



FIRST CLASS
Gourmet Genuss

★★★★★ Convenience Systeme



So
klein kann
lecker sein!
**Produkt-
Neuheit**

Puck. Zuck. Mahlzeit. Groß im Geschmack, klein im Aufwand.

Mit unseren innovativen **Mini- und Maxi-Pucks** zaubern Sie in nur **wenigen Minuten** ein servierfertiges **Süppchen**, eine leckere **Sauce** zu einem Fleisch-, Fisch- oder Pasta-Gericht oder einen schmackhaften **Snack für Zwischendurch** – und das **ohne Aufwand**. Die clevere **Neuentwicklung** eignet sich ideal für **alle gastronomischen Einrichtungen**, die ihr Angebot mit **hochwertigen Speiseangeboten** ergänzen wollen, die geschmacklich überzeugen und sehr einfach im Handling sind. Die Pucks sind **tiefgefroren**, dadurch **einfach portionierbar** und verwandeln sich **nach kurzem Erwärmen** in der **Mikrowelle** oder im **Kochtopf** in das jeweilige Endprodukt. Alternativ können die Pucks auch im Beutel verbleiben und darin im **Wasserbad** erwärmt werden.

Von 0 auf Sauce in 6 Minuten

Beispiel: 400 ml Champignonrahmsauce

Benötigte Menge an Maxi-Pucks: 10 Stk.



Zubereitung in der Mikrowelle 800 Watt

Saucen-Maxi-Pucks zusammen mit ca. 5 EL Wasser in einen mikrowellengeeigneten Behälter mit Deckel geben und ca. 10-11 Minuten erhitzen, zwischendurch umrühren. Fertig!

Zubereitung im Kochtopf

Saucen-Maxi-Pucks zusammen mit ca. 5 EL Wasser in einem Kochtopf geben. Bei mittlerer Hitze ca. 5-6 Minuten aufschmelzen lassen, danach 1-2 Minuten bei voller Hitze köcheln, dabei mehrmals umrühren. Fertig!

Ihre Vorteile auf einen Blick:

Blitzschnell – in Minuten servierfertig, einfache Zubereitung in Mikrowelle, Topf oder Wasserbad

Flexibel – portionieren Sie ganz nach Bedarf. Ein Mini-Puck ergibt ca. 25 ml Flüssigkeit, ein Maxi-Puck ca. 40 ml

Vielseitig – als Suppe, Snack oder Saucenbasis für edle Fleisch-, Fisch- & Pasta-Spezialitäten

Qualität – Gourmet-Geschmack, der Ihre Gäste begeistert und zum Wiederkommen einlädt

Zeitsparend – entlasten Sie Ihr Team und erweitern Sie Ihr Angebot ohne Mehraufwand

→ **Verpackung IQF Schlauchbeutel**

→ **4 Schlauchbeutel à 1500 g pro Karton**

→ **Karton 6 kg**



Suppen & Zwischendurch-Gerichte – wenn´s schnell gehen muss

Ob **schneller Mittagstisch**, **gemütliche Kaffeepause** oder für den **Spontan-Hunger zwischendurch** – mit unseren **Feinschmecker-Mini-Pucks** verwandeln Sie Ihren Gastronomiebetrieb in einen echten Genuss-Stopp. Ein warmes **Süppchen** oder **herzhaftes Zwischendurch-Gericht** ist viel mehr als eine Kleinigkeit. Es ist ein Erlebnis, das Ihre Gäste in Erinnerung behalten. Einfach eine Handvoll Mini-Pucks (ca. 25 Stück ergeben 250 ml) erwärmen – fertig! Gourmet-Qualität, die man schmeckt, ohne dass Ihr Team stundenlang in der Küche steht.



MINI-PUCK
Kartoffelsuppe

Traditionelle, cremige Suppe aus Kartoffeln, leicht sahnig, abgerundet mit Kräutern wie Majoran und Petersilie.



MINI-PUCK
Thai-Suppe

Klassische, cremige Suppe aus Kokosmilch, Hühnerchenstückchen, aromatischem Zitronengras, Ingwer und Limette.



MINI-PUCK
Tomatensuppe

Hellrote Tomatencremesuppe, verfeinert mit Sahne und mediterranen Kräutern, fruchtig und frisch.



MINI-PUCK
Chili con Carne

Pikanter Fleischieintopf mit Bohnen, Mais, roten Paprikastreifen und fünf feinen Gewürzen für den typischen, tiefen Geschmack.



Saucen zu Pasta-Spezialitäten

Ob klassische Bolognese, cremige Carbonara oder mediterrane Tomaten-Basilikum-Sauce: mit unseren **Feinschmecker-Saucen-Pucks** zaubern Sie im Handumdrehen Pasta-Spezialitäten, die Ihre Gäste begeistern. Kein stundenlanger Aufwand, keine lange Vorbereitung: für 400 ml Carbonara erwärmen Sie einfach 10 Maxi-Pucks. Anrichten, servieren, fertig. **Restaurantqualität**, die man schmeckt. Puck-zuck auf dem Tisch.

