



**Bunch of Tasty
Wings**


EURO POULTRY
The unique concept

Det hele
startede her



Anchor Bar, Buffalo NY



Buffalo Wings, selleristave og dip

Få historiens *vingesus* ind i dit køkken

For bare 50 år siden var der ikke mange, som spurgte efter kyllingevinger. Men i dag er de sprøde og saftige vinger elsket af alle. Så hvordan gik det til, at de populære vinger fløj ind på restauranternes menukort – og i folks hjerter?

Det hele begyndte en sen aften den 30. oktober 1964, da en flok unge drenge trådte ind på Anchor Bar i Buffalo, New York. Den ene af drengene var søn af restaurantens medejer, Teressa Bellissimo. De var blevet sultne, så Bellissimo gik ud i køkkenet for at finde lidt snacks til dem. Ude i køkkenet faldt hun over den sending kyllingevinger, som hun ved en fejl havde modtaget nogle dage forinden. Så hun friturestegte nogle af vingerne, dyppede dem i en krydret sauce og serverede dem sammen med selleristave og dip. Drengene var så vilde med vingerne, at Bellissimo næste dag satte "Buffalo Wings" på menuen.

Vingerne blev hurtigt en succes på Anchor Bar. Og rygtet spredte sig til restauranterne rundt om i USA. Men det var først i 1980'erne, at kyllingevinger for alvor blev en del af de amerikanske menukort. I den periode foretrak amerikanerne nemlig det rene og magre brystkød, og derfor blev vinger en billig overskudsvare.

Pludselig så restauranterne potentiale i at sælge de relative billige vinger som kvalitets-snacks til deres gæster. Og ved at marinere vingerne med salt og lidt stærke krydderier, kunne de øge salget på kolde drikkevarer.



På omkring samme tid begyndte tv-apparater at poppe op på de amerikanske sportsbarer. Og det blev den tilfældighed, som for alvor gav luft under kyllingevingerne. For på fjernsynene blev der vist amerikansk fodbold, og det tiltrak grupper af venner, som selvfølgelig blev sultne på et tidspunkt. Her var vingerne en billig og perfekt deleret til at stille den lille sult, og tilmed smagte de jo fantastisk sammen med de kolde drikkevarer!

Og sådan gik det til, at de sprøde kyllingevinger blev populære i USA – og senere resten af verden.

Vi flyver til nye højder – skal du med?



Vinger er godt selskab



Den perfekte
snack!

Kyllingevinger er mere end bare sprødt skind, saftigt kød og en dejlig smag.

Vinger er den perfekte snack til den lille sult. Og så passer de bare ind i denne tid, hvor folk gerne vil dele mad med hinanden. Dele oplevelser med hinanden. Og hvis lækre kyllingevinger, fedtede fingre, kolde drikke, sport på tv'et, godt selskab og en masse vådservietter ikke er en god oplevelse – ja, så ved vi snart ikke, hvad er!

Vi tør godt vove den påstand, at alle kan få succes med vinger. For ved at tilbyde dine gæster lækre vinger som side dishes og snacks, opnår du en ekstra indtjening i dit køkken. Samtidig kan du øge salget af kolde drikke, som går hånd i hånd med de sprøde vinger. Dét er mersalg! Og oplagt op til sommersæsonen, hvor grill, festivaler og godt vejr gør sit indtog i Danmark.

Derfor tager vi nu kyllingevinger til helt nye højder. Vi tilføjer nemlig tre nye vingeprodukter til vores Top Table-sortiment, så du nu får hele seks forskellige vinger at vælge imellem. Seks forskellige smage, seks forskellige oplevelser.

Fælles for alle vinger er som altid en ensartet, høj kvalitet. Og så er de super nemme at tilberede. De kan varmes direkte fra frost i enten ovn eller friture, og så er de klar til servering. Nemmere og mere attraktivt bliver det ikke for dig at sætte vinger på menuen!



Sommertid er vingetid



Masser af smag
og oplevelser!

Bunch of Tasty Wings



Grillede hot wings (1 & 2 led), 30-40g

Varenummer 1013211, 2x2,5 kg pr. krt.

Vi starter vores rundrejse med de klassiske hot wings. Opskriften går faktisk helt tilbage til 1964, da Teresa Bellissimo for første gang serverede de berømte Buffalo Wings for sin søn og hans venner på Anchor Bar i Buffalo.

Ligesom dengang er de friturestegte vinger marineret i en lækker hot sauce – og ligesom dengang er det også i dag et stort hit.

