



FIRST CLASS
Gourmet Genuss
★★★★★ Convenience Systeme

**100%
vegan**

**Gewachsener
Rohstoff in
Bio-Qualität**

Nachhaltiger Genuss mit Pilz-Spezialitäten

Die natürliche Alternative
zu Fleisch



Nachhaltiger Genuss mit Pilz-Spezialitäten

Die natürliche Alternative zu Fleisch

Als verantwortungsvoller Produzent hat unser Produktionsbetrieb schon früh die Zeichen der Zeit erkannt: Eine bewusste Ernährung erfordert neue Wege – nicht nur für Vegetarier oder Veganer, sondern auch für all jene, die ihren Fleischkonsum reduzieren möchten, ohne dabei auf Geschmack und Genuss zu verzichten. Unsere innovativen Spezialitäten auf Basis von Speisepilzen, die Pilz-Pads, stellen eine neue Generation von echten Fleischalternativen dar. Sie sind reich an natürlichen Nährstoffen, vollmundig im Aroma und kommen ganz ohne Geschmacksverstärker aus.

Die Kraft der Pilze – natürlich, nachhaltig, nahrhaft

Pilze sind wahre Wunder der Natur. Sie überzeugen mit einer fleischähnlichen Textur, sind eine hervorragende Eiweißquelle, ballaststoff- und mineralstoffreich, kalorienarm und benötigen im Anbau deutlich weniger Wasser und Fläche als die konventionelle Fleischproduktion. Während Fleisch hohe CO₂-Emissionen und einen hohen Ressourcenverbrauch mit sich bringt, steht die Pilzzucht für eine umweltfreundliche, ressourcenschonende und nachhaltige Zukunft.

Fungi Pilz Pads – Convenience Food aus nachwachsenden Rohstoffen

Unsere Produkte basieren auf natürlich gewachsenen Speisepilzen – keine Pulver, keine künstlichen Zutaten, sondern reine Natur für alle, die mit gutem Gewissen genießen wollen.

Alle Vorteile auf einen Blick:

- **Echter Rohstoff:** Hergestellt aus nahrhaften, natürlich gewachsenen Pilzen – nicht aus Wasser und Pulver.
- **Traditionelle Herstellung:** Einfache, handwerklich inspirierte Produktionsweise ohne Hightech-Verfahren – keine Kunstprodukte, sondern Natur pur.
- **Nachhaltigkeit:** Pilze als nachwachsender Rohstoff aus platzsparendem, ressourcenschonendem Anbau (z. B. Vertical Farming) mit geringem Wasser- und Flächenverbrauch.
- **Kreislaufwirtschaft:** Effiziente Nutzung von Ressourcen und Minimierung von Abfall – ein Beitrag zur umweltschonenden Lebensmittelproduktion.
- **Fleischähnliche Textur:** Die natürliche Beschaffenheit der Pilze erinnert an Fleisch – ideal für den unkomplizierten Umstieg auf eine fleischreduzierte Ernährung.





FIRST CLASS
Gourmet Genuss

★★★★★ Convenience Systeme

Fungi Pilz Convenience Food

aus gewachsenen, umweltfreundlichen Rohstoffen

Unsere panierten Convenience Food Produkte aus Pilzen



Fungi-Schnitzel, paniert

Vegane Pilzzubereitung: vorgegart, paniert, frittiert

Artikelnummer: 920010

Ausführung: tiefgefroren

Verpackung: 1.020 kg

Karton: 4 × 1.020 kg

MHD: 180 Tage

Lagerung: Tiefgekühlt lagern bei max. -18°C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Zutaten: Champignon 42 %, Wasser, Paniermehl (Weizenmehl, Salz, Gewürze), pflanzliche Öle (Sonnenblume, Raps; in veränderlichen Gewichtsanteilen), Dinkelvollkornschrot, Sonnenblumenprotein, Kartoffelstärke, Verdickungsmittel: Methylcellulose, Speisesalz, Gewürze, Gewürzextrakte, Weizenkleie, Säuerungsmittel: Ascorbinsäure

Tiefgefroren bei 180 ° C für 3 min. frittieren

Aufgetaut bei 180 ° C für 2.30 min. frittieren



Fungi-Burger, paniert

Vegane Pilzzubereitung: vorgegart, paniert, frittiert

Artikelnummer: 920009

Ausführung: tiefgefroren

Verpackung: 1.020 kg

Karton: 4 × 1.020 kg

MHD: 180 Tage

Lagerung: Tiefgekühlt lagern bei max. -18°C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Zutaten: Champignon 31 %, pflanzliche Öle (Sonnenblume, Raps; in veränderlichen Gewichtsanteilen), Wasser, Weizenmehl, Cornflakes (Mais, Zucker, Speisesalz, Gerstenmalzextrakt), Dinkelvollkorn-Schrot, Sonnenblumenprotein, Kartoffelstärke, Verdickungsmittel: Methylcellulose, Speisesalz, Weizenkleie, Weizengluten, Säuerungsmittel: Ascorbinsäure, Gewürze, Gewürzextrakt, Hefe

Tiefgefroren bei 180 ° C für 4 min. frittieren

Aufgetaut bei 180 ° C für 3.30 min. frittieren



Fungi-Nuggets, paniert

Vegane Pilzzubereitung: vorgegart, paniert, frittiert

Artikelnummer: 920010

Ausführung: tiefgefroren

Verpackung: 1.000 kg (56 Stück +/- 7)

Karton: 4 × 1.020 kg

MHD: 180 Tage

Lagerung: Tiefgekühlt lagern bei max. -18°C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Zutaten: Champignon 31%, pflanzliche Öle (Sonnenblume, Raps; in veränderlichen Gewichtsanteilen), Wasser, Weizenmehl, Cornflakes (Mais, Zucker, Speisesalz, Gerstenmalzextrakt), Dinkelvollkorn-Schrot, Sonnenblumenprotein, Kartoffelstärke, Verdickungsmittel: Methylcellulose, Speisesalz, Weizenkleie, Weizengluten, Säuerungsmittel: Ascorbinsäure, Gewürze, Gewürzextrakt, Hefe.

