



FIRST CLASS
Gourmet Genuss

★★★★★ Convenience Systeme

AUFLAU-
IDEEN
FÜR JEDE
KÜCHE



Leckere Aufläufe für jede Küche

Moderne Herstellung auf kulinarisch hohem Niveau

Ob Großküche, Gastronomie, Catering, Systemgastronomie, Betriebsrestaurant, Kantine oder Café – mit unseren Aufläufen in Schalen schaffen Sie abwechslungsreiche Genussmomente.

Zusammen mit unserem Produktionsbetrieb entwickeln wir Teilfertiggerichte und Menü-Komponenten, die exakt auf die Bedürfnisse professioneller Küchen zugeschnitten sind – flexibel, zuverlässig und geschmacklich überzeugend.

Mit unseren umfangreichen Convenience-Programmen unterstützen wir Küchen jeder Größe dabei, Prozesse zu optimieren, Personal zu entlasten und konstant hohe Qualität zu bieten. Ob für den täglichen Speiseplan, für Events oder für die Serienproduktion: Unsere Lösungen schaffen spürbare Entlastung und echte Wertschöpfung.

Professionalität ist unsere DNA. Sie zeigt sich in jedem Produkt, das wir für den Zukunftsmarkt Convenience entwickeln – durchdacht, sicher, effizient und geschmacklich auf den Punkt.

Das Programm an Aufläufen in Schalen

- In beliebten Rezepturen für unterschiedlichste Zielgruppen
- Vielseitig einsetzbar
- Klare Kostenstruktur, kalkulationssicher und wirtschaftlich
- Immer gleichbleibend beste Qualität
- Gute Planbarkeit, einfache Portionierung
- Einfach und schnell im Ofen, Konvektomat oder auch Mikrowelle servierfertig erhitzen

Unsere Rezepturkompetenz

- Kreative, gelingsichere Produkte für die moderne, trendgerechte Küche
- Alles so natürlich und nachhaltig wie möglich, denn guter Geschmack braucht keine Zusatzstoffe
- Extra einfach im Handling
- Ständige Neuentwicklungen

Unsere Qualitätskompetenz

- Zertifiziertes Qualitätsmanagementsystem DIN EN ISO und IFS Food Higher Level
- Verarbeitung von hochwertigen Zutaten, oftmals regional eingekauft

Unsere neue First Class Gourmet-Genuss Linie: Aufläufe in Schalen

Art. Nr.	Bilder	Produkte Bezeichnung	Stück Gewicht g	Stück im Karton	Karton Gewicht kg	Zubereitung
7090101		Gemüse-Auflauf „Gärtnerin Art“ Kartoffelscheiben, Broccoli, Blumenkohl, Karotten, Lauch und Zwiebeln mit einer herzhaften Käseauflage	1.750 GN ½	4	7,0	150 °C 45–50 Min. 150 °C ca. 15 Min.
7090102		Makkaroni-Auflauf „al Forno“ Makkaroni und geräucherten Puten-formschinkenstreifen mit einer herzhaften Käseauflage	1.750 GN ½	4	7,0	150 °C 45–50 Min. Heißluft 150 ° C 50 Min.
7090103		Penne Bolognese- Auflauf Penne Rigate Pasta mit einem aroma-tischen Tomatenragout mit Mozzarella und 100% Rinderhackfleisch , über-backen mit herzhaftem Gouda	1.750 GN ½	4	7,0	150 °C 45–50 Min. Heißluft 150 ° C 50 Min.
28077		Rigatoni Pollo Pfannengericht mit Rigatoni Pasta, gegarter Hähnchenbrust, fruchtigen Cherry-Tomaten und einer Tomaten Mascarpone Sauce	1.000 Btl.	8	8,0	Zubereitung ca. 14 Minuten in der Pfanne erhitzen
28079		Rindfleischpfanne „Asiatische Art“ Pfannengericht mit Nudelnestern „Mie-Art „saftigem Rinderhackfleisch, roter Paprika, Wirsing, Zwiebeln in würziger Sojasauce mit Zitronengras und Limet-tenblättern	1.000 Btl.	10	10,0	Zubereitung ca. 14 Minuten in der Pfanne erhitzen
28078		Mafaldine mit Hähnchen und grünem Gemüse Pfannengericht mit Erbsen, Zucker-schoten , Romanesco, Romanobohnen, Broccoli, attraktiver Mafaldine-Pasta und flüssig gewürztem, gegartem Hähnchen. Verfeinert mit einer Käse-Joghurt Sauce.	1.000 Btl.	8	8,0	Zubereitung ca. 14 Minuten in der Pfanne erhitzen
28080		Vegane Basispfanne Bratnudeln Veganes Pfannengericht asiatischer Art mit Nudelnestern, knackigem Gemüse und Mungo-Bohnenkeimlingen	1.000 Btl.	8	8,0	Zubereitung ca. 12-14 Minuten in der Pfanne erhitzen

Bestellung, Belieferung und Berechnung

- Bestellung/Abwicklung an/von First Class Gourmet Genuss
- Belieferung direkt ab Werk
- Mindestabnahme: 1 Palette (auch gemischt möglich)
- Lieferung frei Haus
- 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

Zeichenerklärung/Symbole:



Konvektomat



Heißluft-Ofen



Mikrowelle