



Hanna
GEFLÜGEL-GENUSS PUR

NEU



CRISPY CORNFLAKES CHICKEN STICKS

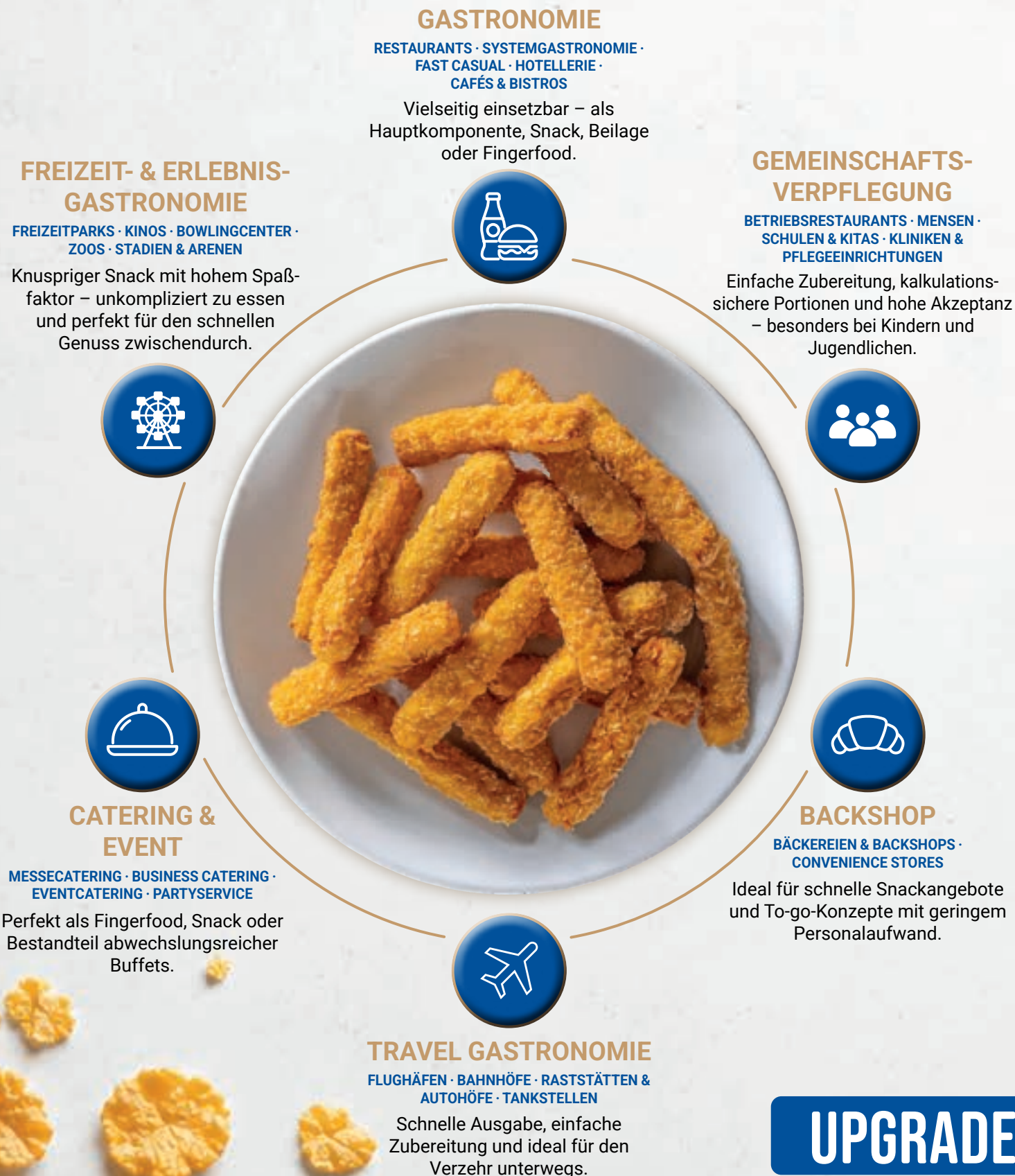
Knusprig. Vielseitig. Profitabel.

FÜR MEHR GENUSS UND MEHR ERFOLG.

