichen, teilweise hohen Schwankungen. Es ist zu berücksichtigen, dass die Schwankungen größer sein können als zugestandene Toleranzen. Alle Angaben daher unter Vorbehalt.



Die Chicken-Macher.



PUTE -TK-



EAN Nr.	Artikelbezeichnung	Kalibrierung	Kartoninhalt Stück	Kartoninhalt Gewicht	Nährwerte pro 100 g*	Einsatzempfehlung/ Zubereitung
---------	--------------------	--------------	--------------------	----------------------	----------------------	--------------------------------

Putenschnitzel, wie gewachsen, unpaniert



00 183 3	Zarte, saftige Putenschnitzel aus der Putenbrust geschnitten, mit 8 % Flüssigwürzung	ca. 150 g	ca. 20	3,0 kg	93 kcal; 393 kJ; 1,2 g Fett; 20 g Eiweiß; 0,5 g Kohlenhydrate	
		ca. 170 g	ca. 17	3,0 kg		

Putenschnitzel, wie gewachsen, paniert



00 185 7	Zarte, saftige Putenschnitzel aus der Putenbrust geschnitten, mit 8 % Flüssigwürzung, paniert	ca. 150 g	ca. 20	3,0 kg	110 kcal; 465 kJ; 0,46 g Fett; 19 g Eiweiß; 7,3 g Kohlenhydrate	

Putenschnitzel, wie gewachsen, paniert, gegart, anfrittiert



00 955 6	Putenschnitzel aus zartem, saftigen Putenbrustfilet geschnitten, mit 8 % Flüssigwürzung, umhüllt von einer knusprigen Panade, anfrittiert, gegart	ca. 160 g	ca. 18	3,0 kg	207 kcal; 869 kJ; 9,7 g Fett; 18,0 g Eiweiß; 12,0 g Kohlenhydrate	

Puten Cordon Bleu, wie gewachsen



00 525 1	Zarte, saftige Puten-Schnitzel aus der Putenbrust geschnitten, mit 8 % Flüssigwürzung, gefüllt mit Käse und Puten-Formfleischschinken (aus Putenfleischstücken zusammengefügt), umhüllt von einer knusprigen Panade	ca. 150 g	ca. 20	3,0 kg	139 kcal; 587 kJ; 3,2 g Fett; 18,4 g Eiweiß; 9,2 g Kohlenhydrate	

* Nährwerte je 100 g essbaren Anteils: Bei Geflügel handelt es sich um ein Naturprodukt, Nährwertangaben unterliegen natürlichen, teilweise hohen Schwankungen. Es ist zu berücksichtigen, dass die Schwankungen größer sein können als zugestandene Toleranzen. Alle Angaben daher unter Vorbehalt.

PUTE -TK-



EAN Nr.	Artikelbezeichnung	Kalibrierung	Kartoninhalt Stück	Kartoninhalt Gewicht	Nährwerte pro 100 g*	Einsatzempfehlung/ Zubereitung
---------	--------------------	--------------	--------------------	----------------------	----------------------	--------------------------------

Putenbrust



00 568 8	Putenbrustfilet, ohne Haut, ohne Knochen	ca. 5000 g		ca. 10 kg	105 kcal; 448 kJ; 1 g Fett; 24,1 g Eiweiß; 0 g Kohlenhydrate	

Puten-Rollbraten



00 567 1	Puten-Rollbraten ohne Haut, ohne Knochen, aus der Oberkeule	ca. 1000 g	10	5 x 2 kg	114 kcal; 485 kJ; 3,6 g Fett; 20,5 g Eiweiß; 0 g Kohlenhydrate	

* Nährwerte je 100 g essbaren Anteils: Bei Geflügel handelt es sich um ein Naturprodukt, Nährwertangaben unterliegen natürlichen, teilweise hohen Schwankungen. Es ist zu berücksichtigen, dass die Schwankungen größer sein können als zugestandene Toleranzen. Alle Angaben daher unter Vorbehalt.



Die Chicken-Macher.

Ente mit Selleriepüree und Rote Bete



(für 4 Personen)
Zutaten:
1 Junge Ente (ca. 2.000 g)
500 g Knollensellerie
200 ml Gemüsebrühe
5 EL süße Sahne
1 TL Butter
Salz
ger. Muskatnuss
1 Zwiebel, 1 EL Öl
500 g rote Bete
2 EL Weißweinessig
schwarzer Pfeffer
2-3 kleine Orangen
1 TL Honig

- Ente wie gewohnt im Ofen zubereiten.
- Sellerie schälen und grob würfeln. In 150ml Brühe und Sahne ca. 20 Minuten weich kochen. Butter dazugeben und pürieren. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.
- Zwiebel schälen und in sehr feine Streifen schneiden. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln darin glasig dünsten. Rote Bete in Scheiben schneiden und dazugeben. Essig und restl. Brühe angießen und 5 Minuten sanft garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 1 Orange halbieren, eine Hälfte auspressen. Restliche Orangen mit einem scharfen Messer so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Orangen in Scheiben schneiden. Orangensaft und Honig zu der Rote Bete geben. Orangenscheiben dazugeben und kurz erhitzen. Rote Bete mit Selleriepüree und Ente servieren.



