



alpin. mediterran. 🧑‍🍳

DAS BESTE AUS ZWEI WELTEN

**PRODUKT
KATALOG**



ALPIN MEDITERRAN

DAS BESTE AUS ZWEI WELTEN
SÜDTIROL - ALTO ADIGE



In Südtirol, der Sonnenterrasse der Alpen, treffen alpine Bodenständigkeit und mediterrane Lebenslust aufeinander. Leben und Kultur sind hier alpenländisch geprägt und doch strahlt seit jeher auch die Wärme des Südens durch das Land im Gebirge: Südtirol ist ein offenes Land. Der eifrige Austausch mit den Nachbarn aus dem Süden wie dem Norden bestimmt das Wesen der Südtiroler Seele.

*Als Ausdruck dieser Lebensart steht der **Genuss** in all seinen Formen.*

Wo herrliche Berglandschaften mit ihren blühenden Almwiesen sich mit lieblichen Weinbergen und mediterranen Gärten abwechseln, finden sich auch auf der Speisekarte kulinarische Kombinationen der besonderen Art. Bandnudeln mit Kräutern lachen ebenso wie Kaiserschmarrn von der Karte.

Traditionell und authentisch, zugleich innovativ und frisch, das ist Südtirol, das ist das Beste aus zwei Welten und das ist das Produktsortiment von Pan!



AM ANFANG WAR DER APFEL

Eine Erfolgsgeschichte seit 1888



Heimat

Seit vielen Generationen hat der Umgang mit Lebensmitteln in der Familie Pan Tradition.

Mit Sitz in Südtirol steht Pan heute für innovative Tradition in der alpinen und mediterranen Küche.



Firmenchronik

» **1888 Gründung des Familienunternehmens durch Giovanni Maria Pan**
Pionier des Exports: Südtiroler Äpfel werden bis nach Russland und nach Indien exportiert.

» **1967 Erster tiefgefrorener Apfelstrudel Europas**
Georg Pan ist mit seiner Idee Vorreiter: Er wendet als Pionier die Technologie der Tiefkühlung an, um die Frische seiner Apfelstrudel zu garantieren.

» **2004 Gründung Pan USA Inc. NY**
Wir sind nun auch für unsere amerikanischen Kunden direkt vor Ort.

» **2009 Gründung Pan Food Schweiz AG in Goldach**
Die Schweiz entwickelt sich zu einem strategischen Markt und wird direkt vor Ort betreut.

APFELSTRUDEL

aus gezogenem Teig

Der Fruchtige



Seit Jahrzehnten sind Strudel – allen voran unser köstlicher Apfelstrudel – das Herzstück unseres reichhaltigen Angebots an erlesenen Backwaren.

- » **Natürliche Zutaten, saftige Frucht und traditionelle Rezepturen**
- » **Frische Äpfel aus zertifiziertem Anbau**
- » **Höchste Qualität** und höchster Genuss
- » **Das Mehr an Frucht** - bis zu 67% Frucht werden in unseren Strudeln mit gezogenem Teig umhüllt
- » **Ohne Bindemittel**
- » **Frei von künstlichen Aromen und Konservierungsmitteln**

Qualitätsmerkmale



» **Certified Apple Production** – Der Apfel ist das Herz des Strudels.

Deshalb richten wir uns bei der Apfelproduktion nach den Richtlinien des GLOBAL G.A.P., ein praktisches Handbuch für die gute Agrarpraxis (G.A.P.), das in den fortschrittlichsten Anbaugeländern der Welt angewandt wird.

Die Basis ist eine gleichberechtigte Partnerschaft von landwirtschaftlichen Produzenten und Händlern, die effiziente Zertifizierungsstandards und -verfahren etablieren wollen. Diese Richtlinien helfen uns nicht nur dabei, nachhaltig und nach bestem Wissen und Gewissen zu handeln, sondern garantieren auch die Verwendung der besten Äpfel bei der Produktion unserer Strudel. Und das kann man schmecken!



Fertig gebackene und portionierte Schnitten

Hoher Fruchtanteil:

Apfelstrudel aus gezogenem Teig, ca. 2kg

Backfertiger Apfelstrudel gefüllt mit frisch geschälten Apfelscheiben aus nachhaltiger Produktion mit besonders hohem Apfelanteil (67%). Mit Rosinen verfeinert und dezent mit Zimt und Zucker im Geschmack abgerundet. Zum selber Portionieren. VEGAN.

