



FIRST CLASS
Gourmet Genuss

★★★★★ Convenience Systeme

**SALZIGE
IDEEN
FÜR JEDE
KÜCHE**



Omeletts für jede Küche

Moderne Herstellung auf kulinarisch hohem Niveau

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

Zusammen mit unserem Produktionsbetrieb entwickeln wir Teilfertigerrichte 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 salzige Spezialitäten (tiefgefroren)

- In beliebten Füllungen für unterschiedlichste Zielgruppen
- Vielseitig einsetzbar als Vorspeise oder Hauptgang
- 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: Omelett Spezialitäten

Art. Nr.	Bilder	Produkte Bezeichnung	Stück Gewicht g	Stück im Karton	Karton Gewicht kg	Zubereitung
28101 28102		Eier-Omelett natur klein Eier-Omelett natur g r o ß Durch eigene Kreationen / Füllungen feine Spezialitäten zaubern	80 130	50 40	4,0 5,2	 130 – 140 ° C ca. 8 Min.  150 ° C ca. 15 Min.  800 Watt ca. 4 Min.
28103		Champignon-Omelett Goldgelb gebackenes Eieromelette mit einer Füllung aus köstlichen Champig- nons und Zwiebeln	130	40	5,2	 130 – 140°C 15 Min.  Heißluft 150 ° C 20 Min.  800 Watt ca. 4 Min.
28104		Schinken-Omelett Köstliches Eieromelett gefüllt mit ge- räucherten Putenformschinkenstreifen, aus Fleischstücken zusammengefügt und mit würzigem Pecorino- Käse und Schnittlauch verfeinert	130	40	5,2	 130 – 140°C 15 Min.  Heißluft 150 ° C 20 Min.  800 Watt ca. 4 Min.
28105		Spinat-Omelett Eieromelett, goldgelb gebacken und mit würzigem Blattspinat und cremiger Käsesauce gefüllt	200	30	5,0	 130 – 140°C 15 – 18 Min.  Heißluft 150°C 20–25 Min.  800 Watt 5–6 Min.
28107		Bauern-Omelett Deftig gefüllt mit Kartoffeln, geräu- chertem Speck, Zwiebeln und saftigen Gewürzgurken	250	20	5,0	 130 – 140°C 20–25 Min.  Heißluft 150°C 25–30 Min.  800 Watt ca. 7 Min.
28114		Käse-Omelett Köstliches Käseomelett goldgelb ge- backen und mit cremiger Käsesauce gefüllt	140	40	5,6	 130 – 140°C 15–18 Min.  Heißluft 150°C 20–22 Min.  800 Watt 1-2 Min. 3 – 4 Min.
28115		Omelett „Gärtnerin Art“ Köstliches Eieromelett mit feiner Ge- müsefüllung aus Möhren, Brokkoli und Erbsen in cremiger Cheddar-Käse Füllung	140	40	5,6	 130 – 140 ° C ca. 15–18 Min.  150 ° C 20–22 Min.  800 Watt ca. 5– 6 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

Zeichenerklärung/Symbole:



Konvektomat



Heißluft-Ofen



Mikrowelle