ENTE -TK-



EAN Nr.	Artikelbezeichnung	Kalibrierung	Kartoninhalt Stück	Kartoninhalt Gewicht	Nährwerte pro 100 g*	Einsatzempfehlung/ Zubereitung
---------	--------------------	--------------	--------------------	----------------------	----------------------	--------------------------------

Junge Ente, grillfertig

	23550 4	ohne Innereien, im Polybeutel	ca. 1.600 g	6	9,6 kg	221 kcal; 961 kJ; 17,2 g Fett; 18,1 g Eiweiß; < 1 g Kohlenhydrate	
	23551 1		ca. 1.700 g	6	10,2 kg		
	23552 8		ca. 1.800 g	6	10,8 kg		
	23553 5		ca. 1.900 g	6	11,4 kg		
	23554 2		ca. 2.000 g	6	12,0 kg		
	23555 9		ca. 2.100 g	6	12,6 kg		
	23556 6		ca. 2.200 g	6	13,2 kg		
	23557 3		ca. 2.300 g	6	13,8 kg		
	23558 0		ca. 2.400 g	4	9,6 kg		
	23560 3		ca. 2.600 g	4	10,4 kg		

Junge Ente, bratfertig

	23400 2	mit Innereien, im Polybeutel	ca. 1.600 g	6	9,6 kg	221 kcal; 961 kJ; 17,2 g Fett; 18,1 g Eiweiß; < 1 g Kohlenhydrate	
	23401 9		ca. 1.700 g	6	10,2 kg		
	23402 6		ca. 1.800 g	6	10,8 kg		
	23403 3		ca. 1.900 g	6	11,4 kg		
	23404 0		ca. 2.000 g	6	12,0 kg		
	23405 7		ca. 2.100 g	6	12,6 kg		
	23406 4		ca. 2.200 g	6	13,2 kg		
	23407 1		ca. 2.300 g	6	13,8 kg		
	23474 3		ca. 2.400 g	6	14,4 kg		

Peking-Ente, grillfertig

	30551 1	ohne Innereien, im Polybeutel	ca. 1.700 g	6	10,2 kg	221 kcal; 961 kJ; 17,2 g Fett; 18,1 g Eiweiß; < 1 g Kohlenhydrate	
	30552 8		ca. 1.800 g	6	10,8 kg		
	30553 5		ca. 1.900 g	6	11,4 kg		
	30554 2		ca. 2.000 g	6	12,0 kg		
	30555 9		ca. 2.100 g	6	12,6 kg		
	30556 6		ca. 2.200 g	6	13,2 kg		

* Nährwerte je 100 g essbaren Anteils: Bei Geflügel handelt es sich um ein Naturprodukt, Nährwertangaben unterliegen natürlichen, teilweise hohen Schwankungen. Es ist zu berücksichtigen, dass die Schwankungen größer sein können als zugestandene Toleranzen. Alle Angaben daher unter Vorbehalt.

ENTE -TK-



EAN Nr.	Artikelbezeichnung	Kalibrierung	Kartoninhalt Stück	Kartoninhalt Gewicht	Nährwerte pro 100 g*	Einsatzempfehlung/ Zubereitung
---------	--------------------	--------------	--------------------	----------------------	----------------------	--------------------------------

Halbe gegarte Ente, entbeint

	23570 2	2 Hälften vac., 12 halbe/6 ganze	ca. 320 g	6 x 2	3,84 kg	253 kcal; 1050 kJ; 19 g Fett; 20 g Eiweiß; 0,4 g Kohlenhydrate	
		12 Hälften vakuumiert	ca. 250 g	3 x 12	9,0 kg		
			ca. 268 g	3 x 12	9,6 kg		
			ca. 284 g	3 x 12	10,2 kg		
			ca. 300 g	3 x 12	10,8 kg		
			ca. 320 g	3 x 12	11,4 kg		

Entenschenkel

	23534 4	Gelenkschnitt, 2 Stück vakuumiert	ca. 220 g		6,0 kg	256 kcal; 1063 kJ; 21 g Fett; 16 g Eiweiß; 0,8 g Kohlenhydrate	
--	---------	-----------------------------------	-----------	--	--------	---	--