Art.-Nr.	Produktbezeichnung	Gewicht/ Stück	Stück/ UK	Kombidämpfer	Backofen (Umluft)
12000	Apfelstrudel, backfertig, tiefgefroren	ca. 2kg	4	180°C, 40% Luftfeuchtigkeit, 50-55 Min.	180-200°C, 50-60 Min.



Apfelstrudel aus gezogenem Teig, ca. 1kg

Backfertiger Apfelstrudel gefüllt mit frisch geschälten Apfelscheiben, umhüllt von gezogenem Teig. Fruchtig frisch dank hohem Fruchtanteil. Mit Rosinen verfeinert und dezent mit Zimt und Zucker im Geschmack abgerundet. Zum selber Portionieren.

Art.-Nr.	Produktbezeichnung	Gewicht/ Stück	Stück/ UK	Kombidämpfer	Backofen (Umluft)
12015	Apfelstrudel, backfertig, tiefgefroren	ca. 1kg	4	200°C, 25-30 Min.	200°C, 25-30 Min.



Apfelstrudel-Schnitten aus gezogenem Teig

Fertig gebackener Apfelstrudel aus gezogenem Teig, bereits in einzeln entnehmbare Schnitten portioniert. Fruchtig frisch dank hohem Fruchtanteil.

Mit Rosinen verfeinert und dezent mit Zimt und Zucker im Geschmack abgerundet.

Art.-Nr.	Produktbezeichnung	Gewicht/ Stück	Stück/ Pkg.	Stück, Packungen/ UK	Kombidämpfer	Backofen (Umluft)	Mikrowelle	Auftauzeit
11500	Apfelstrudel-Schnitten, fertig gebacken, tiefgefroren	ca. 165g	6	6 Packungen	140°C, 20% Luftfeucht., 20-25 Min.	160°C, 25-30 Min.	900W: 2 Min. 1800W: 1,5 Min.	5-6 Std. bei Raumtemperatur
12500	Apfelstrudel-Schnitten, fertig gebacken, tiefgefroren	ca. 160g	/	36 Stück	140°C, 20% Luftfeucht., 20-25 Min.	160°C, 25-30 Min.	900W: 2 Min. 1800W: 1,5 Min.	5-6 Std. bei Raumtemperatur
12509	Apfelstrudel-Schnitten, fertig gebacken, tiefgefroren	ca. 125g	/	48 Stück	140°C, 20% Luftfeucht., 18-20 Min.	160°C, 20-25 Min.	900W: 2 Min. 1800W: 1 Min.	5-6 Std. bei Raumtemperatur
12566	Apfelstrudel-Schnitten (Butterteig), fertig gebacken, tiefgefroren	ca. 160g	/	36 Stück	140°C, 20% Luftfeucht., 20-25 Min.	160°C, 25-30 Min.	900W: 2 Min. 1800W: 1,5 Min.	5-6 Std. bei Raumtemperatur



C+C-taugliche Verpackung



Serviertipp: Apfelstrudel-Schnitte mit Granatapfel, Brombeereis und Apfelchip

APFELSTRUDEL

aus knusprigem Blätterteig



Ob als leckeres Dessert mit Vanillesauce oder Eis, oder zwischendurch zum Kaffee: diese Strudel aus knusprig-zartem Blätterteig passen einfach immer. **Backfertige Strudelstangen** oder bereits **fertig gebackene und portionierte Schnitten** - **schnell griffbereit** für jede Gelegenheit.

- » **Knusprig-luftiges Blätterteiggebäck**
- » **Gefüllt mit fruchtigen und knackigen Apfelwürfeln**
- » **Goldig glänzende Backfarbe** für eine gelingsichere Handhabung

Apfelstrudel aus Blätterteig

Backfertiger Apfelstrudel, gefüllt mit frisch geschälten Apfelwürfel aus nachhaltiger Produktion. Mit Rosinen, Zimt und Zucker im Geschmack abgerundet. Zum selber Portionieren.



Art.-Nr.	Produktbezeichnung	Gewicht/ Stück	Stück/ UK	Kombidämpfer	Backofen (Umluft)
14005	Apfelstrudel, backfertig, tiefgefroren	1,3kg	6	180°C, 30-35 Min.	200°C, 30-35 Min.

Apfelstrudel aus Blätterteig

Backfertiger Apfelstrudel, gefüllt mit frisch geschälten Apfelwürfel aus nachhaltiger Produktion. Mit Rosinen, Zimt und Zucker im Geschmack abgerundet und von zartem Blätterteig umhüllt.



Art.-Nr.	Produktbezeichnung	Gewicht/ Stück	Stück/ UK	Kombidämpfer	Backofen (Umluft)
14010	Apfelstrudel, backfertig, tiefgefroren	ca. 300g	24	180°C, 25-30 Min.	180°C, 25-30 Min.

