

 **FUNGI** **FOOD**
THE BETTER WAY

GEWACHSENER ROHSTOFF
**100%
VEGAN**



THE BETTER WAY



DIE NEUE FOOD GENERATION

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



Fungi Food ist eine neue Generation von Fleischalternativen, das auf umwelt- freundliche Lebensmittel aus gewachsenen Rohstoffen setzt: Pilze



- 1 ECHTER, GEWACHSENER ROHSTOFF**
Nicht aus Pulver und Wasser – 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 GESCHMACK INS ESSEN



UNSERE PRODUKTE

DIE FLEISCHLOSEN FOOD ALTERNATIVEN

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

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

FUNGI-BURGER, PANIERT

31% Champignons, pflanzliche Öle (Sonnenblume, Raps; in veränderlichen Gewichtsanteilen), Wasser, WEIZENMEHL, Cornflakes (Mais, Zucker, Speisesalz, GERSTENMALZEXTRAKT), DINKELVOLLKORNSCHROT, Sonnenblumenprotein, Kartoffelstärke, Verdickungsmittel: Methylcellulose, Speisesalz, WEIZENKLEIE, WEIZENGLUTEN, Säuerungsmittel: Ascorbinsäure, Gewürze, Gewürzextrakt, Hefe.

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g

Energie	1128 kJ / 270 kcal
Fett	14 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,5 g
Kohlenhydrate	28 g
davon Zucker	1,2 g
Eiweiß	5,2 g
Salz	1,0 g

Mindestens haltbar bis 6 Monate ab Anlieferungsdatum.



FUNGI-NUGGETS, PANIERT

31% Champignons, pflanzliche Öle (Sonnenblume, Raps; in veränderlichen Gewichtsanteilen), Wasser, WEIZENMEHL, Cornflakes (Mais, Zucker, Speisesalz, GERSTENMALZEXTRAKT), DINKELVOLLKORNSCHROT, Sonnenblumenprotein, Kartoffelstärke, Verdickungsmittel: Methylcellulose, Speisesalz, WEIZENKLEIE, WEIZENGLUTEN, Säuerungsmittel: Ascorbinsäure, Gewürze, Gewürzextrakt, Hefe.

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g

Energie	1151 kJ / 252 kcal
Fett	16 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,6 g
Kohlenhydrate	21 g
davon Zucker	0,9 g
Eiweiß	5,7 g
Salz	1,3 g

Mindestens haltbar bis 6 Monate ab Anlieferungsdatum.



FUNGI-BURGER

43% Champignons, pflanzliche Öle (Sonnenblume, Raps; in veränderlichen Gewichtsanteilen), Wasser, DINKELVOLLKORNSCHROT, Sonnenblumenprotein, Kartoffelstärke, Verdickungsmittel: Methylcellulose, Gewürzextrakt, Speisesalz, Gewürze, Weingeistessig, WEIZENKLEIE.

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g

Energie	1041 kJ / 252 kcal
Fett	21 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,2 g
Kohlenhydrate	9,3 g
davon Zucker	1,0 g
Eiweiß	4,3 g
Salz	1,2 g

Mindestens haltbar bis 6 Monate ab Anlieferungsdatum.



FUNGI-FRIKADELLEN

42% Champignons, pflanzliche Öle (Sonnenblume, Raps; in veränderlichen Gewichtsanteilen), Wasser, DINKELVOLLKORNSCHROT, Sonnenblumenprotein, Kartoffelstärke, Speisesalz, Gewürze, Verdickungsmittel: Methylcellulose, Gewürzextrakte, Weingeistessig, Zucker, WEIZENKLEIE, Speisewürze, Dextrose.

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g

Energie	971 kJ / 235 kcal
Fett	19 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,2 g
Kohlenhydrate	9,2 g
davon Zucker	1,2 g
Eiweiß	4,2 g
Salz	1,2 g

Mindestens haltbar bis 6 Monate ab Anlieferungsdatum.

FUNGI-BÄLLCHEN

45% Champignons, pflanzliche Öle (Sonnenblume, Raps; in veränderlichen Gewichtsanteilen), DINKELVOLLKORNSCHROT, Wasser, Sonnenblumenprotein, Kartoffelstärke, Verdickungsmittel: Methylcellulose, Gewürzextrakt, Speisesalz, Gewürze, Weingeistessig, WEIZENKLEIE.

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g

Energie	1048 kJ / 253 kcal
Fett	21 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,2 g
Kohlenhydrate	9,7 g
davon Zucker	0,9 g
Eiweiß	4,3 g
Salz	1,2 g

Mindestens haltbar bis 6 Monate ab Anlieferungsdatum.



FRISCHE- VERPACKUNG



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.

VOM FLEISCH ZUM PILZ

DER WEG ZUR NACHHALTIGEN ALTERNATIVE

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 sahen sie den Bedarf für gute Fleischalternativen. So erweiterten sie HERMANN.BIO um eine weitere Produktlinie, die eine geschmackvolle Alternative zu herkömmlichen Fast Food Produkten darstellt: **Fungi Food – The better way.**





DIE KRAFT DES PILZES

NACHHALTIGKEIT, DIE SCHMECKT

Pilze sind wahre Wunder unserer Umwelt.

Sie überzeugen durch ihre fleischähnliche Textur, sind eine natürliche Eiweißquelle, reich an Ballast- und Mineralstoffen, kalorienarm und benötigen für ihre Wachstumszeit auch noch weniger Wasser und Fläche als Fleisch. Während die Fleischproduktion also Unmengen an Ressourcen verbraucht und hohe CO²-Emissionen verursacht, trägt die Pilzproduktion stattdessen massiv zu einer nachhaltigen und grüneren Zukunft bei.



BESSER FÜR MENSCH UND UMWELT

DIE (R)EVOLUTION AUS SPEISEPILZEN

Als Familienunternehmen sehen wir es als Pflicht, Verantwortung für unsere Kinder zu übernehmen.

Fungi Food bietet eine natürliche Alternative, die es Eltern ermöglicht, ihren Kindern ausgewogene und dennoch schnelle Mahlzeiten zu servieren. 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.**





Die neue Food Generation.