

IHRE FOOD PROFIS

Über 8.000 Artikel, Erfahrung und Kompetenz – wir sind Ihr Profi-Partner für maßgeschneiderte und wirkungsvolle Food-Konzepte!



FRESH FOOD SERVICES

*Topping macht
den Unterschied!*



NATURA GOLDSTREICH

Die einzigartige und neue Alternative von FFS für die veränderten Ansprüche Ihrer Kunden.



FRESH FOOD SERVICES

IMMER ANDERS. IMMER LECKER.

Veränderte Verzehrgewohnheiten bei Snacks erfordern neue Konzepte und Rezepturen, von edel bis nachhaltig oder einfach mal budgetorientiert. Was auch immer sich ändert, sicher bleibt: Snacks müssen echt lecker schmecken und kalkulations- und gelingsicher umsetzbar sein. Dafür steht Ihre SNACK-TIME von FFS.

Mit unseren Rezepten und Tipps erzielen Ihre Mitarbeiter ganz einfach

- ✓ eine beständige und gleichmäßig hohe Qualität
- ✓ eine einheitliche Snack-Belegung und Kalkulation
- ✓ eine attraktive, appetitliche Snack-Präsentation

Haben Sie noch eine Frage zur Snack-Kreation, brauchen Sie schnell noch eine Produkt Alternative oder ein Angebot? Gerne helfen Ihnen unsere Food-Profis weiter.

Ihre Ansprechpartner:

Doris Oberbanscheidt

Produktberaterin

Mobil: +49 163 8470602

doris.oberbanscheidt@ffs-team.de



—
*Wir wünschen Ihnen
gutes Gelingen!*
—

Ihre individuelle SNACK-TIME

Wir freuen uns über Anregungen, ein Feedback zum Live-Seminar oder zur Snackmappe unter willkommen@ffs-team.de.



FRESH FOOD SERVICES



GOLDSTREICH

Veganer und palmölfreier Sandwich-Aufstrich

Die einzigartige und neue Alternative von FFS für die veränderten Ansprüche Ihrer Kunden

Natura GoldStreich ist perfekt für vegane Snacks und nachhaltig orientierte Kunden. Ein feiner Buttergeschmack und der perfekte Schmelz auf der Zunge sind einfach optimal für einen Premium-Aufstrich. Dazu enthält Natura GoldStreich einen geschmacksunterstreichenden Salzgehalt und ist besonders streichfähig, auch im gekühlten Zustand. So isoliert Natura GoldStreich Ihre handwerklichen Backwaren besonders gut und hält die Frische in Ihren Snacks lange stabil.



Aufstrich für die Sicherheit

Natura GoldStreich ist ebenfalls hervorragend für konventionelle Snacks geeignet. Verwenden Sie Natura GoldStreich als Grundaufstrich für all Ihre Snacks. Dadurch wird die Verwechslungsgefahr von konventionellen zu veganen Aufstrichen beim Belegen Ihrer Snacks und in der Snackpräsentation minimiert.

Natura GoldStreich ist ein deklarationsfreundliches Clean-Label-Produkt.

Topping für den Unterschied

Durch das Topping können optische Akzente gesetzt werden und der Snack wird regelrecht gepimpt. Belegen Sie die Backware mit frischen Salaten und den Hauptkomponenten. Dann das Topping in Schlangenlinie aufdressiert bringt es Farbe, Frische und mehr Volumen in Ihren Snack und sorgt für viel Geschmack und Abwechslung.

Die folgenden Snack-Rezepte sollen als Anregung dienen. Bestellen Sie sich noch heute eine Schale und überzeugen Sie sich selbst von Natura GoldStreich.



FRESH FOOD SERVICES

Scharfer Sprößling



Art.-Nr.	Menge	Artikelbezeichnung	Zubereitung	Preis
64518-8	1 Stück	Kürbiskernbrötchen	schräg von der Seite einschneiden mit	
62411-4	ca. 15 g	Natura GoldStreich	bestreichen	
60353-9	ca. 10 g	Rucola	auflegen und	
64165-3	ca. 15 g	Apfel Rotkraut Salat	geschnitten platzieren	
63973-6	1 Stück	Garden Gourmet Frikadelle	regenerieren, in 2 Stücke teilen ver-	
	ca. 12 g	Wasabi Snack Dip	setzt auflegen	
			aufsqueezezen	
				Gesamt Netto
				+ Ihr Aufschlag inkl. MwSt.
				Verkaufspreis

TIPP:

Vor der Herstellung dieses Snacks die Garden Gourmet Frikadelle im heißen Ofen, **ohne Schwaden und bei geöffnetem Zug** ca. 5-7 Min. knusprig backen. Idealer Snack zum Erwärmen im High Speed Ofen.



