ORIGINAL WIESENHOF Gastro SERVICE

Die Chicken-Macher.

Geflügel – Sortiment TK

Geflügel kommt von den Chicken–Machern.

DEUTSCHLANDS GEFLÜGELMARKE NR. 1

DEUTSCHLANDS GEFLÜGELMARKE WIESENHOF Nr. 1 HERKUNFTS-GARANTIE

Die Chicken-Macher.

Frische-Info

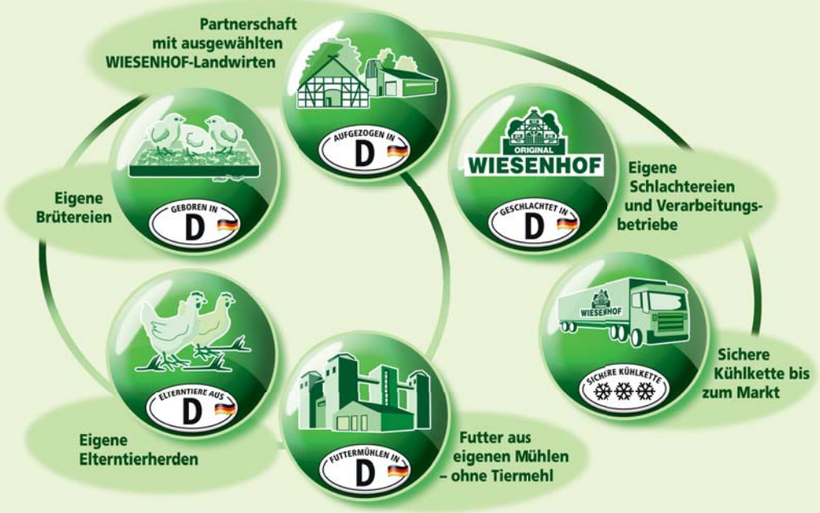
Die Chicken-Macher bieten neben dem hier vorgestellten TK-Angebot auch eine große Auswahl an frischen Hähnchen-, Enten- und Putenprodukten. Auch für das Winter- und Grillsortiment. Fragen Sie uns!

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.



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.

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.

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

ORIGINAL WIESENHOF Gastro SERVICE

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:

Hähnchen Klassiker · Topseller · XXL vs. Mini · Boneless Wings

Fingerfood · Pute · Ente

Einsatzempfehlung:

Gastro /Hotel · Business · Education · Care

Zubereitung:

Pfanne & Grillplatte · Fritteuse · Mikrowelle · Konvektomat & Backofen · Grill

HÄHNCHEN KLASSIKER -TK-

EAN Nr. 400 28 23	Artikelbezeichnung	Kalibrierung	Kartoninhalt Stück	Kartoninhalt Gewicht	Nährwerte pro 100 g*	Einsatzempfehlung/ Zubereitung
Grillhähnchen						
25088 0	**Grillhähnchen, grillfertig, ungewürzt, gesteckt**	ca. 850 g	12	10,2 kg		
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	133 kcal; 557 kJ; 5,6 g Fett; 20,6 g Eiweiß; 0 g Kohlenhydrate	
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.

ORIGINAL WIESENHOF Gastro SERVICE

Die Chicken-Macher.

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
Küchengarn

1. 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.
2. 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.
3. Thymian waschen, trockenschütteln 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.
4. Hähnchenschenkel etwas abkühlen, mit dem restlichen Thymian garnieren und jeweils am Gelenk mit etwas Pergamentpapier und Küchengarn umwickeln. Den Apfeldip extra dazu servieren.