EIN PRODUKT.

Unzählige Möglichkeiten.

Crispy Cornflakes Chicken Sticks sind echte Allrounder für jede Speisekarte und jedes Konzept.



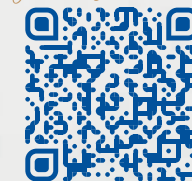
STARKE VORTEILE.

Echter Mehrwert.

Ein Produkt, das nicht nur überzeugt, sondern Ihren Küchenalltag einfacher und erfolgreicher macht.



Neugierig geworden?



Hier finden Sie weitere Produktinformationen!

Art.-Nr. 1216004
Crispy Cornflakes Chicken Sticks
Vielseitige Chicken Sticks aus zerkleinertem Hähnchen-Brustfilet zusammengefügt, mit 8 % Flüssigwürzung, mit 30 % Cornflakes-Panade, ungegart, tiefgefroren

UPGRADE YOUR MENU.



PREMIUM-
SNACK MIT
WENIG
AUFWAND.

CRISPY & FRESH

CRISPY CHICKEN *Bagel*

ZUTATEN:

für 4 Portionen

- 4 Sesambagel
- 16 Stück **HANNA Crispy Cornflakes Chicken Sticks**
- 200 g Frischkäse
- 120 g Blattsalat
- 180 g Tomaten
- 80 g rote Zwiebeln
- 80 g Gewürzgurken
- 60 g Honig-Senf-Sauce

ZUBEREITUNG:

1. Crispy Cornflakes Chicken Sticks nach Zubereitungsempfehlung garen.
2. Die Bagels halbieren und auf der Schnittfläche leicht anrösten.
3. Tomaten in Scheiben schneiden, Zwiebeln in feine Ringe schneiden und Gewürzgurken in dünne Scheiben schneiden.
4. Beide Bagelhälften mit Frischkäse bestreichen.
5. Die unteren Hälften mit Blattsalat, Tomaten, Zwiebeln und Gewürzgurken belegen.
6. Die Chicken Sticks auf dem Gemüse platzieren.
7. Mit Honig-Senf-Sauce verfeinern.
8. Die obere Bagelhälfte aufsetzen und sofort servieren.

WARUM DIESES GERICHT ÜBERZEUGT?

- ✓ Knusprige Chicken Sticks treffen auf cremigen Frischkäse und einen soften Bagel.
- ✓ Perfekter Kontrast aus Crunch, Frische und Cremigkeit.
- ✓ Modernes Snack-Konzept mit hoher Gästeakzeptanz.
- ✓ Schnell zubereitet und ideal für To-go oder die Snackkarte.
- ✓ Hochwertige Optik mit starkem Appetitfaktor.



BESONDERS STARK FÜR:



FRÜHSTÜCK



SNACK



TO-GO



DELIVERY



FOR KIDS



QUICK & EASY

MODERNES
FOOD-KONZEPT
MIT MAXIMALER
VIELSEITIGKEIT.

noch mehr Crunch durch
frittierte Reisnudeln

MODERN & LECKER

GREEN POWER CHICKEN

Bowl

ZUTATEN:

für 4 Portionen

8 Stück **HANNA Crispy Cornflakes Chicken Sticks**
300 g Asia-Nudeln
200 g Babyspinat
200 g Edamame
180 g Gurke
2 Avocados (ca. 300 g)

Avocado-Dressing:

150 g Naturjoghurt
1 Avocado (ca. 150 g)
20 ml Limettensaft
15 g Petersilie
10 g Schnittlauch
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Crispy Cornflakes Chicken Sticks nach Zubereitungsempfehlung garen und schräg halbieren.
2. Asia-Nudeln nach Packungsanweisung garen, anschließend abgießen und kurz mit kaltem Wasser abschrecken.
3. Edamame 2–3 Minuten blanchieren und anschließend abgießen.
4. Gurke in Stifte und die Avocados in Scheiben schneiden.
5. Für das Dressing Naturjoghurt, Avocado, Limettensaft, Petersilie und Schnittlauch fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Asia-Nudeln auf vier Bowls verteilen, Babyspinat, Edamame, Gurke und Avocado darauf anrichten.
6. Mit Avocado-Dressing beträufeln und Chicken Sticks drauf verteilen.

