



FIRST CLASS
Gourmet Genuss
★★★★★ Convenience Systeme

Enten
Spezialitäten
à la Carte

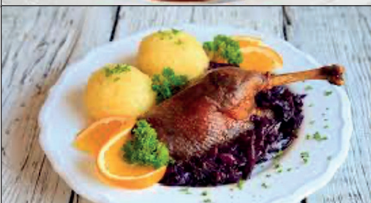
Bio-Entenspezialitäten Sous Vide vorgegart

Das Beste von der Ente – Genuss, der jede Speisekarte bereichert

Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit erstklassigen Entenspezialitäten, die sich ideal für jedes à-la-carte-Angebot eignen. Dank unserer schonenden Sous-Vide-Zubereitung bei 50–70 °C liefern wir Ihnen perfekt vorgegarte Entenspezialitäten, die zart, aromatisch und jederzeit einsatzbereit sind.

Ob **Gastronomie, Hotel, Café, Systemgastronomie oder Betriebsrestaurant** – unsere Produkte lassen sich mühelos integrieren und sorgen für zuverlässige Qualität bei minimalem Aufwand.

Durch unsere sorgfältige Vorarbeit im Sous-Vide-Verfahren benötigen die Entenspezialitäten nur eine kurze **Fertiggarzeit**. In nur **10–15 Minuten** werden sie im Backofen, Heißluftgerät, Konvektomaten oder Grill **knusprig gebraten** und sind im Handumdrehen servierbereit.

Servierempfehlung	Bio Produkt	Art	Gewicht	MHD	im Karton
	Halbe Ente Sous Vide	TK oder gekühlt	800/900 g	360 Tage Tiefkühl 50 Tage gekühlt	8 Stck. Tiefkühl Einzel- verpackung möglich
	Entenbrust Sous Vide	TK oder gekühlt	230/250g	360 Tage Tiefkühl 50 Tage gekühlt	15 Stck. Tiefkühl Einzel- verpackung möglich
	Entenkeule Sous Vide	TK oder gekühlt	400/420 g	360 Tage Tiefkühl 50 Tage gekühlt	15 Stck. Tiefkühl Einzel- verpackung möglich

Bestellung, Belieferung und Berechnung

- Bestellung/Abwicklung an/von First Class Gourmet Genuss
- Belieferung direkt ab Werk
Mindestabnahme 1 Palette
(auch gemischt möglich)
- Verpackung: Großverbraucher Karton
oder Einzelverpackung
- Berechnung direkt vom Werk

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

www.fc-firstclass.de