HÄHNCHEN KLASSIKER -TK-

Grillhähnchen

EAN Nr. 400 28 23	Artikelbezeichnung	Kalibrierung	Kartoninhalt Stück	Kartoninhalt Gewicht	Nährwerte pro 100 g*
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. 400 28 23	Artikelbezeichnung	Kalibrierung	Kartoninhalt Stück	Kartoninhalt Gewicht	Nährwerte pro 100 g*
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	

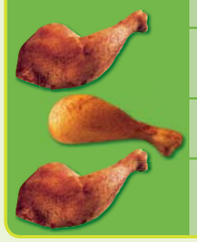
Sonntagshahn

EAN Nr. 400 28 23	Artikelbezeichnung	Kalibrierung	Kartoninhalt Stück	Kartoninhalt Gewicht	Nährwerte pro 100 g*
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-

Hähnchen-Schenkel



EAN Nr. 400 28 23	Artikelbezeichnung	Kalibrierung	Kartoninhalt Stück	Kartoninhalt Gewicht	Nährwerte pro 100 g*
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. 400 28 23	Artikelbezeichnung	Kalibrierung	Kartoninhalt Stück	Kartoninhalt Gewicht	Nährwerte pro 100 g*
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. 400 28 23	Artikelbezeichnung	Kalibrierung	Kartoninhalt Stück	Kartoninhalt Gewicht	Nährwerte pro 100 g*
10266 0	**Hähnchenflügel, zweigliedrig, ohne Spitzen, im Gelenk geschnitten, ungewürzt, unkalibriert**		4 × 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.

WIESENHOF Gastro SERVICE

Die Chicken-Macher.

TOPSELLER (UNGEGART) -TK-

Hähnchenbrustfilet, wie gewachsen

EAN Nr. 400 28 23	Artikelbezeichnung	Kalibrierung	Kartoninhalt Stück	Kartoninhalt Gewicht	Nährwerte pro 100 g*
0 1626 4	**Hähnchenbrustfilet unpaniert** Zarte, saftige Hähnchenbrustfilets, mit 8 % Flüssigwürzung	ca. 120 g	ca. 25	3,0 kg	93 kcal; 394 kJ; 1 g Fett; 20 g Eiweiß 1 g Kohlenhydrate
0 1627 1		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	
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** Zarte, saftige Hähnchenbrustfilets, mit 8 % Flüssigwürzung, paniert	ca. 120 g	ca. 25	3,0 kg	137 kcal; 579 kJ; 2 g Fett; 19,4 g Eiweiß; 10,3 g Kohlenhydrate
0 1637 0		ca. 140 g	ca. 21	3,0 kg	
0 1638 7		ca. 160 g	ca. 18	3,0 kg	
00 528 2		ca. 120 g	ca. 25	3,0 kg	
00 534 3		ca. 140 g	ca. 21	3,0 kg	
00 502 2		ca. 150 g	ca. 20	3,0 kg	
00 574 9		ca. 160 g	ca. 18	3,0 kg	
00 250 2		ca. 170 g	ca. 17	3,0 kg	

Hähnchen-Knusperschnitzel, mit Cornflakes-Panade, wie gewachsen

EAN Nr. 400 28 23	Artikelbezeichnung	Kalibrierung	Kartoninhalt Stück	Kartoninhalt Gewicht	Nährwerte pro 100 g*
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

EAN Nr. 400 28 23	Artikelbezeichnung	Kalibrierung	Kartoninhalt Stück	Kartoninhalt Gewicht	Nährwerte pro 100 g*
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-

Hähnchen-Schnitte „Wiener Art“, anfrittiert

EAN Nr. 400 28 23	Artikelbezeichnung	Kalibrierung	Kartoninhalt Stück	Kartoninhalt Gewicht	Nährwerte pro 100 g*
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

EAN Nr. 400 28 23	Artikelbezeichnung	Kalibrierung	Kartoninhalt Stück	Kartoninhalt Gewicht	Nährwerte pro 100 g*
00 921 1	Zarte, saftige Schnitten aus zerkleinertem Hähnchenfleisch zusammengefügt, mit 8 % Flüssigwürzung, gefüllt mit Puten-formfleischschinken 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

EAN Nr. 400 28 23	Artikelbezeichnung	Kalibrierung	Kartoninhalt Stück	Kartoninhalt Gewicht	Nährwerte pro 100 g*
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

EAN Nr. 400 28 23	Artikelbezeichnung	Kalibrierung	Kartoninhalt Stück	Kartoninhalt Gewicht	Nährwerte pro 100 g*
00 563 3	Fein gekutterte Wurstmasse, aus reinem Geflügelfleisch, im Schafsaitling, vakuumiert	ca. 100 g	8 × 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.

