

Pressmeddelande, 14 november 2018

Kronfågel lanserar Stekt Klubbfilé för Foodservice

Kyckling som råvara har sedan länge varit en stående favorit i storkök och restauranger. Mycket tack vare variationsmöjligheterna, att det är enkelt att tillaga och för den goda smakens skull. Nu blir det ännu lättare att skapa enkla, hälsosamma och goda kycklingrätter när Kronfågel lanserar Stekt Klubbfilé för Foodservice.

Kronfågel lanserade Klubbfilé redan under förra hösten men på efterfrågan av kund väljer man nu att göra det ännu enklare – med en färdigstekt och fryst Klubbfilé. Stekt klubbfilé är en urbenad kycklingklubba med skinn och många anser att det är den godaste delen av kycklingen. Skinnet som får sitta kvar gör detaljen extra smakrik. Produkten är ett utmärkt alternativ för de restauranger som inte har möjlighet att hantera rå kyckling.

– Klubbfilén är saftig, stektålig och mycket smakrik, precis som kycklingklubban men betydligt lättare att äta. Nu har vi utvecklat den populära styckdetaljen vidare och erbjuder den färdigstekt och fryst. Perfekt för dem som inte har möjlighet att steka kyckling i köket, säger Charlotte Rosta, Brand Manager på Kronfågel.

Stekt Klubbfilé är ätklar och god precis som den är men lämnar även utrymme för kocken att sätta sin egen prägel. Den passar perfekt som kycklingburgare, trancherad på en sallad eller bara som den är med goda tillbehör.



Fakta om Stekt Klubbfilé

Stekt Klubbfilé är en urbenad kycklingklubba med skinn och produceras av Kronfågels svenska gårdskyckling. Kartongen på 4,5 kg innehåller 3 tråg à 1,5 kilo.

För mer information kontakta gärna:

Charlotte Rosta, Brand Manager. Tel: 0724 02 34 88, e-post: charlotte.rosta@kronfagel.se