WARUM DIESES GERICHT ÜBERZEUGT?

- ✓ Frische Zutaten treffen auf knusprige Chicken Sticks.
- ✓ Moderner Bowl-Trend mit hochwertiger Optik.
- ✓ Ausgewogene Kombination aus Frische und Crunch.
- ✓ Schnell angerichtet und ideal für To-go.
- ✓ Hohe Gästekzeptanz durch modernen, leichten Genuss.

BESONDERS STARK FÜR:



HAUPTGERICHT



BOWL



TO-GO



DELIVERY



QUICK & EASY



Bowls sprechen den aktuellen Trend zu frischen, abwechslungsreichen und individuell kombinierbaren Mahlzeiten an.

EIN
PRODUKT.
DREI GENUSS-
MOMENTE.

FRESH & CRUNCHY

FLYING CHICKEN

Selection

ZUTATEN:

für je 4 Portionen:

12 Stück **HANNA Crispy Cornflakes Chicken Sticks**

TOMATEN-MOZZARELLA-SALAT

8 Scheiben Tomate
8 Scheiben Mozzarella
4 Blätter Basilikum
40 ml natives Olivenöl
20 ml Balsamico Bianco
Salz, Pfeffer

KRÄUTER-FRISCHKÄSE MIT GURKE

300 g Kräuterfrischkäse
200 g Salatgurke, in Stifte geschnitten
15 g Schnittlauch, in Röllchen geschnitten
10 g Petersilie, fein gehackt
5 g Dill, fein gehackt

ORIENTALISCHER BULGUR-SALAT

250 g Bulgur
450 ml Gemüsebrühe
200 g Salatgurke, in Würfel geschnitten
250 g Tomaten, in Würfel geschnitten
100 g Frühlingszwiebeln, in Ringe geschnitten
80 g Granatapfelkerne
20 g glatte Petersilie, fein gehackt
15 g frische Minze, fein gehackt

Dressing: 40 ml Olivenöl / 20 ml Zitronensaft /
10 ml Granatapfelsirup / Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Crispy Cornflakes Chicken Stick nach Zubereitungsempfehlung garen und längst halbieren.
2. Tomaten und Mozzarella abwechselnd ins Glas füllen, mit Marinade beträufeln, mit Basilikum garnieren und Chicken Stick schräg einsetzen.
3. Kräuterfrischkäse ins Glas füllen, Gurkenstifte darauf verteilen, mit Schnittlauch, Petersilie und Dill garnieren und Chicken Stick einsetzen.
4. Bulgur mit heißer Gemüsebrühe übergießen, nach Packungsanweisung quellen und anschließend vollständig abkühlen lassen. Mit restlichen Zutaten vermengen und vor dem Servieren ca. 20 Minuten ziehen lassen. Locker ins Miniglas füllen, Chicken Stick schräg einsetzen.

WARUM DIESES GERICHT ÜBERZEUGT?

- ✓ Drei kreative Servierideen mit nur einem Produkt.
- ✓ Hochwertige Präsentation im Weckglas.
- ✓ Ideal für Flying Buffet, Caterings und Events.
- ✓ Schnell vorbereitet und wirtschaftlich im Service.

BESONDERS STARK FÜR:



FINGER FOOD



SNACK



SHARING



QUICK & EASY



BUFFET





EIN
FRÜHSTÜCK
MIT WOW-
EFFEKT.

PROTEIN POWER

CRISPY CHICKEN

Omelette

ZUTATEN:

für 4 Portionen

12 Stück **HANNA Crispy Cornflakes Chicken Sticks**

8 Eier

80 ml Milch

20 g Butter

Salz, Pfeffer

Füllung:

150 g Cheddar, gerieben

150 g Champignons

120 g Blattspinat

80 g Frühlingszwiebeln

ZUBEREITUNG:

1. Crispy Cornflakes Chicken Sticks nach Zubereitungsempfehlung garen.
2. Champignons in Scheiben schneiden und in einer Pfanne kurz anbraten.
3. Blattspinat hinzufügen und zusammenfallen lassen.
4. Eier mit Milch, Salz und Pfeffer verquirlen.
5. Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Eiermasse hineingeben.
6. Sobald die Masse leicht gestockt ist, Champignons, Blattspinat und Cheddar auf einer Omelethälfte verteilen.
7. Das Omelette vorsichtig zusammenklappen und den Käse schmelzen lassen.
8. Chicken Sticks aufsetzen und sofort servieren.

