



FUNGI **FAST FOOD**

THE NATURAL WAY



DIE NEUE FAST FOOD GENERATION

NATÜRLICHE NACHHALTIGKEIT

Unsere Produkte basieren auf Speisepilzen, die voll von natürlichen Nährstoffen und Aromen sind. So kommt unser Fast Food ganz ohne Geschmacksverstärker aus:

The natural way.



Fungi Fast Food ist eine neue Generation von Fast Food, das auf gesunde, umweltfreundliche Lebensmittel aus gewachsenen Rohstoffen setzt: Pilze



- 1 ECHTER, GEWACHSENER ROHSTOFF**
Nicht aus Pulver und Wasser – nur natürliche, nahrhafte Pilze.
- 2 EINFACHE HERSTELLUNG**
Traditioneller, unkomplizierter Herstellungsprozess ohne Hochtechnologie. Wir machen keine Kunstprodukte.
- 3 NACHHALTIGKEIT MIT PILZEN**
Nachwachsender Rohstoff aus platzsparendem und effizientem Anbau (Vertical farming), welcher weniger Wasser und Land benötigt.
- 4 EFFIZIENTE KREISLAUFWIRTSCHAFT**
Minimierung von Abfällen und optimale Nutzung von Ressourcen.
- 5 ÄHNLICHKEIT ZU FLEISCH**
Textur des Pilzes erinnert an Fleisch, wodurch es für Menschen leichter wird, auf eine Fleischalternative umzusteigen.



WIR BRINGEN GESUND INS FAST FOOD



UNSERE PRODUKTE DIE FLEISCHLOSEN FAST FOOD ALTERNATIVEN

Der Weg zum fleischlosen Fast Food ist nicht steinig – sondern knusprig und herzhaft.

Unsere fleischlosen Gaumenfreuden sind in unterschiedlichen Varianten erhältlich: knuspriges Chicken und köstliches Beef. Ob als klassische Patties für den allseits beliebten Burger, aromatische Laibchen, panierte Chicken Nuggets oder schmackhafte Beef Bällchen – unsere pilzbasierten Produkte sind vollgepackt mit gesunden Zutaten, die man mit gutem Gewissen genießen kann.

CHICKEN STYLE MUSHROOM-BURGER, PANIERT

Champignon 34 %, Wasser, Sonnenblumenöl, Panade (Mais, Weizenmehl, Zucker, Salz, Gerstenmalzextrakt, Gewürze, Hefe), Dinkelvollkornschrot, Sonnenblumenprotein, Methylcellulose, Salz, Weizenkleie, Ascorbinsäure, Pfeffer, Gewürze.

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g

Energie	968 kJ / 233 kcal
Fett	17 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,0 g
Kohlenhydrate	15 g
davon Zucker	0,6 g
Eiweiß	4,5 g
Salz	1,6 g



CHICKEN STYLE MUSHROOM-NUGGETS

Champignon 34 %, Wasser, Sonnenblumenöl, Panade (Mais, Weizenmehl, Zucker, Salz, Gerstenmalzextrakt, Gewürze, Hefe), Dinkelvollkornschrot, Sonnenblumenprotein, Methylcellulose, Salz, Weizenkleie, Ascorbinsäure, Pfeffer, Gewürze.

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g

Energie	968 kJ / 233 kcal
Fett	17 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,0 g
Kohlenhydrate	15 g
davon Zucker	0,6 g
Eiweiß	4,5 g
Salz	1,6 g

BEEF STYLE
MUSHROOM-BURGER

Champignon 43 %, Wasser, Sonnenblumenöl, Dinkelvollkornschrot, Sonnenblumenprotein, Methylcellulose, Weingeistessig, Salz, Weizenkleie, Pfeffer, Gewürze.

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g

Energie	845 kJ / 204 kcal
Fett	18 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,9 g
Kohlenhydrate	5,5 g
davon Zucker	< 0,5 g
Eiweiß	4,9 g
Salz	1,6 g



BEEF STYLE
MUSHROOM-FRIKADELLEN

Champignon 43 %, Wasser, Sonnenblumenöl, Dinkelvollkornschrot, Sonnenblumenprotein, Methylcellulose, Weingeistessig, Salz, Weizenkleie, Pfeffer, Gewürze.

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g

Energie	845 kJ / 204 kcal
Fett	18 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,9 g
Kohlenhydrate	5,5 g
davon Zucker	< 0,5 g
Eiweiß	4,9 g
Salz	1,6 g

BEEF STYLE
MUSHROOM-BÄLLCHEN

Champignon 43 %, Wasser, Sonnenblumenöl, Dinkelvollkornschrot, Sonnenblumenprotein, Methylcellulose, Weingeistessig, Salz, Weizenkleie, Pfeffer, Gewürze.