FRESH FOOD SERVICES

Knusperkönig



Art.-Nr.	Menge	Artikelbezeichnung	Zubereitung	Preis
	1 Stück	Baguettebrötchen	schräg von oben einschneiden, untere Hälfte mit	
64518-8	ca. 15 g	Natura GoldStreich	bestreichen	
62408-4	1 Blatt	Lollo Bionda	platzieren	
63617-9	1 Stück	Garden Gourmet Soja Schnitzel	aufknuspern & platzieren	
55328-5	ca. 15 g	Krautsalat pur	auflegen	
54431-3	ca. 12 g	Paprika Relish	aufsqueezen	
64203-3	ca. 8 g	Lauchzwiebeln	in Ringe geschnitten dekorieren	
				Gesamt Netto
				+ Ihr Aufschlag inkl. MwSt.
				Verkaufspreis

TIPP:

Schicker veganer Sattmacher mit toller ansprechender Optik, einfach und schnell belegt. Das Garden Gourmet Schnitzel vor dem Belegen einmal kurz im Ofen aufwärmen, dann schmeckt der Snack noch mal so gut.



FRESH FOOD SERVICES

Falerifalera



Art.-Nr.	Menge	Artikelbezeichnung	Zubereitung	Preis
	1 Stück	Sesamhörnchen	schräg von oben einschneiden, beide Hälften mit	
64518-8	ca. 15 g	Natura GoldStreich	bestreichen	
62408-4	1 Blatt	Lollo Bionda	auflegen und	
48158-8	4 Stück	Falafelbällchen	als vegane Variante regenerieren, etwas andrücken und darauf verteilen oder konventionell	
17562-3	2 Scheiben	FFS Hähnchenbrust	überschlagen und platzieren	
55328-5	ca. 15 g	Krautsalat pur	aufbringen	
60631-8	ca. 8 g	Sweet Chili Sauce	aufsqueezeen	
44211-4	1 Spalte	Paprika Mix	in Stiften garnieren	
				Gesamt Netto
				+ Ihr Aufschlag inkl. MwSt.
				Verkaufspreis

TIPP:

Entweder vegan belegt mit **Falafelbällchen** oder konventionell mit **Hähnchenbrust**. Ein Belag zwei schnelle Varianten. Die Falafelbällchen lassen sich schnell und unkompliziert im Ladenbackofen regenerieren. Bei Brötchenbacktemperatur ca. 8 Minuten aufknuspern. Sehr beliebte Snackzutat, asiatisch kombiniert.



FRESH FOOD SERVICES

Ganz viel Gouda



Art.-Nr.	Menge	Artikelbezeichnung	Zubereitung	Preis
	1 Stück	Dinkelstange	schräg von oben einschneiden, beide Hälften mit	
64518-8	ca. 15 g	Natura GoldStreich	bestreichen	
62408-4	1 Blatt	Lollo Bionda	auflegen und	
62702-3	1 Sch. (70 g)	Gouda mittelalt, 45% Fett	als Scheibe 1-mal geteilt auflegen	
43817-9	ca. 10 g	Zwiebeln, rot	in Ringen geschnitten aufstreuen und	
47611-9	ca. 12 g	Bautz'ner Senf mittelscharf	dekoriern	
				Gesamt Netto
				+ Ihr Aufschlag inkl. MwSt.
				Verkaufspreis

TIPP:

Die Aufstriche immer bis an den Rand der Brötchen verstreichen. So verlängern Sie die Standzeiten in der Theke. Perfekt hierzu passt im Rheinland das Röggelchen ☺.



FRESH FOOD SERVICES

Virginia



Art.-Nr.	Menge	Artikelbezeichnung	Zubereitung	Preis
	1 Stück	Dinkelbrötchen	schräg von der Seite einschneiden und beide Seiten mit	
64518-8	ca. 15 g	Natura GoldStreich	bestreichen	
62411-4	ca. 8 g	Rucola	platzieren	
10487-5	ca. 50 g	Grillgemüse Andalusien	regenerieren und auflegen	
54431-3	ca. 12 g	Paprika Relish	aufsqueezen, mit	
63353-6	ca. 20 g	Ziegenfrischkäse Crumbles	bestreuen	
				Gesamt Netto
				+ Ihr Aufschlag inkl. MwSt.
				Verkaufspreis

TIPP:

Ein sommerlicher vegetarischer Belag. Einfach und günstig belegt. Hier sind die Ziegenfrischkäse Crumbles das Besondere, diese können auch als vegane Variante durch Gemüse Maiskörner ersetzt werden.



