

Kronfågel lanserar Stekt & Skivad Klubbfilé för Foodservice

Den klimatsmarta och variationsrika råvaran kyckling fortsätter att vara populär hos storkök och restauranger. Kycklingrätter går hem hos de flesta och är enkla att sätta sin egen prägel på. Nu blir det ännu lättare att skapa hälsosamma rätter som också är bra för klimatet när Kronfågel lanserar Stekt & Skivad Klubbfilé för Foodservice.



Redan 2013 släpptes produkten Kyld Klubbfilé, en urbanad kycklingklubba med skinn, som blir riktigt saftig vid tillagning. Sedan dess har den lanserats i flera uppskattade varianter, både fryst och stekt. Efter att produkten vunnit det åtråvärda priset Årets Foodservicevara 2019 släpps den nu i en version som åter hjälper till att spara tid - Stekt & Skivad Klubbfilé. En ätklar och smakrik kycklingprodukt som passar utmärkt för de kök som inte har möjlighet att hantera rå kyckling.

- De här färdigstekta kycklingskivorna gör sig superbra i en Ceasarsallad, Club sandwich eller varför inte i en vietnamesisk Bahn mí. Perfekt för caféer, gatukök och lunchrestauranger, säger Charlotte Rosta, Produkt- och Varumärkeschef Foodservice, Kronfågel.

Fakta om Stekt & Skivad Klubbfilé utan skinn

Stekt & Skivad Klubbfilé produceras av svensk gårdskyckling och tas fram här i Sverige. Tjockleken på skivorna är cirka 12 millimeter. De förpackas med 4,5 kg/SRS fördelat på tre tråg. För inspiration och recept, gå in på www.kronfagel.se