Den krydrede smag har desuden et strejf af selleri, og det er ikke helt tilfældigt. Sammen med de lækre hot wings serverede Bellissimo nemlig også selleristave for drengene. Så det bliver ikke meget mere autentisk end det!



Tex-Mex Wings

Varenummer 1013111, 2x2,5 kg pr. krt.

De lækre og saftige "American-style" vinger kombineres her med de bedste krydderier fra det mexicanske køkken. Heriblandt spidskommen, paprika, koriander, løg, hvidløg og tomat. Den populære Tex-Mex smag har, som navnet antyder, historiske rødder til Texas og Mexico. I mange år var Texas nemlig en del af Mexico, indtil de i midten af 1800-tallet løsrev sig og blev en del af USA. Men texanerne havde ikke glemt de mexicanske madtraditioner, og Tex-Mex blev med årene en anerkendt del af det amerikanske køkken. Og nu kan du altså servere den originale Tex-Mex smag på en sprød og saftig vinge!



Grillede BBQ wings (1 & 2 led), 30-40g

Varenummer 1013231, 2x2,5 kg pr. krt.

Vinger og BBQ passer lige så godt sammen som USA og amerikansk fodbold. Så selvfølgelig skal du også have mulighed for at vælge grillede BBQ Wings til dit menukort. BBQ-marinaden giver det saftige kød en mild krydret og sød smag, som er en sikker vinder hos alle.

Og sammen med det grillede kød får dine gæster en spiseoplevelse, som leder tankerne hen på grill, solskin og gode stunder. Disse vinger har været i vores Top Table-sortiment længe, og alle dage har de været et populært produkt ude i køkkenerne.



Grillede smoky BBQ wings XL (1 & 2 led) 40-60g

Varenummer 1013171, 2x2,5 kg pr. krt.

Disse kødfulde smoky BBQ wings har passende fået betegnelsen XL. Og så har vingerne en autentisk røgaroma, som du kan dufte, allerede når du åbner posen. Kombineret med sødmen i BBQ-marinaden giver det vingerne en fantastisk smag. Selvom rygning er en urgammel måde at tilberede kød på, anvendes det mere og mere i det professionelle køkken. For udover den populære røgsmag nedbryder røgen også det seje muskelvævsprotein, kollagen, hvilket gør kødet dejlig mørt. Her får du med andre ord en mør og smagfuld vinge med masser af kød på!



Hot Kicking Wings

Varenummer 1027151, 2x2,5 kg pr. krt.

Du kan godt begynde at forberede dig... For de nye Hot Kicking Wings kommer til at sparke benene væk under dine gæster! Vingerne er iført en sprød panering, som sammen med det saftige kød skaber en fantastisk tekstur. Og så har de sprøde vinger en dejlig krydret smag, som er en smule stærk uden at være brændende og kan derfor nydes af alle. Med den sprøde panering undgår dine gæster desuden fedtede fingre, hvilket gør vingerne perfekte som to-go. Og serverer du dem i dit køkken, kan du godt forvente, at dine gæster køber flere drikkevarer for at slukke tørsten. Det er win-win!



Hickory Wings

Varenummer 1013131, 2x2,5 kg pr. krt.

Med de nye Hickory Wings kan du få den autentiske smag af røget Hickory-træ ind i dit køkken. Hickory er en ældgammel træsort fra før istiden, som i dag findes primært i Amerika. For mange år siden fandt man ud af, at spåner fra dette træ var særlig godt til rygning af kød. Siden har man specialiseret sig i en bestemt form for Hickory BBQ, som du nu kan give dine gæster mulighed for at opleve. Hickory forstærker smagen i kødet og giver det en lækker røgsmag, som går fantastisk i spænd med de lidt søde og stærke krydderier fra BBQ-marinaden. En unik smagsoplevelse, som du ikke må snyde dine gæster for!



Wing-it med
en sjov
koncept-aften



Wingetarian

5 fede **Wings** koncepter, du kan udnytte i dit køkken

Kyllingevinger kan serveres i mange sammenhænge. Som snacks og side dishes. Som delemad og grillmenu. Eller i tapas og på buffeten.

Men de populære vinger giver dig også mulighed for at tænke i større koncepter, som kan skabe mersalg i dit køkken. Det ser vi allerede forskellige steder i Europa, og nu er turen kommet til at bringe succesen videre til dig.

Derfor får du her 5 fede koncepter, som kan inspirere dig til at sælge en masse lækre kyllingevinger i dit køkken!



Lord of the Wings

Når du kan kombinere de populære Ringenes Herre-film med dejlige kyllingevinger, skal du ikke tænke to gange. Servér en Lord of the Wings-kurv og forkæl dine gæsters smagsløg, mens du bringer begejstringen fra filmene med ind i spiseoplevelsen. En sikker vinder, som i sidste ende gør dig til Vingernes Herre.



