



FIRST CLASS
Gourmet Genuss
★★★★★ Convenience Systeme

SÜSSE
IDEEN
FÜR JEDE
KÜCHE



Eierpfannkuchen für jede Küche

Moderne Herstellung auf kulinarisch hohem Niveau

Ob Großküche, Gastronomie, Catering, Systemgastronomie, Betriebsrestaurant, Kantine oder Café – mit unseren Eierpfannkuchen schaffen Sie abwechslungsreiche, süße 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 umfasst gefüllte und ungefüllte süße Spezialitäten (tiefgefroren)

- In beliebten Füllungen für unterschiedlichste Zielgruppen
- Vielseitig einsetzbar als Vorspeise, Hauptgang oder Dessert
- Klare Kostenstruktur, kalkulationssicher und wirtschaftlich
- Immer gleichbleibend beste Qualität
- Gute Planbarkeit, einfache Portionierung
- Einfach und schnell im Ofen, Konvektomat oder in der 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: Eierpfannkuchen

Art. Nr.	Bilder	Produkte Bezeichnung	Stück Gewicht g	Stück im Karton	Karton Gewicht kg	Zubereitung
28001		Eierpfannkuchen n a t u r für eigene Kreationen „Füllungen“ mit besonders hohen Eianteil (90%)	60	50	3,0	 130 – 140 ° C ca. 8 Min.  150 ° C ca. 10 Min.  800 Watt 1 – 2 Min.
28003		Eierpfannkuchen Nuss-Nougat Cremige Nuss-Nougat Füllung mit fein gemahlenden Haselnüssen	85	40	3,4	 130 – 140°C 12 Min.  Heißluft 150 ° C 10 Min.  800 Watt 1 – 2 Min.
28004		Eierpfannkuchen Schoko-Kirsch „Schwarzwälder Art“ Fruchtige Kirsch-Füllung auf Basis von ganzen Kirschen	85	40	3,4	 130 – 140°C 12 Min.  Heißluft 150 ° C 10 Min.  800 Watt 1 – 2 Min.
28005 28041		Eierpfannkuchen Quark Cremige Quarkfüllung mit Vanille verfeinert	85 150	40 32	3,4 4,8	 150 ° C 10 – 15 Min.  Heißluft 150°C 20-25 Min.  800 Watt 3-4 Min.
28006 28042		Eierpfannkuchen Blaubeeren Aromatische Fruchtzubereitung aus ganzen Blaubeeren mit Zitrone abgerundet	85 150	40 32	3,4 4,8	 150 ° C 12 – 15 Min.  Heißluft 150°C 10 Min. / 20 Min.  800 Watt 1-2 Min. 3 – 4 Min.
28007 28043		Eierpfannkuchen Apfel Klassische Apfelfüllung mit leichter Zimtnote und feinen Apfelstückchen ohne Rosinen	85 150	40 32	3,4 4,8	 150 ° C 12 – 15 Min.  Heißluft 150°C 10 Min. / 20 Min.  800 Watt 1-2 Min. 3 – 4 Min.
28008		Eierpfannkuchen Kirsch Fruchtige Kirschfüllung auf Basis ganzer Kirschen	85	40	3,4	 130 – 140 ° C ca. 12 Min.  150 ° C ca. 10 Min.  800 Watt ca. 1 – 2 Min.
28011		Eierpfannkuchen Himbeere-Joghurt Fruchtig-frische Himbeer-Joghurt-Füllung mit Sahne verfeinert	85	40	3,4	 130 – 140 ° C ca. 12 Min.  150 ° C ca. 10 Min.  800 Watt ca. 1 – 2 Min.
28012		Eierpfannkuchen Rote Grütze-Vanillecreme Rote Grütze Füllung nach klassischem Rezept mit Sauerkirschen, Erdbeeren, roten Johannisbeeren, Heidelbeeren und Himbeeren abgerundet mit Vanille-creme	85	40	3,4	 130 – 140 ° C ca. 12 Min.  150 ° C ca. 10 Min.  800 Watt ca. 1 – 2 Min.



Art. Nr.	Bilder	Produkte Bezeichnung	Stück Gewicht g	Stück im Karton	Karton Gewicht kg	Zubereitung
28030		Eierpfannkuchen Kirsche Zimtcreme Fruchtige Kirschfüllung trifft auf eine winterliche Zimtcreme	85	40	3,4	 130-140 °C ca. 12 Min.  Heißluft 150 °C 10 Min.  800 Watt 1 – 2 Min.
28031		Eierpfannkuchen Bratapfel-Sahnecreme Winterliche Bratapfelfüllung neben einer locker aufgeschlagenen Sahne-creme	85	40	3,4	 130-140 °C ca. 12 Min.  Heißluft 150 °C 10 Min.  800 Watt 1 – 2 Min.
28033		Dinkelpfannkuchen „Black & White“ mit Nuss-Nougat und weißer Schokoladenfüllung	85	40	3,4	 130-140 °C ca. 12 Min.  Heißluft 150 °C 10 Min.  800 Watt 1 – 2 Min.
28022		Dinkelpfannkuchen n a t u r Dunkel gebackener Dinkelpfannkuchen für eigene Kreationen mit besonders hohem Eianteil (34%)	60	50	3,0	 130-140 °C ca. 8 Min.  Heißluft 150 °C 10 Min.  800 Watt 1 – 2 Min.
28034		Eierpfannkuchen Erdbeer-Rhabarber Füllung Fruchtig, süße Erdbeeren treffen auf fein säuerlichen Rhabarber	85	60	3,4	 130-140 °C ca. 12 Min.  Heißluft 150 °C 10 Min.  800 Watt 1 – 2 Min.
28051		Kaiserschmarrn ohne Rosinen g r o b in extra große Stücke zerteilt, luftiger, goldbraun gebackener Eierpfannkuchen ohne Rosinen	5.000 Btl.	1	5,0	 150 °C ca. 20 Min.  130 – 140 °C ca. ca. 15-20 Min.  800 Watt 1 Port. 200 g ca. 3 – 4 Min.
28052		Kaiserschmarrn ohne Rosinen f e i n in kleine Stücke zerteilt, luftiger, goldbraun gebackener Eierpfannkuchen ohne Rosinen	5.000 Btl.	1	5,0	 150 °C ca. 20 Min.  130 – 140 °C ca. ca. 15-20 Min.  800 Watt 1 Port. 200 g ca. 3 – 4 Min.

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

FOOD BV
Beratung & Vertrieb

First Class Gourmet Genuss

Jürgen Hoffart
hoffart@fc-firstclass.de



FIRST CLASS
Gourmet Genuss
★★★★★ Convenience Systeme