WARUM DIESES GERICHT ÜBERZEUGT?

- ✓ Bekanntes Lieblingsgericht modern interpretiert.
- ✓ Cremiges Omelette trifft auf knusprige Chicken Sticks.
- ✓ Attraktive Optik mit hohem Appetitfaktor.
- ✓ Schnell zubereitet und vielseitig einsetzbar.
- ✓ Perfekt für Frühstück, Brunch und moderne Snackkonzepte.

BESONDERS STARK FÜR:



HAUPTGERICHT



FRÜHSTÜCK



SNACK



QUICK & EASY



Balsamico-Creme für
etwas Säure und eine leicht süßliche,
fruchtige Note darauf verteilen.

WRAP IT.
CRUNCH IT.
LOVE IT.

FRISCH GEROLLT & KNUSPRIG GEFÜLLT CRISPY CHICKEN WRAP

Deluxe

ZUTATEN:

für 4 Portionen

4 große Weizentortillas (Ø ca. 30 cm)
16 Stück **HANNA Crispy Cornflakes Chicken Sticks**
200 g Eisbergsalat, fein geschnitten
180 g Tomaten, gewürfelt
150 g Rotkohl, fein geschnitten
160 g Cheddar, gerieben
120 g Knoblauchsauce
80 g Sweet-Chili-Sauce

ZUBEREITUNG:

1. Crispy Cornflakes Chicken Sticks nach Zubereitungsempfehlung garen.
2. Tortillas kurz auf einer Grillplatte oder in einer Pfanne erwärmen, mit Knoblauch- und Sweet-Chili-Sauce bestreichen.
3. Eisbergsalat, Rotkohl, Tomaten und Cheddar gleichmäßig darauf verteilen.
4. Crispy Cornflakes Chicken Sticks mittig auf den Wrap legen, die Seiten leicht einklappen und den Wrap fest aufrollen.
5. Den Wrap auf der Grillplatte von beiden Seiten etwa 1 Minute rösten, schräg halbieren und sofort servieren.

WARUM DIESES GERICHT ÜBERZEUGT?

- ✓ Moderner To-go-Klassiker mit knusprigem Chicken.
- ✓ Frische Zutaten treffen auf extra Crunch.
- ✓ Schnell zubereitet und einfach zu servieren.
- ✓ Ideal für den Außer-Haus-Verkauf.
- ✓ Vielseitig belegbar und bei Gästen besonders beliebt.

BESONDERS STARK FÜR:



HAUPTGERICHT



FINGER FOOD



SNACK



TO-GO



DELIVERY



QUICK & EASY



BUFFET



Nicht zu voll packen: so fasst sich der Wrap besser rollen und bleibt schön kompakt.

KNUSPRIG.
HERZHAFT.
EINFACH
GUT.

GOLDBRAUN & SAFTIG

CRISPY CHICKEN

Kartoffelbox

ZUTATEN:

für 4 Portionen

24 Stück **HANNA Crispy Cornflakes Chicken Sticks**
1.000 g Kartoffel-Wedges
200 g Blattsalat
200 g Sour Cream oder BBQ Dip



ZUBEREITUNG:

1. Crispy Cornflakes Chicken Sticks nach Zubereitungsempfehlung garen.
2. Kartoffel-Wedges nach Herstellerangaben goldbraun backen.
3. Salat, Wedges und Chicken Stick auf vier Schalen verteilen.
4. Sour Cream oder BBQ Dip darüber geben oder separat servieren.



TIPP DES KÜCHENCHEFS

Individuell kombinierbar – mit verschiedenen Dips, Salaten oder Toppings immer wieder neu.

WARUM DIESES GERICHT ÜBERZEUGT?