Bland-Selv-Vinger

Du kan også give dine gæster fornøjelsen af selv at blande de vinger, som de har lyst til. Lad dine gæster vælge mellem forskellige størrelser bokse og forskellige typer vinger. Du kan fx tilbyde dem én boks med seks vinger til en profitabel pris, hvor gæsterne selv kan vælge, hvilke vinger og smage det skal være. Det gør det lidt sjovere, og så kan de selv variere boksene fra gang til gang.



Bland-Selv-Vinger



Wingman Menu



Wings2Fly

*In it for
the Wing!*



Wingman Menu

"Wingman" kom på alles læber i 1986, da filmklassikeren Top Gun indtog biograflæderet. Oprindeligt var "Wingman" navnet på den pilot, som yder støtte til en anden pilot i farlige flyvesituationer. Siden er betegnelsen blevet en almindelig måde at omtale sine venner på i situationer, hvor man har brug for støtte. Så hvad er mere oplagt end at lade dine mandlige gæster dele en vaskeægte Wingman Menu?



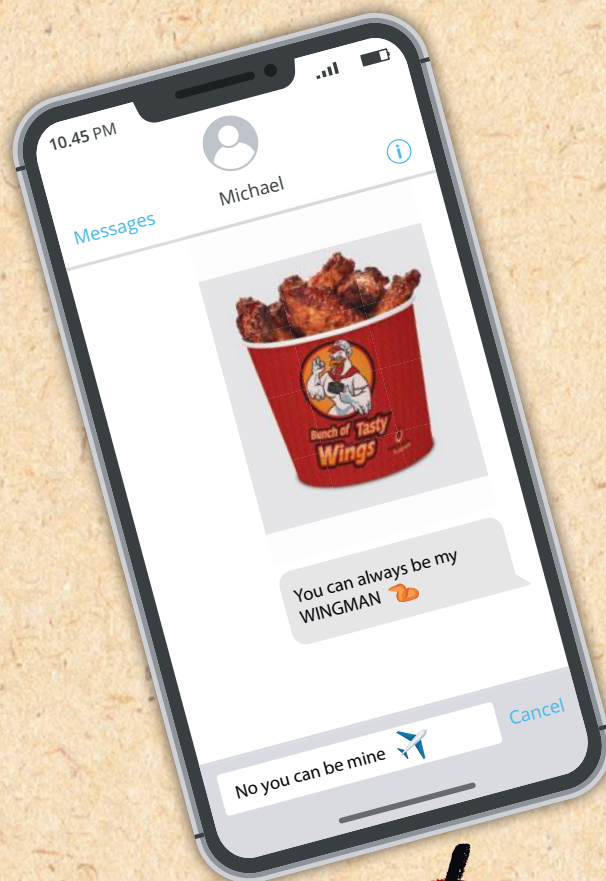
Wingetarian

På grund af den stigende miljøbekymring er antallet af vegetarianer vokset de seneste år. Derfor findes der ofte vegetarretter på dagens menukort. Men hvad med de gæster, som i stedet for plantekost bare rigtig godt kan lide vinger? Dem kan du dedikere en særlig Wingetarian-ret til. Og det er faktisk også godt for miljøet. I mange år var vinger nemlig et overskudsprodukt fra fuglen, men i dag går intet til spilde!



Wings2Fly

Selvom kyllingevinger er perfekt som snacks og delemad i din restaurant, så er der også gæster, som gerne vil flytte hyggen hjem i stuen. De skal naturligvis ikke snydes for dine lækre vinger! Tilbyd dem vingerne som to-go i en alternativ Wings2Fly-version. Du kan evt. kombinere den med idéen fra Bland-Selv-Vinger og give gæsterne mulighed for selv at blande en spand efter eget valg. En god måde at øge salget af dine vinger på!



EURO POULTRY®
The unique concept

K. Christensens Vej 2M, DK-9200 Aalborg SV
www.europoultry.dk

Kontakt din lokale konsulent



BRIAN 'BIF' LINDHARDSEN
Field Manager, Sjælland
Foodservice, Danmark
+45 22 40 90 55
bbl@europoultry.dk



BENT SØRENSEN
Distriktschef, Nordjylland
Foodservice, Danmark
+45 22 40 90 56
bsø@europoultry.dk



BO CHRISTIANSEN
Distriktschef, Syddjylland og Fyn
Foodservice, Danmark
+45 22 82 36 00
bc@europoultry.dk

Følg os på

