



FIRST CLASS
Gourmet Genuss

★★★★★ Convenience Systeme



Veganes Hackfleisch

Das Vielseitigkeitswunder

Vegane Ernährung boomt – auch in Großküchen, Kantinen und der Gastronomie.

Die Nachfrage nach pflanzlichen Fleischalternativen, insbesondere veganem Hackfleisch, wächst rasant.

Das Produkt überzeugt nicht nur durch Geschmack und Vielseitigkeit, sondern auch durch seine Alltagstauglichkeit. Es lässt sich klassisch einsetzen, etwa in Bolognese, Lasagne oder Frikadellen – ganz ohne Kompromisse bei Qualität oder Genuss. Zudem ist es ideal für Gäste mit Unverträglichkeiten oder besonderen Ernährungsgewohnheiten.

Wer heute auf veganes Hackfleisch setzt, profitiert von einem innovativen Produkt, das sowohl Nachhaltigkeit als auch kulinarische Vielfalt unterstützt.

Sind Sie dabei, gemeinsam mit uns die Küche von morgen mit pflanzlichen Alternativen zu prägen?



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 erhitzen oder leicht anbraten

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

First Class Gourmet Genuss

Jürgen Hoffart
hoffart@fc-firstclass.de

FOOD BV
Beratung & Vertrieb



FIRST CLASS
Gourmet Genuss
★★★★★ Convenience Systeme