- ✓ Knusprige Potato Wedges treffen auf saftige Crispy Cornflakes Chicken Sticks.
- ✓ Die Cornflakespanade sorgt für einen besonders krossen Biss.
- ✓ Ideal als Lunch, To-go-Gericht oder unkompliziertes Abendessen.
- ✓ Geringer Zubereitungsaufwand bei konstant hoher Qualität.

BESONDERS STARK FÜR:



HAUPTGERICHT



SNACK



TO-GO



DELIVERY



FOR KIDS



QUICK & EASY

DER
KLASSIKER MIT
DEM EXTRA-
CRUNCH.

GENUSS MIT KONTRAST

CRISPY CHICKEN

Black Pasta

ZUTATEN:

für 4 Portionen

16 Stück **HANNA Crispy Cornflakes Chicken Sticks**
400 g schwarze Tagliatelle (Sepia-Tagliatelle)
300 ml Kochsahne
80 g Parmesan, frisch gerieben
2 Knoblauchzehen
20 g Butter
10 ml Zitronensaft
Salz, Pfeffer, Muskat

ZUBEREITUNG:

1. Crispy Cornflakes Chicken Sticks nach Zubereitungsempfehlung garen und schräg halbieren.
2. Tagliatelle nach Packungsanweisung in reichlich Salzwasser al dente kochen und anschließend abgießen.
3. Butter in einer Pfanne schmelzen und den fein gehackten Knoblauch darin glasig anschwitzen.
4. Kochsahne hinzufügen und 2 bis 3 Minuten leicht einkochen lassen.
5. Parmesan einrühren und unter Rühren schmelzen lassen.
6. Sauce mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat abschmecken.
7. Parmesan-Creme auf den Tellern verstreichen, Tagliatelle darauf zu einem Nest anrichten.
8. Die knusprigen Chicken Sticks darauf platzieren und sofort servieren.

WARUM DIESES GERICHT ÜBERZEUGT?

- ✓ Beliebter Pasta-Klassiker modern interpretiert.
- ✓ Knusprige Chicken Sticks sorgen für den besonderen Crunch.
- ✓ Auffällige Präsentation mit hohem Genuss- und Premiumfaktor.
- ✓ Schnell zubereitet und vielseitig kombinierbar.

BESONDERS STARK FÜR:



HAUPTGERICHT



BUFFET



CRISPY
CHICKEN.
SUSHI NEU
GEDACHT.



WARUM DIESES GERICHT ÜBERZEUGT?

- ✓ Sushi-Klassiker modern interpretiert
- ✓ Auffällige, hochwertige Präsentation
- ✓ Modernes Fusion-Food-Konzept
- ✓ Ideal als Fingerfood, Snack oder Sharing-Gericht
- ✓ Vielseitig mit verschiedenen Toppings und Saucen kombinierbar



SUSHI TRIFFT CRUNCH CRISPY CHICKEN

Sushi

ZUTATEN:

Ergibt: je 32 Sushi-Stücke

32 Stück HANNA Crispy Cornflakes Chicken Sticks

SUSHI-REIS

400 g Sushi-Reis
520 ml Wasser
60 ml Reisessig
30 g Zucker
8 g Salz

CRUNCHY ROLL

4 Nori-Blätter
200 g Frischkäse
Blattsalat
150 g Gurke, in Stifte geschnitten

RAINBOW ROLL

4 Nori-Blätter
200 g Frischkäse
Blattsalat
150 g Tomate, in Stifte geschnitten

CRISPY CHICKEN NIGIRI

2 Nori-Blätter
20 ml Teriyaki-Sauce
Kresse

BESONDERS STARK FÜR:



HAUPTGERICHT



FINGER FOOD



SNACK



TO-GO



DELIVERY



SHARING



QUICK & EASY



BUFFET

ZUBEREITUNG:

1. Crispy Cornflakes Chicken Sticks nach Zubereitungsempfehlung garen.
2. Sushi-Reis nach Packungsanweisung garen. Reisessig, Zucker und Salz verrühren und unter den heißen Reis heben. Vollständig abkühlen lassen.
1. Nori-Blätter mit Sushi-Reis belegen.
2. Frischkäse, Blattsalat, Gurke und Chicken Sticks mittig platzieren und zu festen Rollen formen.
3. Die Rollen in je acht gleich große Stücke schneiden.
4. Mit roten Fischrogen-Perlen garnieren und mit Sojasauce, Wasabi und Ingwer servieren.
1. Nori-Blätter mit Sushi-Reis belegen.
2. Frischkäse, Blattsalat, Tomate und Chicken Sticks mittig platzieren und zu festen Rollen formen.
3. Die Rollen in je acht gleich große Stücke schneiden.
4. Mit schwarzen Fischrogen-Perlen garnieren und mit Sojasauce, Wasabi und Ingwer servieren.
1. Aus dem Reis 32 gleich große Nigiri formen.
2. Chicken Sticks längst halbieren, je eine Hälfte auf jedes Nigiri legen.
3. Mit einem schmalen Nori-Streifen fixieren.
4. Mit Teriyaki-Sauce glasieren, mit Kresse garnieren und mit Sojasauce, Wasabi und Ingwer servieren.



KNUSPRIG.
MEDITERRAN.
GEMEINSAM
GENIEßEN.

TAPAS & CRUNCH

TAPAS-PLATTE

Costa del Sol

ZUTATEN:

für 4 Portionen

6 Stück **HANNA Crispy Cornflakes Chicken Sticks**
200 g Manchego
200 g Feta
120 g Serrano-Schinken
150 g Chorizo
200 g gefüllte Paprika
250 g Ciabatta
40 ml natives Olivenöl

ZUBEREITUNG:

1. Crispy Cornflakes Chicken Sticks nach Zubereitungsempfehlung garen.
2. Ciabatta in Scheiben schneiden und kurz im Ofen oder auf dem Grill rösten, mit etwas Olivenöl beträufeln und dazu reichen.
3. Manchego, Feta, Serrano-Schinken und Chorizo in mundgerechte Stücke schneiden.
4. Gefüllte Paprika in kleine Schälchen füllen.
5. Alle Komponenten auf einer großen Platte servieren.



TIPP DES KÜCHENCHEFS

Mit verschiedenen Dips servieren
– so wird aus einer Tapas-
Platte ein abwechslungsreiches
Geschmackserlebnis.

WARUM DIESES GERICHT ÜBERZEUGT?

- ✓ Mediterrane Vielfalt kombiniert mit knusprigen Chicken Sticks.
- ✓ Perfekt zum Teilen und für gesellige Genussmomente.
- ✓ Hochwertige Optik mit abwechslungsreichen Komponenten.
- ✓ Schnell angerichtet und flexibel zusammenstellbar.

BESONDERS STARK FÜR:



HAUPTGERICHT



FINGER FOOD



SNACK



SHARING



QUICK & EASY



BUFFET



DER
PERFEKTE
START
MIT EXTRA
CRUNCH.

KNUSPRIG IN DEN TAG

CRISPY CHICKEN

Frühstücksteller

ZUTATEN:

für 4 Portionen

24 Stück **HANNA Crispy Cornflakes Chicken Sticks**
200 g Kochschinken
150 g Salami, in Scheiben
200 g Käse, in Scheiben
200 g rote Weintrauben oder Johannisbeeren
100 g Blattsalat
4 Feigen oder Physalis (optional, je nach Saison)
20 g Petersilie oder Kresse zum Garnieren

ZUBEREITUNG:

1. Crispy Cornflakes Chicken Sticks nach Zubereitungsempfehlung garen und auf die Teller verteilen.
2. Kochschinken locker auf den Tellern anrichten.
3. Salami und Käsescheiben dekorativ daneben platzieren.
4. Weintrauben bzw. Johannisbeeren waschen und zusammen mit dem Blattsalat und den Feigen bzw. Physalis auf dem Teller anrichten.
5. Mit etwas Petersilie oder Kresse garnieren und sofort servieren.

WARUM DIESES GERICHT ÜBERZEUGT?

- ✓ Klassisches Frühstück modern interpretiert.
- ✓ Herzhafte Kombination aus Chicken, Käse und Aufschnitt.
- ✓ Knusprige Chicken Sticks als besonderes Highlight.
- ✓ Schnell angerichtet und vielseitig kombinierbar.