Apfelstrudel-Schnitten aus Blätterteig

Fertig gebackener Apfelstrudel, bereits in einzeln entnehmbare Schnitten portioniert. Gefüllt mit frisch geschälten Apfelwürfel aus nachhaltiger Produktion. Mit Rosinen, Zimt und Zucker im Geschmack abgerundet.

Art.-Nr.	Produktbezeichnung	Gewicht/ Stück	Stück/ Pkg.	Stück, Packungen/ UK	Kombidämpfer	Backofen (Umluft)	Mikrowelle	Auftauzeit
13505	Apfelstrudel-Schnitten, fertig gebacken, tiefgefroren	ca. 100g	10	9 Packungen	140°C, Luftfeucht., 15 Min.	180°C, 15 Min.	900W: 1,5 Min. 1800W: 45 Sek.	4 Std. bei Raumtemperatur
14505	Apfelstrudel-Schnitten, fertig gebacken, tiefgefroren	ca. 110g	/	20 Stück	140°C, Luftfeucht., 15 Min.	180°C, 15 Min.	900W: 1,5 Min. 1800W: 45 Sek.	4 Std. bei Raumtemperatur

C+C-taugliche Verpackung



Serviertipp: Apfelstrudel-Schnitte mit Vanillesauce, Sahne, frischen Erdbeeren und Schokostangen



Goldige Backfarbe

LANDSTRUDEL

aus dünnem Ölteig



Die volle Kraft der Tradition entfalten - das ist unsere Landküche. Beliebte Rezepte werden in ihre ursprüngliche Form gebracht, um jene Exzellenz aufzutischen, an der Generationen gearbeitet haben. **Gut Ding braucht gut Weil** - Landküche ist keine schnelle Sache. Die besten **Zutaten** werden **lange und sorgfältig vorbereitet**, denn dies ist die Voraussetzung für die **Entwicklung bester Geschmacksnoten**. Das sieht und schmeckt man!

- » Dünner Ölteig, stark gewickelt
- » Handwerkliche Optik
- » Jedes Stück ein Unikat
- » Natürlicher Geschmack von besten Zutaten aus Großmutter's Küche: ursprünglich und bodenständig

C+C-taugliche Verpackung



„Land“ Apfelstrudel-Schnitten

Traditionelle Apfelstrudel-Schnitten aus dünn gezogenem Ölteig, mit fein geschnittenen Apfelstückchen gefüllt, abgeschmeckt mit Butter, Zimt und Rosinen, in handwerklicher Optik. Bereits fertig gebacken als reichhaltige Portion.

Art.-Nr.	Produktbezeichnung	Gewicht/ Stück	Stück/ UK	Kombidämpfer	Backofen (Umluft)	Mikrowelle
12572	„Land“ Apfelstrudel-Schnitten, fertig gebacken, tiefgefroren	ca. 180g x 10	40	140°C, 60% Luftfeuchtigkeit, 20-25 Min.	140°C 25-30 Min.	900W: 3,5 Min. 1800W: 1,5 Min.

„Land“ Apfelstrudel

Traditioneller Apfelstrudel aus dünn gezogenem Ölteig, mit fein geschnittenen Apfelstückchen gefüllt, abgeschmeckt mit Butter, Zimt und Rosinen, in handwerklicher Optik. Zum selber Portionieren.

Art.-Nr.	Produktbezeichnung	Gewicht/Stück	Stück/UK	Kombidämpfer	Backofen (Umluft)
12046	„Land“ Apfelstrudel, backfertig, tiefgefroren	ca. 1,5kg	4	200°C, 30-40 Min.	200°C, 30-40 Min.



Mit Butter verfeinert

Mit aufgeschlagenem Eischnee - besonders flaumige Konsistenz

Landküche



„Land“ Topfenstrudel-Schnitten

Traditionelle Topfen-/Quarkstrudel-Schnitten aus dünn gezogenem Ölteig, gefüllt mit fein säuerlichem Speisequark und Rosinen. Mit einer dezenten Vanillenote und Zitronensaft abgeschmeckt und in handwerklicher Optik. Bereits fertig gebacken.

Art.-Nr.	Produktbezeichnung	Gewicht/ Stück	Stück/ UK	Kombidämpfer	Backofen (Umluft)	Mikrowelle
12571	„Land“ Topfenstrudel-Schnitten, fertig gebacken, tiefgefroren	ca. 180g x 10	40	140°C, 60% Luftfeuchtigkeit, 20-25 Min.	140°C, 25-30 Min.	900W: 3,5 Min. 1800W: 1,5 Min.

