



Standard-Convenience kann jeder. Bei uns erhalten Sie die Fleischprodukte, die Sie wirklich benötigen.

Unsere **smarten Fleisch-Convenience-Produkte aus Rind und Schwein** sind praxiserprobt und erleichtern Ihre **Arbeitsabläufe spürbar**. Durch den Einsatz **vorgefertigter Menü-Teilkomponenten sparen Sie Zeit** und sorgen für **planbare Abläufe, zufriedene Teams** und **konstant hohe Qualität** auf jedem Teller. So entstehen Ergebnisse, die Ihre Gäste überzeugen und Ihren Betrieb nachhaltig stärken.

Spezialitäten vom Rind

Burger Patties Rind **roh**



- Rinder-Hamburger 80/20
- Fettanteil kann auf Kundenwunsch angepasst werden
- Roh
- IQF gefrostet, Standard-Grammaturen 80 g / 120 g / 180 g. Grammaturen nach Vorgabe sind bei entsprechenden Abnahmemengen möglich

Rinderhack **sous-vide** gegart



- Rindfleisch, Standard 80/20
- Körnung und Fettanteil nach Wunsch
- Sous-vide gegart
- Verpackung gekühlt oder alternativ IQF gefrostet, gekühlte Ausführung für die Verarbeitung mit Sonnenblumen- oder Rapsöl

Rinderhack-Bällchen **vorgegart**



Kleine, vorgegarte Bällchen / Klöße aus gewürztem Rinderhack, ideal für Suppen, Pastasaucen oder als Fleischbeilage zu Gemüse.



Spezialitäten vom Rind

Rinder Short Ribs (mit Knochen) **sous-vidé** gegart



Saftige Rinderrippchen aus der Querrippe, kräftig gewürzt mit „Pink Devil“, dem beliebten BBQ-Rub der Marke No Rubbish. Die Gewürzmischung verbindet rauchigen Knoblauch mit feiner Süße und einer angenehmen Schärfe und ist in der Grillszene längst ein Klassiker. Alternativ naturel, nur mit Salz.

- **Pink Devil: 2 ribs = +/- 500 g / 4 ribs = +/- 1 kg**
- **Naturel: 2 ribs / 4 ribs, nur 1 % Salz**

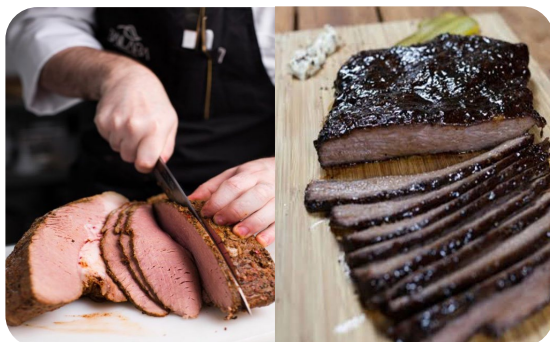
Boneless Short Ribs **sous-vidé** gegart



Ein echter Geheimtipp: Der Short-Rib-Deckel, auch Boneless Short Ribs genannt, stammt aus dem Rinderbauch (Plate), aus dem klassisch die Short Ribs geschnitten werden. Dafür wird die Fleischaufgabe von den Knochen abgelöst, das Fleisch zwischen den Rippen bleibt am Knochen. Das Ergebnis ist eine große, flache Scheibe ohne Knochen.

- **2 ribs = +/- 500 g / 4 ribs = +/- 1 kg**

Brisket (ohne Knochen) **sous-vidé** gegart



Brisket, auch Beef Brisket genannt, ist die klassische Rinderbrust ohne Knochen aus dem Vorderviertel.

Herz des Cuts: Ein vollständiges Brisket besteht aus zwei Muskeln, dem flachen, großen Brustmuskel (Flat) und dem aufliegenden, dickeren Point.

Fettauflage: Eine Fettschicht trennt beide Muskeln und bedeckt die Oberseite. Beim langsamen Garen schmilzt sie und hält das Fleisch saftig.

+/- 2 kg

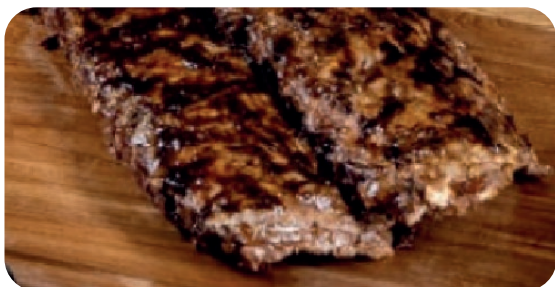


FIRST CLASS
Gourmet Genuss

★★★★★ Convenience Systeme

Spezialitäten vom Schwein

Spareribs mariniert **sous-vide** gegart



Eingelegte Spareribs (marinierte Schweinerippchen) überzeugen durch ihr saftiges Fleisch und eine aromatische Kruste. Der typisch amerikanische BBQ-Stil setzt auf eine Kombination aus feiner Honigsüße, rauchiger Würze und einer pikant-deftigen Fleischnote. Das Fleisch direkt zwischen den Rippen gilt als besonders zart und geschmacksintensiv.

Spareribs mariniert, Pink Devil **sous-vide** gegart



Die Spareribs werden mit „Pink Devil“ gewürzt, einem intensiv-würzigen Dry Rub der Marke No Rubbish. Beim Garen entsteht eine aromatische Kruste mit rauchiger Knoblauchnote (Smokey Garlic), feiner Süße und einer spürbaren, aber angenehmen Schärfe. Das Fleisch bleibt dabei saftig und zart – ein echter BBQ-Klassiker.

Schweinebauch gewürzt **sous-vide** gegart



Gewürzter Schweinebauch sous-vide gegart. Zum knusprigen Braten im Backofen oder Airfryer die Schwarte vorher rautenförmig einschneiden. Nach Geschmack mit Thymian oder Rosmarin verfeinern, auch mit asiatischen Gewürzen ein echter Genuss.

Bestellung, Belieferung und Berechnung

- Bestellung und Berechnung direkt vom Werk
- Menge je VPE / Verpackung nach Wunsch
- Verpackung vakuumiert in E2-Kisten oder Kartons möglich

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