Schon gewusst?

Perfekt **passende Pasta-Produkte** wie beispielsweise Nudelnester haben wir selbstverständlich auch im Programm. Bei Interesse informieren wir Sie gerne über unser umfangreiches Programm an Pasta-Add-ons.



MAXI-PUCK
Carbonarasauce
mit Putenschinken

Helle cremefarbene Sauce mit einer Einlage von Putenschinkenstückchen. Würzig mit leichter Muskatnussnote.



MAXI-PUCK
Carbonarasauce mit
Putenschinken und Käse

Cremefarbene Sauce mit einer Einlage von Putenschinkenstückchen und würzigem Gouda und Grana Padano Käse. Würzig mit leichter Muskatnussnote.



MINI-PUCK
Mediterrane Tomatensauce

Köstliche, stückige Sauce mit einer sichtbaren Einlage aus Zwiebeln, gelben Paprika-, Auberginen- und Zucchiniwürfeln, geraspelter Mozzarella und Kräutern.



MAXI-PUCK
Rinderbolognese

Rote Tomatensauce mit einer sichtbaren Einlage von Rindfleischhack, Zwiebeln, Möhrenwürfeln und mediterranen Kräutern. Konsistenz: stückig-pulpig.



Saucen zu Fisch- und Fleisch-Spezialitäten



MAXI-PUCK
Champignon-Rahm-
Sauce zu Fleischprodukten

Würzig cremige Champignon-Rahm-Sauce mit Champignonscheiben und Petersilie verfeinert, würziger Champignongeschmack, arttypisch.



MINI-PUCK
Zitronen-Dillsauce Sylter
Art zu Fischprodukten

Hell gelbliche Sahneseauce mit deutlichem Dillanteil, würzig, zitronig und fließend cremig.

Mit unseren **Feinschmecker-Saucen-Pucks** veredeln Sie jedes **Fleischgericht** im Handumdrehen mit einer samtigen Rahmsauce. Oder **veredeln** Sie, wie im untenstehenden Beispiel, Ihre **Fischspezialitäten** mit einer delikaten Zitronen-Dill-Sauce auf Mini-Puck-Basis. Alles natürlich in **Gourmet-Qualität** und schnell servierfertig. Ihr Team spart wertvolle Zeit, Ihre Gäste genießen ein leckeres Gericht.

TIPP:

Perfekt **passende Fleisch-Convenience-Produkte** wie beispielsweise Filetstreifen haben wir selbstverständlich auch im Programm. Bei Interesse informieren wir Sie gerne über unser umfangreiches Programm an Fleisch-Add-ons.

vorher



nachher





Saucen zu asiatischen Spezialitäten

Von der würzigen Asia-Sauce bis zur cremigen Korma-Sauce – mit unseren **Feinschmecker-Saucen-Pucks** im Mini-Puck-Format **veredeln Sie jedes Gericht** und bringen die faszinierende Vielfalt der asiatischen Küche direkt auf den Teller Ihrer Gäste. **Authentische Aromen, exotische Gewürzkompositionen** und eine **Tiefe im Geschmack**, die begeistert – alles puck-zuck servierfertig, ohne aufwendige Vorbereitung oder schwer zu beschaffende Zutaten. Erweitern Sie Ihr Angebot um eine Küche, die Ihre Gäste immer wieder aufs Neue überrascht.



MINI-PUCK
Asia-Sauce

Klassische Asia-Sauce ist eine vielseitige Sauce (Würzmittel), die die Aromen der ostasiatischen Küche vereint. Das harmonische Zusammenspiel von süßen, sauren und würzigen Noten zeichnet diese Sauce aus. Basiszutaten wie Rindfleischfond, Soja-sauce, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Zitronensaft, Zitronengras, Sesamöl, Kreuzkümmel, Kardamom, Limettenblätter und weitere Gewürze verfeinern jedes asiatische Gericht.

Bei Interesse lassen wir Ihnen gerne auch ein Muster zukommen und übermitteln die genauen Produktspezifikationen.

Bestellung, Belieferung und Berechnung

- Bestellung über uns
- Belieferung & Berechnung direkt ab Werk
- Mindestabnahme pro Lieferung:
zwei Paletten (gemischt möglich)



MINI-PUCK
Korma-Sauce

Die Korma-Sauce ist eine milde, cremige Currysauce aus der indischen und zentralasiatischen Küche. Die Basis bilden Joghurt, Sahne oder Kokosmilch, kombiniert mit einer feinen Paste aus gemahlenden Nüssen, die der Sauce ihre charakteristische sämige Konsistenz und einen nussigen Geschmack verleiht. Mild, reichhaltig, aromatisch und nur leicht oder gar nicht scharf. Sie hat eine angenehm süßliche oder nussige Note.

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



FIRST CLASS
Gourmet Genuss
★★★★★ Convenience Systeme