



FIRST CLASS
Gourmet Genuss

★★★★★ Convenience Systeme

Vegane Ernährung Vom Ernährungstrend zur bewussten Lebensweise

Kaum ein Thema hat in den vergangenen Jahren so viel Dynamik entfaltet wie die vegane Ernährung. Was einst als Nische begann, hat sich heute zu einem festen Bestandteil unserer Alltagskultur entwickelt – sichtbar in Supermärkten, Restaurants, Großküchen und auf den Speisekarten von Kantinen, Cafés und Caterern. Das lässt sich auch durch Zahlen belegen. So ist die Zahl der Menschen, die bewusst auf tierische Produkte verzichten, stark angestiegen. Im Jahr 2024 identifizierten sich in Deutschland bereits knapp 1,5 Millionen Menschen als Veganerinnen und Veganer – Tendenz weiter steigend.

Doch warum greifen immer mehr Menschen zu pflanzlichen Alternativen? Die Beweggründe sind vielfältig und stehen oft miteinander in Beziehung. Dazu zählen die Ethische Verantwortung gegenüber Tieren, der globale Wandel sowie das wachsende Bewusstsein für Umwelt-, Klima- und Ressourcenschutz. Vor allem aber gesundheitliche Überlegungen tragen zur wachsenden Beliebtheit veganer Ernährung bei. Zahlreiche Studien belegen, dass eine ausgewogene vegane Ernährung das Risiko für Zivilisationskrankheiten wie Bluthochdruck, Typ-2-Diabetes oder Herz-Kreislauf-Erkrankungen senken kann.

Vom „Verzichtessen“ zum vollwertigen Bestandteil jeder modernen Küche

Auch aus wirtschaftlicher Sicht ist der vegane Markt längst mehr als ein Trend. Die steigende Nachfrage führt dazu, dass Handel, Gastronomie und Lebensmittelindustrie ihr Angebot stetig erweitern – von pflanzlichen Fleischalternativen über vegane Convenience-Produkte bis hin zu vollwertigen Menülinien für Großküchen. Von unseren Kunden wissen wir, dass viele ihrer Gäste auch aus Neugier in neue, vegane Geschmackswelten eintauchen wollen. Außerdem kann durch vegane Optionen gezielt auf Lebensmittelunverträglichkeiten oder religiöse Essgewohnheiten eingegangen werden, was das Angebot noch attraktiver für ein noch breiteres Publikum macht.

Bereit für den nächsten Schritt?

Ob Großküche, Catering, Gastronomie oder Systemverpflegung – die pflanzliche Ernährung bietet enormes Potenzial für Innovation, Nachhaltigkeit und Kundenzufriedenheit. Gemeinsam mit Ihnen möchten wir neue Maßstäbe setzen und zeigen, wie vielseitig, wirtschaftlich und alltagstauglich vegane Konzepte sein können.

Lassen Sie uns ins Gespräch kommen!

Wir freuen uns darauf, mit Ihnen die Zukunft der Ernährung zu gestalten!

www.fc-firstclass.de

Neues
veganes
Programm



FIRST CLASS
Gourmet Genuss

★★★★★ Convenience Systeme

Neues veganes Programm



Veganes Hack

Veganes Hack im Kunststoffdarm auf Basis von Kichererbsen und Erbseneiweiß- ohne E Nr., ohne Farbstoffe, ohne Aromen, gegart

- Verpackung : Inhalt pro Darm 6 kg oder in 500 g*
- MHD 18 Monate

Zubereitungsempfehlungen

Kochtopf: Darm entfernen und erhitzen. – fertig

Pfanne: je nach Verwendungsart und Einsatz in der Pfanne erhitzen oder leicht anbraten



Veganes Schnitzel Chicken Art

Der Klassiker aus der deutschen Küche, schmackhaftes veganes Schnitzel mit knuspriger Panade, vorgebraten
Gewicht nach Vorgabe: 80 / 90 / 100 / 110 / 120 g

- Verpackung z.B. 40 x 80 g im Karton*
- Palette mit 195 Kartons, 13 Kartons auf der Lage
- MHD 18 Monate

Zubereitungsempfehlungen

Konvektomat: m 10 % Dampf bei 170 °C 13 Minuten garen

Fritteuse: 175 °C 3 – 4 Min. Kerntemperatur 72 °C

Pfanne: im heißen Fett 5 – 8 Minuten braten

Backofen: Vorgeheizter Backofen / Umluft bei 180 °C
13 – 15 Minuten garen



Veganes Nuggets Chicken Art

Knusprige vegane Nuggets, sorgfältig zubereitet aus hochwertigen pflanzlichen Zutaten, paniert, vorgebraten
Gewicht: 20 g

- Verpackung 3000 g im Karton*
- Palette mit 195 Kartons, 13 Kartons auf der Lage
- MHD 18 Monate

Zubereitungsempfehlungen

Konvektomat: m 10 % Dampf bei 170 °C 13 Minuten garen

Fritteuse: 175 °C 3 – 4 Min. Kerntemperatur 72 °C

Pfanne: im heißen Fett 5 – 8 Minuten braten

Backofen: Vorgeheizter Backofen / Umluft bei 180 °C
13 – 15 Minuten garen



Neues veganes Programm



Chrispy Burger / Frikadellen

Knuspriger Burger / Frikadelle auf Weizenproteinbasis, Chicken Art, perfekt gewürzt, mit Cornflakes paniert, vorgebraten

Gewicht nach Vorgabe: 80 / 90 / 100 / 110 / 120 g

- Verpackung 3000 g im Karton*
- Palette mit 195 Kartons, 13 Kartons auf der Lage
- MHD 18 Monate

Zubereitungsempfehlungen

Konvektomat: m 10 % Dampf bei 170 °C 13 Minuten garen

Fritteuse: 175 °C 3 – 4 Min. Kerntemperatur 72 °C

Pfanne: im heißen Fett 5 – 8 Minuten braten

Backofen: Vorgeheizter Backofen / Umluft bei 180 °C 13 – 15 Minuten garen



Falafel-Bällchen

Würzige, orientalische Bällchen aus Kichererbsen, fein abgeschmeckt mit Petersilie, vorgebraten

Gewicht: 15 g

- Verpackung 200 × 15 g / 3000 g im Karton*
- Palette mit 195 Kartons, 13 Kartons auf der Lage
- MHD 18 Monate

Zubereitungsempfehlungen

Konvektomat: Heißluft 180 °C ca. 6 – 8 Minuten garen

Fritteuse: bei 175 °C 3 – 4 Minuten frittieren

Backofen: im vorgeheizten Backofen mit Umluft bei 165 °C ca. 7 – 9 Minuten garen

Bestellung, Belieferung und Berechnung

- Bestellung/Abwicklung an/von First Class Gourmet Genuss
- Belieferung direkt ab Werk
Mindestabnahme Paletten (gemischt möglich)
- Berechnung direkt vom Werk

* Verpackung Großverbraucher in Karton / Innenbeutel je nach Produkt zwischen 3,0 und 6,0 kg IQF gefrostet

Ihr Kontakt zu uns

Food BV UG

Beratung & Vertrieb

Tel. 07032 992065

Fax 07032 992067

FOOD BV

Beratung & Vertrieb

First Class Gourmet Genuss

Jürgen Hoffart

hoffart@fc-firstclass.de



FIRST CLASS
Gourmet Genuss

★★★★★ Convenience Systeme