ORIGINAL WIESENHOF Gastro SERVICE

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. 400 28 23	Artikelbezeichnung	Kali-brierung	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-

	EAN Nr. 400 28 23	Artikelbezeichnung	Kali-brierung	Kartoninhalt Stück	Kartoninhalt Gewicht	Nährwerte pro 100 g*	Einsatzempfehlung/ Zubereitung
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. 400 28 23	Artikelbezeichnung	Kali-brierung	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 Hähnchen-innenfilet, 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.

ORIGINAL WIESENHOF Gastro SERVICE

Die Chicken-Macher.

TOPSELLER (GEGART) -TK-

	EAN Nr. 400 28 23	Artikelbezeichnung	Kali-brierung	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 % Flüssig-würzung, 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** Chicken Burger Patty aus z.T. fein zerklei-nertem Hähnchenfleisch zusammengefügt, mit 8 % Flüssigwürzung	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		ca. 100 g	ca. 30	3,0 kg		
	00 823 8	**Chicken Burger Patty mit rötlicher Panade** Geformt aus zerkleinertem Hähnchen-fleisch, 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. 400 28 23	Artikelbezeichnung	Kali-brierung	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

	EAN Nr. 400 28 23	Artikelbezeichnung	Kali-brierung	Kartoninhalt Stück	Kartoninhalt Gewicht	Nährwerte pro 100 g*	Einsatzempfehlung/ Zubereitung
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		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.

ORIGINAL WIESENHOF Gastro SERVICE

Die Chicken-Macher.

XXL VS. MINI -TK-

	EAN Nr. 400 28 23	Artikelbezeichnung	Kali-brierung	Kartoninhalt Stück	Kartoninhalt Gewicht	Nährwerte pro 100 g*	Einsatzempfehlung/ Zubereitung
Hähnchenschnitzel XXL							
	00 946 4	Zarte, saftige Hähnchenbrustfilets, mit 8 % Flüssigwürzung, paniert, ungegart	ca. 250 g	ca. 10	2 × 1250 g	159 kcal; 673 kJ; 1,2 g Fett; 18 g Eiweiß; 19 g Kohlenhydrate	
Hähnchen-Mini-Schnitzel, anfrittiert							
	00 922 8	Aus zarten, saftigen Hähnchenbrustfilets geschnitten, mit 8 % Flüssigwürzung, paniert, anfrittiert, gegart	32 - 62 g		3,0 kg	226 kcal; 946 kJ; 9,9 g Fett; 16 g Eiweiß; 17,5 g 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. 100 g	ca. 30	3,0 kg	175 kcal; 735 kJ; 7 g Fett; 16 g Eiweiß; 11,9 g Kohlenhydrate	
Geflügel-Portionsschnitte, anfrittiert							
	00 945 7	Aus fein zerkleinertem Hähnchen- und Putenfleisch zusammengefügt, mit 8 % Flüssigwürzung, anfrittiert, gegart, gebräunt	ca. 85 g	ca. 35	3,0 kg	208 kcal; 868 kJ; 14,4 g Fett; 19,7 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.

BONELESS WINGS -TK-

	EAN Nr. 400 28 23	Artikelbezeichnung	Kali-brierung	Kartoninhalt Stück	Kartoninhalt Gewicht	Nährwerte pro 100 g*	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. 27 g	1 × 2.500 g HBF-Stücke 2 × 250 g Sauce	3,0 kg	210 kcal; 883 kJ; 8 g Fett; 15 g Eiweiß; 19 g 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. 27 g	1 × 2.500 g HBF-Stücke 2 × 250 g Sauce	3,0 kg	220 kcal; 925 kJ; 10 g Fett; 15 g Eiweiß; 19 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.