FRESH FOOD SERVICES

Bermuda Brötchen



Art.-Nr.	Menge	Artikelbezeichnung	Zubereitung	Preis
	1 Stück	Laugenbrötchen	schräg von oben einschneiden, beide Hälften mit	
64518-8	ca. 15 g	Natura GoldStreich	bestreichen	
62408-4	1 Blatt	Lollo Bionda	aufbringen	
60451-2	2 Scheiben	FFS Hinterkochschinken	überschlagen und platzieren	
55328-5	ca. 12 g	Krautsalat pur Holsteiner Art	drapieren	
60582-3	3-5 Stücke	Ananaswürfel	abgetropft garnieren	
63128-0	ca. 10 g	Gourmet Remoulade	aufsqueezen	
				Gesamt Netto
				+ Ihr Aufschlag inkl. MwSt.
				Verkaufspreis

TIPP

Der perfekte Snack für den Frühling im April oder Mai ideal. Fruchtig und saftig mit Ananas eine Alternative zum Toast Hawaii.



FRESH FOOD SERVICES

Waldmannsglück



Art.-Nr.	Menge	Artikelbezeichnung	Zubereitung	Preis
64518-8	1 Stück	Vinchgauer	schräg einschneiden und beide Seiten mit bestreichen	Gesamt Netto + Ihr Aufschlag inkl. MwSt. Verkaufspreis
62408-4	ca. 15 g	Natura GoldStreich	bestreichen	
62649-1	1 Blatt	Lollo Bionda	platzieren	
60353-9	2 Scheiben	Schlemmen & Sparen Jagdwurst	überschlagen und auflegen	
54383-2	ca. 15 g	Apfel Rotkraut Salat	darauf verteilen	
	ca. 10 g	Honig-Senf Creme	aufsqueezezen	

TIPP:

Klassischer Sattmacher mit toller ansprechender Optik. Snack für die Herbstzeit oder im Winter. Optisch ansprechend, einfach und schnell belegt. Passt auch wunderbar auf ein Ciabatta oder ähnliches Brötchen.



WIR SIND IHR FOOD-SERVICE-PARTNER!

Frisch. Flexibel. Schnell.

Neue Ideen für Food & Service von Profis für Profis – begeistern Sie Ihre Kunden und Gäste jeden Tag auf's Neue: Ob Frische-, Tiefkühl- oder Trockenprodukte – wir sind Ihr Partner für Bäckereien, Hotellerie und Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und Care, Convenience Shops und Verkehrsgastronomie, Metzgereien, Imbissbetriebe und Catering. Maßgeschneiderte und wirkungsvolle Food-Konzepte und Ideen für Ihre Branche: Bleiben Sie erfolgreich mit FFS an Ihrer Seite.

Hier finden Sie wertvolle Anregungen und unsere Produktwelt in ihrer ganzen Vielfalt:

<https://ffs-team.de/qrcode/ffs.php>



Individuelle Fachberatung gibt's unter: **Tel. 0800 3378326**



BESTE LEISTUNG UND BESTE QUALITÄT für Ihr tägliches Geschäft, abgesichert durch unser hauseigenes Qualitätsmanagement



1 HAUPTLAGER UND 18 FRISCHEDEPOTS deutschlandweit, Lieferung fast überall in 24 Stunden, frachtkostenfrei ab 250 €



BESTELLUNG PER EDI, Webshop, E-Mail, Telefon, Fax oder ganz einfach per FFS Bestell-App, eine nationale Artikelnummer je Produkt

UNSER SORTIMENT FÜR SIE



Über 700 feine Schinken, Wurst und Würstchen und über 400 Frischfleischartikel mit individuellem Zuschnitt



Viele BIO-Produkte



400 vegane Artikel



100 Fischprodukte



250 frische oder gefrorene Convenience-Produkte



200 Käse- und Milchprodukte



Viele Gemüse-, Obst-, Salat-, Feinkost- und Dessertprodukte



250 Backwarenartikel und 100 Backzutaten



Spezialöle und Fette

... und vieles mehr!



FRESH FOOD SERVICES

FRISCHE IDEEN FÜR FOOD & SERVICE

FFS Fresh Food Services GmbH & Co. KG
Wasserstraße 223 • 44799 Bochum

Tel. 0800 3378326 • Fax +49 1805 337117
willkommen@ffs-team.de • www.ffa-team.de