BESONDERS STARK FÜR:



FRÜHSTÜCK



SNACK



SHARING



QUICK & EASY



BUFFET



TIPP DES KÜCHENCHEFS

Dazu passen frische Brötchen, Butter sowie Honig oder Marmelade. Wer es herzhafter mag, serviert zusätzlich einen Klecks Frischkäse oder Kräuterquark.

SONNIGE
AROMEN
TREFFEN
KNUSPRIGEN
GENUSS.

MEDITERRAN & FRISCH

CRISPY CHICKEN

Greek Style

ZUTATEN:

für 4 Portionen

20 Stück **HANNA Crispy Cornflakes Chicken Sticks**
4 große Weizentortillas
200 g Eisbergsalat, fein geschnitten
200 g Gurke, gewürfelt
200 g Cherrytomaten, halbiert
150 g Feta, gewürfelt
40 g rote Zwiebel, in feinen Ringen

Zaziki:

250 g griechischer Joghurt (10 %)
100 g Gurke, fein gerieben und ausgedrückt
1 Knoblauchzehe, gepresst
10 ml Zitronensaft
10 ml Olivenöl
1 EL Dill, gehackt
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Crispy Cornflakes Chicken Sticks nach Zubereitungsempfehlung garen.
2. Für das Zaziki den griechischen Joghurt mit der geriebenen Gurke, Knoblauch, Zitronensaft, Olivenöl und Dill verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Eisbergsalat, Gurke, Tomaten, Feta und die roten Zwiebeln vorbereiten.
4. Tortillas kurz erwärmen, damit sie weich und gut rollbar sind. Mit Zaziki bestreichen.
5. Salat, Gurke, Tomaten, Feta, Zwiebeln und Chicken Sticks darauf verteilen.
6. Wrap zu einer Tüte rollen und direkt servieren.

WARUM DIESES GERICHT ÜBERZEUGT?

- ✓ Mediterrane Zutaten kombiniert mit knusprigen Chicken Sticks.
- ✓ Frische, Cremigkeit und Crunch in perfekter Balance.
- ✓ Schnell zubereitet und vielseitig einsetzbar.
- ✓ Hochwertige Optik mit Urlaubsflair.

BESONDERS STARK FÜR:



HAUPTGERICHT



SNACK



TO-GO



DELIVERY



QUICK & EASY



TIPP DES KÜCHENCHEFS

Nach Belieben mit Kresse und
etwas Oregano garnieren.

KNUSPRIGER
GENUSS AUF
CREMIGEM
BUTTERREIS.

GOLDBRAUN & CREMIG

CRISPY CHICKEN

Butterreis

ZUTATEN:

für 4 Portionen

24 Stück **HANNA Crispy Cornflakes Chicken Sticks**
300 g Reis nach Wahl
600 ml Wasser
20 g Butter
320 ml Curryrahmsauce
Salz

ZUBEREITUNG:

1. Crispy Cornflakes Chicken Sticks nach Zubereitungsempfehlung garen.
2. Reis gründlich waschen und mit Wasser und einer Prise Salz garen.
3. Nach dem Garen die Butter unter den heißen Reis heben.
4. Curryrahmsauce langsam erwärmen.
5. Chicken Sticks, Butterreis und Curryrahmsauce auf vorgewärmten Tellern anrichten.



TIPP DES KÜCHENCHEFS

Frischer Salat, serviert in einem dekorativen Gläschen passt perfekt dazu!

WARUM DIESES GERICHT ÜBERZEUGT?

- ✓ Cremiger Curryrahm und lockerer Butterreis ergänzen das Chicken perfekt.
- ✓ Vertraute Zutaten, modern interpretiert – hohe Akzeptanz bei allen Altersgruppen.
- ✓ Schnell und wirtschaftlich in der Zubereitung – ideal für die Profiküche.
- ✓ Attraktive Teller Optik mit hochwertigen Farben und unterschiedlichen Texturen.
- ✓ Ideal für Mittagsgerichte, Aktionswochen oder Tagesangebote.
- ✓ Vielfältig kombinierbar, z. B. mit Gemüse, Salat oder verschiedenen Currysaucen.

BESONDERS STARK FÜR:



HAUPTGERICHT



FOR KIDS



EIN PRODUKT.

Anzählige Möglichkeiten.