BONELESS WINGS

ISS KNOCHENLOS! Die Chicken-Macher.

ORIGINAL WIESENHOF Gastro SERVICE

Die Chicken-Macher.

Chicken Pommes *mit orientalischem Blattspinat*

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

1. Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.
2. 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.
3. 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.
4. Chicken Pommes nach Etikettaufschrift zubereiten und mit dem Spinat servieren.

FINGERFOOD (GEGART) -TK-

	EAN Nr. 400 28 23	Artikelbezeichnung	Kalibrierung	Kartoninhalt Stück	Kartoninhalt Gewicht	Nährwerte pro 100 g*	Einsatzempfehlung/ Zubereitung
Chicken Nuggets im Backteig, anfrittiert							
	00 545 9	Hähnchen Nuggets aus fein zerkleinertem Hähnchenfleisch zusammengefügt, mit 8 % Flüssigwürzung, paniert, anfrittiert	ca. 20 g		3,0 kg	222 kcal; 928 kJ; 11,9 g Fett; 11,9 g Eiweiß; 16,8 g Kohlenhydrate	
	00 924 2		ca. 20 g		10,0 kg		
Chicken Crossies, wie gewachsen, anfrittiert							
	00 953 2	Hähnchen-Innenfilet-Stücke wie gewachsen, mit 8 % Flüssigwürzung, paniert, anfrittiert			3,0 kg	219 kcal; 921 kJ; 8,8 g Fett; 14 g Eiweiß; 21 g Kohlenhydrate	
Chicken Strips „American Style“, wie gewachsen, anfrittiert							
	00 849 8	Saftige Hähnchenbrustfilet-Streifen, wie gewachsen, in knusprigem Panademantel, mit 8 % Flüssigwürzung, anfrittiert	15 - 35 g		3,0 kg	209 kcal; 877 kJ; 10,2 g Fett; 15,9 g Eiweiß; 13,9 g Kohlenhydrate	
Chicken Strips „Spicy Style“, wie gewachsen							
	00 848 1	Saftige Hähnchenbrustfilet-Streifen, mit 8 % Flüssigwürzung, in knusprigem, scharf-würzigem Panademantel	15 - 35 g		3,0 kg	219 kcal; 913 kJ; 10,8 g Fett; 13,6 g Eiweiß; 16,8 g Kohlenhydrate	
Chicken Strips „Brezel Style“							
	00 959 4	Hähnchenbrustfilet-Streifen, mit 8 % Flüssigwürzung, umhüllt von einer knusprigen Panade mit Salzstangenstückchen	15 - 35 g		3,0 kg	245 kcal; 1025 kJ; 13 g Fett; 14 g Eiweiß; 18 g Kohlenhydrate	
Chicken Popcorn Hot & Spicy, wie gewachsen							
	00 851 1	Saftige Hähnchenbrustfilet-Stückchen, wie gewachsen, mit scharf-würzigem Aroma, in knusprigem Panademantel			3,0 kg	270 kcal; 1132 kJ; 11,5 g Fett; 13,5 g Eiweiß; 28 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.