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g

Energie	845 kJ / 204 kcal
Fett	18 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,9 g
Kohlenhydrate	5,5 g
davon Zucker	< 0,5 g
Eiweiß	4,9 g
Salz	1,7 g



GUT VERPACKT IST HALB VERKAUFT

Guter Geschmack fängt schon bei der Verpackung an. Deshalb bieten wir Ihnen die Möglichkeit, die Verpackung unserer Fungi Fast Food Produkte individuell nach Ihrem Branding zu gestalten. Mit unserem flexiblen Verpackungsdesign haben Sie die Freiheit Farben, Grafiken und Logos auszuwählen, die Ihre Marke perfekt repräsentieren und einen bleibenden Eindruck hinterlassen.



FUNGI FAST FOOD
FLOW PACK:

- Lieferbar in unterschiedlichen Abmessungen nach Kundenwunsch
- Drucklayout nach Kundenwunsch in Ihrem Branding
- In Kunststoff- oder Kartonausführung möglich
- **Grammierung: 320, 340 oder 800 g**

**Individuelles
Verpackungs-
branding**

FUNGI FAST FOOD
KARTON:

- Lieferbar in unterschiedlichen Abmessungen nach Kundenwunsch
- Drucklayout nach Kundenwunsch in Ihrem Branding
- In Recycling Kartonausführung möglich
- **Grammierung: 120 - 300 g**





DER PILZ KÖNIG DER GESUNDEN ERNÄHRUNG

Was macht Pilze so gesund? Pilze sind nicht nur reich an wertvollen Nährstoffen, sondern bieten auch eine Fülle von Vorteilen, die sich positiv auf die Gesundheit auswirken können.

- 1 Gesundes Immunsystem**
durch Schutz vor Erkrankungen mithilfe von L-Ergothioneinen (Antioxidantien)
- 2 Gesunde Verdauung**
durch Beta-Glucane und Verdauungsenzyme, sowie cholesterin- und blutfettwertsenkendes Lovastatin und Chrysin
- 3 Mehr Kraft & Vitalität**
durch Proteine, Vitamine, Mineralstoffe und Antioxidantien
- 4 Gewichtsregulierung**
durch zahlreiche Ballaststoffe, die ein gesundes Sättigungsgefühl fördern und den Stoffwechsel unterstützen

VOM FLEISCH ZUM PILZ

DER WEG ZUR NACHHALTIGEN ALTERNATIVE

Wie kommt ein Fleischer in dritter Generation dazu, nach einem nachhaltigen Fleischersatz zu suchen? Hermann Neuburger erkannte als verantwortungsvoller Hersteller schon vor Jahren die Notwendigkeit einer Alternative zu Fleisch.



Gemeinsam mit seinem Sohn Thomas entwickelte Hermann Neuburger die Idee von HERMANN.BIO für einen nachhaltigen Fleischersatz. Dabei sollte Fleisch in Gerichten auf natürliche Weise ersetzt werden, ohne auf künstliche Methoden zurückzugreifen. So entstand Fungi statt Fake – Speisepilze als Fleischalternative.

Auch im Fast Food Bereich sehen sie den Bedarf für gesunde Fleischalternativen. So erweiterten sie die Produktlinie von HERMANN.BIO um eine weitere Kreation, die eine gesunde Alternative zu herkömmlichen Fast Food Produkten darstellt: **Fungi Fast Food – The natural way.**



GESUND FÜR MENSCH UND UMWELT

DIE FAST FOOD
REVOLUTION AUS
SPEISEPILZEN



**Als Familien-
unternehmen sehen
wir es als Pflicht,
Verantwortung für
unsere Kinder
zu übernehmen.**

Fungi Fast Food bietet eine natürliche Alternative zu herkömmlichen Fast Food. So können Eltern sicherstellen, dass ihre Kinder ausgewogene und trotzdem schnelle Mahlzeiten genießen. Wir übernehmen jedoch nicht nur Verantwortung für diese Generation, sondern auch für alle kommenden. Mit der einfachen Herstellung, dem platzsparenden Anbau und effizienter Kreislaufwirtschaft sorgen wir für eine Produktion, die sowohl ökologisch nachhaltig als auch kosteneffizient ist. Denn Genuss, Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit gehen bei uns Hand in Hand.

FUNGI FAST
FOOD
THE NATURAL WAY

Die neue Fast Food Generation.



Alimentastic Food Innovation GmbH

Strubergasse 24 | 5020 Salzburg | Österreich

Telefon +49 175 8416769 hello@alimentastic.com