C+C-taugliche Verpackung



Omas Rezept → Beste Zutaten → Tradition → Heimkommen

STRUDELVIELFALT

aus gezogenem Teig

Cremig, fruchtige Alternativen zum klassischen Apfelstrudel!

Bei uns gibt es viele Strudelvarianten, die neben Äpfeln auch mit Quark, Himbeeren oder Waldfrüchten und Sauerkirschen gefüllt sind. Da ist garantiert für jeden Geschmack etwas dabei!

- » Besonders **reichhaltige Frucht- und Quarkfüllung**
- » Der passende **Strudel für jede Jahreszeit** - vielseitig kombinierbar
- » Eine spannende Ergänzung auf Ihrer **Dessert-Karte**



Quarkstrudel aus gezogenem Teig

Backfertiger Quarkstrudel, gefüllt mit frischem Quark und erlesenen Rosinen. Mit edlen Aromen im Geschmack abgerundet. Zum selber Portionieren.

Art.-Nr.	Produktbezeichnung	Gewicht/Stück	Stück/UK	Kombidämpfer	Backofen (Umluft)
12013	Quarkstrudel, backfertig, tiefgefroren	ca. 1,5kg	4	180-190°C, 30% Luftfeuchtigkeit, 35-40 Min.	200-210°C, 35-40 Min.

Quarkstrudel-Schnitten aus gezogenem Teig

Fertig gebackener Quarkstrudel, bereits in einzeln entnehmbare Schnitten portioniert. Gefüllt mit frischem Quark und erlesenen Rosinen, mit edlen Aromen im Geschmack abgerundet.

Art.-Nr.	Produktbezeichnung	Gewicht/Stück	Stück/UK	Kombidämpfer	Backofen (Umluft)	Mikrowelle
12501	Quarkstrudel-Schnitten, fertig gebacken, tiefgefroren	ca. 160g	20	140°C, 40% Luftfeuchtigkeit, 25-30 Min.	160°C, 25-30 Min.	700W: 3 Min.

Quarkstrudel aus Blätterteig

Backfertiger Quarkstrudel, gefüllt mit cremigem Quark und erlesenen Rosinen, mit edlen Aromen im Geschmack abgerundet und von zartem Blätterteig umhüllt.

Art.-Nr.	Produktbezeichnung	Gewicht/Stück	Stück/UK	Kombidämpfer	Backofen (Umluft)
14013	Quarkstrudel, backfertig, tiefgefroren	ca. 300g	24	180-190°C, 40% Luftfeuchtigkeit, 20-25 Min.	200°C, 20-25 Min.



Quark-Himbeerstrudel aus gezogenem Teig

Backfertiger Quarkstrudel, gefüllt mit fruchtigen Himbeeren und frischem Quark. Mit edlen Aromen im Geschmack abgerundet. Zum selber Portionieren.

Art.-Nr.	Produktbezeichnung	Gewicht/Stück	Stück/UK	Kombidämpfer	Backofen (Umluft)
12012	Quark-Himbeerstrudel, backfertig, tiefgefroren	ca. 1,5kg	4	180-190°C, 30% Luftfeuchtigkeit, 35 - 40 Min.	200-210°C, 35-40 Min.



Quark-Himbeerstrudel-Schnitten aus gezogenem Teig

Fertig gebackener Quark-Himbeerstrudel, bereits in einzeln entnehmbare Schnitten portioniert. Gefüllt mit frischem Quark und fruchtigen Himbeeren, mit edlen Aromen im Geschmack abgerundet.

Art.-Nr.	Produktbezeichnung	Gewicht/Stück	Stück/UK	Kombidämpfer	Backofen (Umluft)	Mikrowelle
12520	Quark-Himbeerstrudel-Schnitten, fertig gebacken, tiefgefroren	ca. 160g	20	140°C, 40% Luftfeuchtigkeit, 25-30 Min.	160°C, 25-30 Min.	700W: 3 Min.



Waldfrüchtestrudel-Schnitten aus gezogenem Teig

Eine beerige Alternative: fertig gebackener Waldfrüchtestrudel, bereits in einzeln entnehmbare Schnitten portioniert. Gefüllt mit köstlichen Waldfrüchten, Sauerkirschen und Äpfeln, leicht gezuckert. Fruchtig frisch dank hohem Fruchtanteil.