FINGERFOOD (GEGART) -TK-

	EAN Nr. 400 28 23	Artikelbezeichnung	Kalibrierung	Kartoninhalt Stück	Kartoninhalt Gewicht	Nährwerte pro 100 g*	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 - 120 g		3,0 kg	145 kcal; 607 kJ; 7,5 g Fett; 17,9 g Eiweiß; 1,5 g Kohlenhydrate	
Chicken Balls „American Style“, anfrittiert							
	00 911 2	Hähnchenbrustfilets mit 8 % Flüssigwürzung, in Würfel geschnitten, paniert, anfrittiert	ca. 10 g		3,0 kg	210 kcal; 880 kJ; 10 g Fett; 14 g Eiweiß; 16 g Kohlenhydrate	
Chicken Pommes							
	00 943 3	Chicken Pommes aus fein zerkleinertem Hähnchenfleisch in Stäbchenform, mit 8 % Flüssigwürzung, umhüllt von einer knusprigen Panade	ca. 15 g		3,0 kg	223 kcal; 934 kJ; 11 g Fett; 15 g Eiweiß; 16 g Kohlenhydrate	
Hähnchen Nuggets							
	00 544 2	Hähnchen Nuggets geformt aus zerkleinertem Hähnchenfleisch, mit 8 % Flüssigwürzung, paniert	18 - 25 g		3,0 kg	198 kcal; 830 kJ; 8,6 g Fett 13,1 g Eiweiß 17 g Kohlenhydrate	
Hähnchen Knusperfiletspitzen, wie gewachsen, anfrittiert							
	00 164 2	Zartes, saftiges Hähncheninnenfilet, mit 8 % Flüssigwürzung, von einer knusprigen Panade umhüllt, anfrittiert	ca. 40 g		3,0 kg	209 kcal; 876 kJ; 9,9 g Fett; 14 g Eiweiß; 16 g Kohlenhydrate	
Geflügel Hot Dogs							
	00 956 3	Geflügelwürstchen, pasteurisiert, vakuumiert	45 g	2 × 8	1,52 kg	267 kcal; 1145 kJ; 24 g Fett; 14 g Eiweiß 1 g Kohlenhydrate	Geflügelwürstchen im Topf erhitzen. Soft Hot Dog Brötchen nach Bedarf toasten.
		Soft Hot Dog Brötchen, geschnitten	50 g	16		310 kcal; 1300 kJ 6,5 g Fett; 9 g Eiweiß; 53 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.

ORIGINAL WIESENHOF Gastro SERVICE

Die Chicken-Macher.

FINGERFOOD (UNGEGART) -TK-

EAN Nr. 400 28 23	Artikelbezeichnung	Kali-brierung	Kartoninhalt Stück	Kartoninhalt Gewicht	Nährwerte pro 100 g*	Einsatzempfehlung/ Zubereitung
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	
Hähnchen Snacks, mit Cornflakes Panade, wie gewachsen						
00 151 2	Zarte, saftige Hähnchenbrustfiletstücke, knusprig paniert, mit 8 % Flüssigwürzung	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		
Hähnchen Nuggets, anfrittiert						
00 944 6	aus zerkleinertem Hähnchenfleisch zusammengefügt, mit 8 % Flüssig-würzung, paniert, anfrittiert	ca. 20 g		3,0 kg	217 kcal; 907 kJ; 11,2 g Fett; 13,2 g Eiweiß; 15,8 g Kohlenhydrate	
Hähnchen Picks						
00 572 5	aus fein zerkleinertem Hähnchen-Brustfilet zusammengefügt, mit 8 % Flüssigwürzung, paniert	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. 400 28 23	Artikelbezeichnung	Kali-brierung	Kartoninhalt Stück	Kartoninhalt Gewicht	Nährwerte pro 100 g*	Einsatzempfehlung/ Zubereitung
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	
Hähnchen-Brustfilet „Frischkäse-Tomate-Basilikum“, wie gewachsen						
00 926 6	Zartes, saftiges Hähnchenbrustfilet, mit 8 % Flüssigwürzung, mit einer schmackhaften Frischkäse-Tomaten-Basilikum-Füllung, in einer knusprigen Panade, anfrittiert	ca. 150 g	ca. 20	3,0 kg	177 kcal; 742 kJ; 8,9 g Fett; 16,2 g Eiweiß; 8,1 g Kohlenhydrate	
Hähnchen-Schenkel Roulade „Broccoli-Käse“						
00 814 6	mit 8 % Flüssigwürzung und einer Broccoli-Käse-Füllung	ca. 170 g	ca. 17	3,0 kg	189 kcal; 787 kJ; 13 g Fett; 14 g Eiweiß; 4 g Kohlenhydrate	
Geflügel-Hackfleisch-Schnitte nach „Griechischer Art“						
00 940 2	mit einer pikanten griechischen Käse-zubereitung gefüllt, gegart	ca. 150 g	ca. 20	3,0 kg	217 kcal; 908 kJ; 13 g Fett; 18 g Eiweiß; 7,1 g Kohlenhydrate	
Geflügel-Hackfleisch-Schnitte nach „Mediterraner Art“						
00 941 9	mit einer pikanten mediterranen Füllung aus Oliven, Paprika, Tomaten und Mais, gegart	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.

