

Kronfågel vill förenkla matlagningen - lanserar unik produkt

Kronfågel har sedan tidigare succén KycklingSteak i sortimentet, en urbanad kycklingklubba som är smakrik och saftig. Denna gång har man tagit det ytterligare en nivå och väljer att lansera en hel kyckling utan ben, en unik innovation där hela kycklingen hantverksmässigt benats ur och skinnet behållits. Perfekt för konsumenten med höga krav på smak och som söker enkla sätt att servera festlig kyckling på.



- Den här nyheten har vi tagit fram då vi ser en ökad efterfrågan på produkter som förenklar och sparar tid i köket. Urbanad hel kyckling är bara att sätta in i ugnen och så klarar den sig själv. Då kycklingen redan är urbanad gör att du sen slipper lägga tid på att rensa den, något som många kan tycka är krångligt och kladdigt. Det har aldrig varit enklare att få till en saftig hel kyckling att samlas kring, säger Susanne Zabrodsky, Marknadschef på Kronfågel.

Tar vara på hela kycklingen

Innovationer som förenklar för konsumenten står främst i fokus hos Kronfågel. Samtidigt ligger hållbarhetsfrågor högt på agendan och i det arbetet ingår att minska matsvinnet, vilket man lyckas fint med i och med denna unika produkt.

- Det här är en allt-i-ett-produkt som passar både familjen som vill spara tid och matlagaren som vill imponera. Det enklaste är att marinera kycklingen med dina favoritmattkryddor och tillaga i ugnen på låg värme. Eller så rullar man ihop den till en ballotine (kycklingrulle), fylld med färska örter, och bjuder in

till fest. Till sommaren är Urbanad hel kyckling självklar på grillen, säger Stefan Superti, Head Chef och Gastronomisk ansvarig på Kronfågel.

Fakta om Urbanad hel kyckling

Produkten är producerad av svensk gårdskyckling och handstyckad i Sörmland. Den innehåller ca 1000 gram per förpackning (räcker till 4-6 personer) och finns i butik från och med vecka 4. Priset är cirka 145 kr/kg. För inspiration till recept, besök www.kronfagel.se