Tiefgefroren bei 180 ° C für 3.30 min. frittieren

Aufgetaut bei 180 ° C für 2.30 min. frittieren



FIRST CLASS
Gourmet Genuss

★★★★★ Convenience Systeme

Fungi Pilz Convenience Food

aus gewachsenen, umweltfreundlichen Rohstoffen

Unsere vorgegarten und frittierten Convenience Food Produkte aus Pilzen



Fungi-Burger

Vegane Pilzzubereitung, vorgegart, frittiert

Artikelnummer: 920011

Ausführung: tiefgefroren

Verpackung: 1.040 kg (12 Stück)

Karton: 4 × 1.040 kg

MHD: 180 Tage

Lagerung: Tiefgekühlt lagern bei max. -18°C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Zutaten: Champignon 43 %, pflanzliche Öle (Sonnenblume, Raps; in veränderlichen Gewichtsanteilen), Wasser, Dinkelvollkorn-Schrot, Sonnenblumenprotein, Kartoffelstärke, Verdickungsmittel: Methylcellulose, Gewürzextrakt, Speisesalz, Gewürze, Weingeistessig, Weizenkleie

Tiefgefroren: In der Pfanne mit etwas Öl bei mittlerer Hitze 12 min. erhitzen

Aufgetaut: In der Pfanne mit etwas Öl bei mittlerer Hitze 8 min. erhitzen



Fungi-Frikadellen

Vegane Pilzzubereitung, vorgegart, frittiert

Artikelnummer: 920012

Ausführung: tiefgefroren

Verpackung: 1.050 kg (12 Stück)

Karton: 4 × 1.050 kg

MHD: 180 Tage

Lagerung: Tiefgekühlt lagern bei max. -18°C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Zutaten: Champignon 42 %, pflanzliche Öle (Raps, Sonnenblume; in Veränderlichen Gewichtsanteilen), Wasser, Dinkelvollkorn-Schrot, Sonnenblumenprotein, Kartoffelstärke, Speisesalz, Gewürze, Verdickungsmittel: Methylcellulose, Gewürzextrakte, Weingeistessig, Zucker, Weizenkleie, Speisewürze, Dextrose

Tiefgefroren: In der Pfanne mit etwas Öl bei mittlerer Hitze 12 min. erhitzen

Aufgetaut: In der Pfanne mit etwas Öl bei mittlerer Hitze 8 min. erhitzen



Fungi-Bällchen

Vegane Pilzzubereitung, vorgegart, frittiert

Artikelnummer: 920013

Ausführung: tiefgefroren

Verpackung: 1.000 kg (62 Stück +/- 7 Stück)

Karton: 4 × 1.000 kg

MHD: 180 Tage

Lagerung: Tiefgekühlt lagern bei max. -18°C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Zutaten: Champignon 45 %, pflanzliche Öle (Sonnenblume, Raps; in veränderlichen Gewichtsanteilen), Dinkelvollkorn-Schrot, Wasser, Sonnenblumenprotein, Kartoffelstärke, Verdickungsmittel: Methylcellulose, Gewürzextrakt, Speisesalz, Gewürze, Weingeistessig, Weizenkleie

Tiefgefroren: In der Pfanne mit etwas Öl bei mittlerer Hitze 12 min. erhitzen

Aufgetaut: In der Pfanne mit etwas Öl bei mittlerer Hitze 8 min. erhitzen



FIRST CLASS
Gourmet Genuss

★★★★★ Convenience Systeme

Fungi Pilz Pads – next Level Natur

Schneiden, würfeln, marinieren, braten, grillen – egal welches Rezept Sie zubereiten möchten: unsere **neuen Fungi Pilz Pads** in **Bio-Qualität** bestehen aus **nur 5 Zutaten**, sind **frei von Aromastoffen** und mit Ihrem **authentischen Kräutersaitling Geschmack** die perfekte Basis für Ihre fleischlosen Lieblingsgerichte.



Das **Fungi Pad natur** ist das Schweizer Taschenmesser unter den Pilz Pads und eine echte Fleischalternative für die Zubereitung vieler leckerer Gerichte.

Der Geschmack von Bella Italia – fix fertig vorgewürzt als **Fungi Pad Italy** für alle schnellen Gerichte, mediterranes Urlaubsfeeling inklusive.

Wenn´s mal wieder etwas schärfer werden muss – das **Fungi Pad Spicy** ist mit seiner rauchig würzigen Note die perfekte Basis für Gerichte mit Pep.

Bei Interesse an unseren neuen Fungi / Pilz Spezialitäten lassen wir Ihnen gerne auch ein Muster zukommen und übermitteln die genauen Produktspezifikationen. Wir freuen uns von Ihnen zu hören.

Bestellung, Belieferung und Berechnung

- Bestellung über uns
- Belieferung direkt ab Werk
- Mindestabnahme pro Lieferung: zwei Paletten (gemischt möglich)
- Berechnung direkt vom Werk

Ihr Kontakt zu uns

Food BV UG

Beratung & Vertrieb
Tel. 07032 992065
Fax 07032 992067

FOODBV
Beratung & Vertrieb

First Class Gourmet Genuss

Jürgen Hoffart
hoffart@fc-firstclass.de



FIRST CLASS
Gourmet Genuss
★★★★★ Convenience Systeme