ORIGINAL WIESENHOF Gastro SERVICE

Die Chicken-Macher.

PUTE -TK-

	EAN Nr. 400 28 23	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	
	00 187 1		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. 400 28 23	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 × 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.

ORIGINAL WIESENHOF Gastro SERVICE

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

1. Ente wie gewohnt im Ofen zubereiten.
2. Sellerie schälen und grob würfeln. In 150ml Brühe und Sahne ca. 20 Minuten weich kochen. Butter dazugeben und pürieren. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.
3. 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.
4. 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.
5. Orangensaft und Honig zu der Roten Bete geben. Orangenscheiben dazugeben und kurz erhitzen. Rote Bete mit Selleriepüree und Ente servieren.

ENTE -TK-

Junge Ente, grillfertig

EAN Nr. 400 28 23	Artikelbezeichnung	Kalibrierung	Kartoninhalt Stück	Kartoninhalt Gewicht	Nährwerte pro 100 g*	Einsatzempfehlung/ Zubereitung
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

EAN Nr. 400 28 23	Artikelbezeichnung	Kalibrierung	Kartoninhalt Stück	Kartoninhalt Gewicht	Nährwerte pro 100 g*	Einsatzempfehlung/ Zubereitung
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		

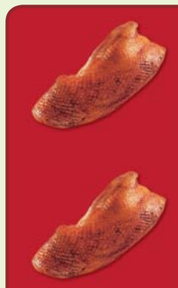
Peking-Ente, grillfertig

EAN Nr. 400 28 23	Artikelbezeichnung	Kalibrierung	Kartoninhalt Stück	Kartoninhalt Gewicht	Nährwerte pro 100 g*	Einsatzempfehlung/ Zubereitung
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-

Halbe gegarte Ente, entbeint



EAN Nr. 400 28 23	Artikelbezeichnung	Kalibrierung	Kartoninhalt Stück	Kartoninhalt Gewicht	Nährwerte pro 100 g*	Einsatzempfehlung/ Zubereitung
23570 2	2 Hälften vac., 12 halbe/6 ganze	ca. 320 g	6 × 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 × 12	9,0 kg		
		ca. 268 g	3 × 12	9,6 kg		
		ca. 284 g	3 × 12	10,2 kg		
		ca. 300 g	3 × 12	10,8 kg		
		ca. 320 g	3 × 12	11,4 kg		

Entenschenkel

EAN Nr. 400 28 23	Artikelbezeichnung	Kalibrierung	Kartoninhalt Stück	Kartoninhalt Gewicht	Nährwerte pro 100 g*	Einsatzempfehlung/ Zubereitung
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