Entenbrustfilet

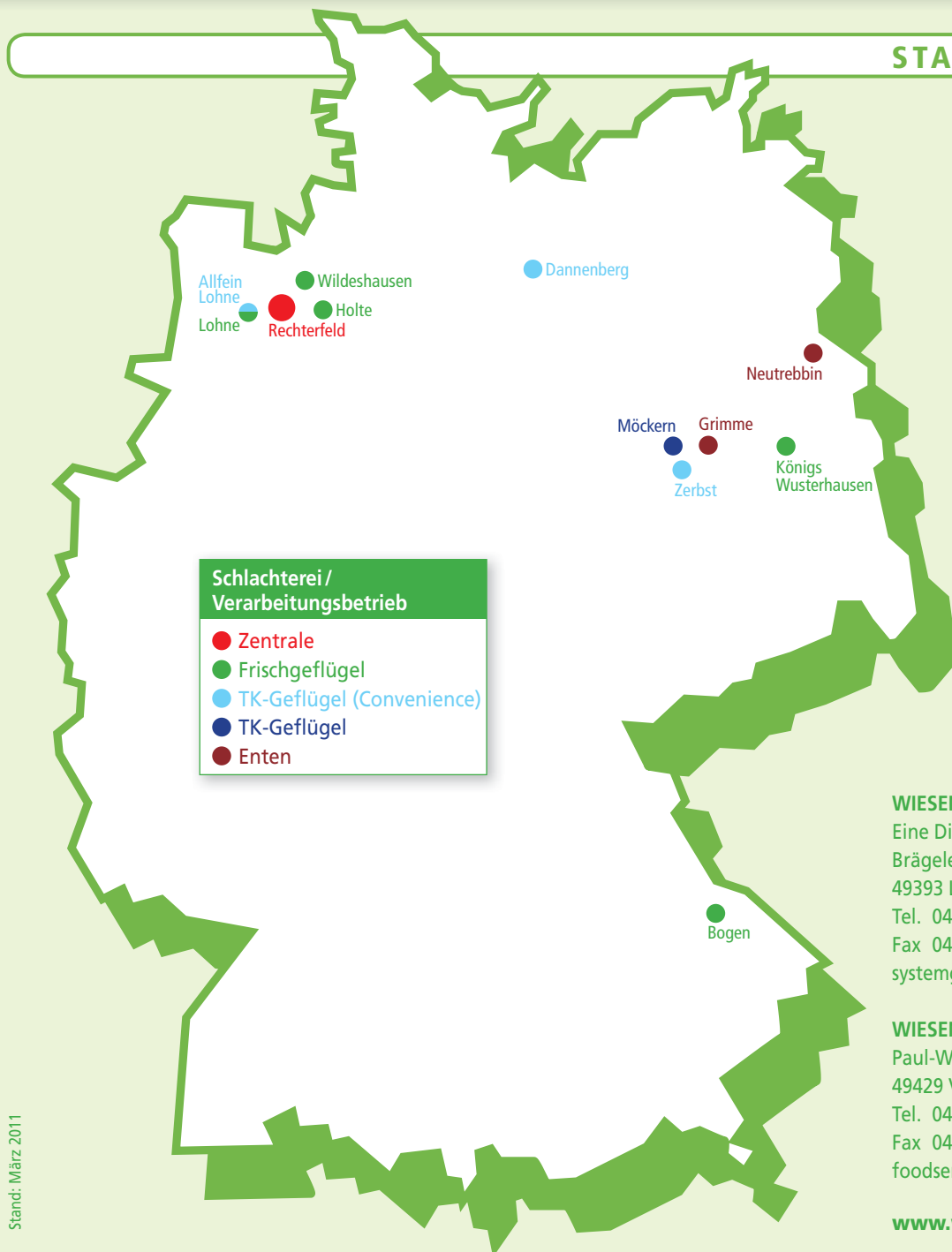
	23530 6	mit Haut, ohne Knochen,	180 - 200 g		6,0 kg	195 kcal; 812 kJ; 14 g Fett;	
	23531 3	2 Stück vakuumiert	200 - 220 g		6,0 kg	17 g Eiweiß;	
	23532 0		220 - 240 g		6,0 kg	0,3 g Kohlenhydrate	
	23533 7		ab 240 g		6,0 kg		

* Nährwerte je 100 g essbaren Anteils: Bei Geflügel handelt es sich um ein Naturprodukt, Nährwertangaben unterliegen natürlichen, teilweise hohen Schwankungen. Es ist zu berücksichtigen, dass die Schwankungen größer sein können als zugestandene Toleranzen. Alle Angaben daher unter Vorbehalt.



Die Chicken-Macher.

STANDORTE



Schlachtereie / Verarbeitungsbetrieb	
●	Zentrale
●	Frischgeflügel
●	TK-Geflügel (Convenience)
●	TK-Geflügel
●	Enten

WIESENHOF Gastro-Service
 Eine Division der Allfein Feinkost GmbH & Co.
 Brägeler Str. 110
 49393 Löhne
 Tel. 04442-807 352
 Fax 04442-807 334
systemgastronomie@wiesenhof.de

WIESENHOF Geflügel-Kontor GmbH
 Paul-Wesjohann-Str. 45
 49429 Visbek
 Tel. 04445-891 384
 Fax 04445-891 395
foodservice@wiesenhof.de

www.wiesenhof-gastro-service.de