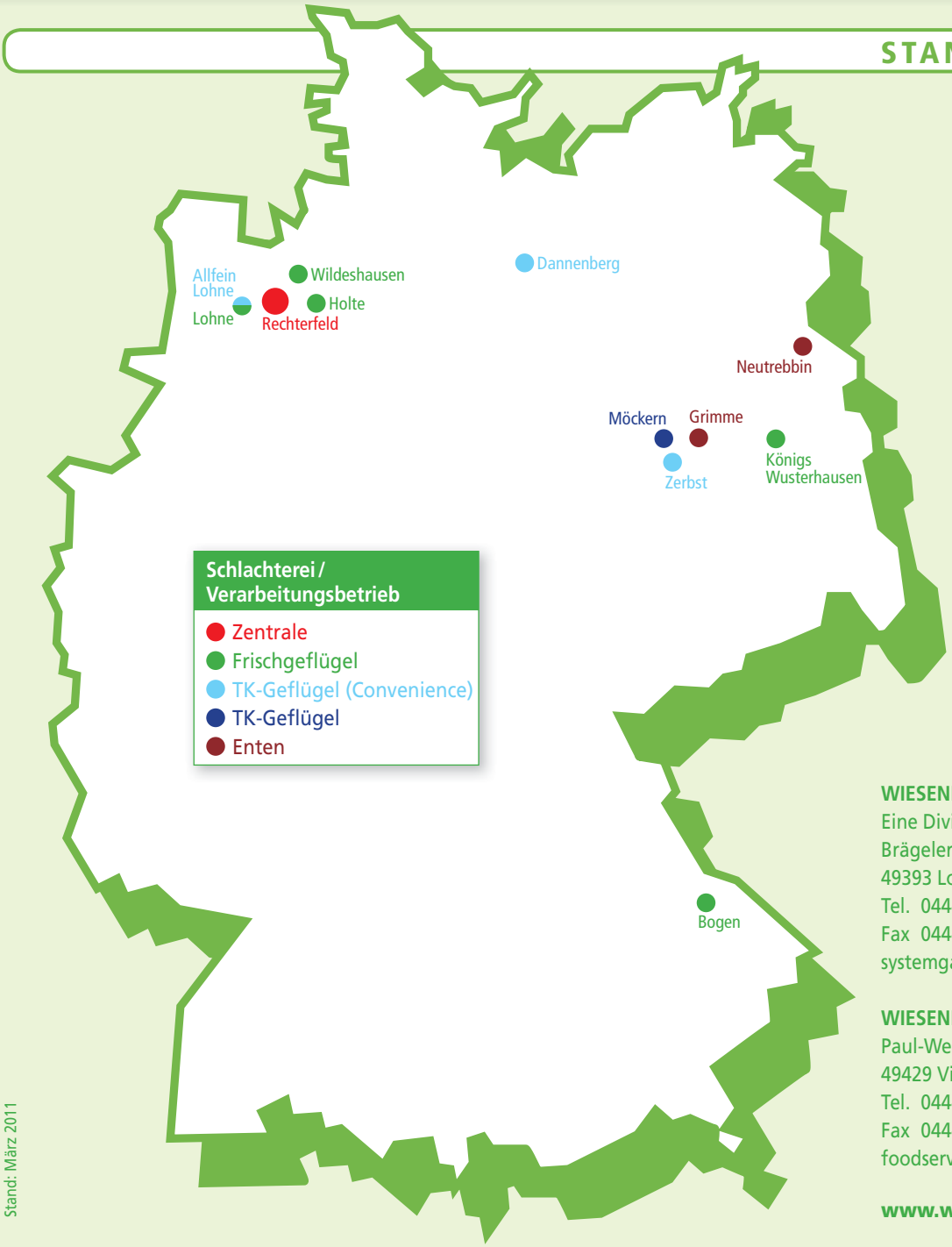
EAN Nr. 400 28 23	Artikelbezeichnung	Kalibrierung	Kartoninhalt Stück	Kartoninhalt Gewicht	Nährwerte pro 100 g*	Einsatzempfehlung/ Zubereitung
23530 6	mit Haut, ohne Knochen, 2 Stück vakuumiert	180-200 g		6,0 kg	195 kcal; 812 kJ; 14 g Fett; 17 g Eiweiß; 0,3 g Kohlenhydrate	
23531 3		200-220 g		6,0 kg		
23532 0		220-240 g		6,0 kg		
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.

ORIGINAL WIESENHOF Gastro SERVICE

Die Chicken-Macher.

STANDORTE



WIESENHOF Gastro-Service
Eine Division der Allfein Feinkost GmbH & Co.
Brägeler Str. 110
49393 Lohne
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-gastroservice.de

Stand: März 2011