Art.-Nr.	Produktbezeichnung	Gewicht/Stück	Stück/UK	Kombidämpfer	Backofen (Umluft)	Mikrowelle
12570	Waldfrüchtestrudel-Schnitten (Butterteig), fertig gebacken, tiefgefroren	ca. 160g	36	140°C, 60% Luftfeuchtigkeit, 20-25 Min.	160°C, 25-30 Min.	700W: 3,5 Min



KAISERSCHMARRN VIELFALT

Traditionelle Alpenküche

Entdecke unser Kaiserschmarrn Sortiment sowie alle Vorteile eines tiefgefrorenen Kaiserschmarrns **bester Qualität und in handwerklicher Optik** für den Einsatz in den verschiedenen Profiküchen.

- » Ob **Skihütte, Restaurant, Kantine** oder **Bistro**, ob **Bio** oder **klassisch** traditioneller Kaiserschmarrn - wir haben die passende Lösung!
- » Schmeckt und sieht aus **wie hausgemacht** und spart viel Zeit in der Küche
- » **Kalkulationssicher** und jederzeit einsatzbereit für die Profiküche
- » **Höchster Conveniencegrad**, da fertig gebacken

Kaiserschmarrn Souffliert

Soufflierter Kaiserschmarrn, mit Eischnee fluffig leicht und flaumig aufgeschlagen. Natürlicher Geschmack von besten Zutaten, rustikal gezupft.

- » Clean Label
- » Mit Eischnee flaumig aufgeschlagen
- » Edle Vanillenote
- » Mit oder ohne Rosinen
- » Rustikal gezupft, handwerkliche Optik
- » Optimale Teller Optik bei geringerem Wareneinsatz
- » Ideal für's á la Carte / Gastronomie

Produkttutorial ansehen:



C+C-taugliche Verpackung



Serviertipp:

Kaiserschmarrn im Pfandl mit Williamsbirnen und Walnüssen



Serviertipp:
Kaiserschmarrn kombiniert mit Heidelbeeren

Art.-Nr.	Produktbezeichnung	Gewicht/Beutel	Beutel/UK	Kombidämpfer	Mikrowelle
15600	Kaiserschmarrn Souffliert mit Rosinen, fertig gebacken, tiefgefroren	2kg	3	140°C, 80% Luftfeuchtigkeit, 5-7 Min.	900W: 4 Min. 1800W: 2 Min.
15601	Kaiserschmarrn Souffliert ohne Rosinen, fertig gebacken, tiefgefroren	2kg	3	140°C, 80% Luftfeuchtigkeit, 5-7 Min.	900W: 4 Min. 1800W: 2 Min.

Kaiserschmarrn BIO

Bio Kaiserschmarrn mit Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau. Natürlicher Geschmack von besten Zutaten. Bereits fertig gebacken und in ungleichmäßige Stücke gerissen.

- » Schmeckt wie selbstgemacht
- » Ungleichmäßig gerissen
- » Ohne Rosinen
- » Besonders saftig
- » Zutaten aus kontrolliertem biologischen Anbau
- » Schöpfstabil und Bain-Marie-tauglich



IT-BIO-021



Produkttutorial
ansehen:



- » Für den Nachhaltigkeitsgedanken
- » Unterstützt Ihre Bio-Quote



Art.-Nr.	Produktbezeichnung	Gewicht/Karton	Kombidämpfer	Backofen (Umluft)	Mikrowelle
15608	Kaiserschmarrn BIO ohne Rosinen, fertig gebacken, tiefgefroren	5kg	120°C, 20% Luftfeuchtigkeit, 10 Min.	160°C, 30-35 Min. (zugedeckt)	900W: 4 Min. 1800W: 2 Min. (zugedeckt)



Kaiserschmarrn Klassik

Klassischer Kaiserschmarrn, rustikal gerissen - für das perfekte Hüttenfeeling. Der Rezept-Klassiker der Alpenküche, konzipiert als gelingsichere, warmhaltestabile und schöpfstabile Mehlspeise. Besonders saftig und locker durch Zugabe von feinem Quark.

- » Schmeckt wie selbstgemacht
- » Besonders saftig
- » Rustikal gerissen
- » Mit oder ohne Rosinen
- » Schöpfstabil und Bain-Marie-tauglich
- » Optimales Preis-Leistungsverhältnis
- » Ideal bei längerer Standzeit



C+C-taugliche
Verpackung

Produkttutorial
ansehen:



Art.-Nr.	Produktbezeichnung	Gewicht/Beutel	Beutel/UK	Kombidämpfer	Backofen (Umluft)	Mikrowelle
15609	Kaiserschmarrn Klassik mit Rosinen rustikal gerissen, fertig gebacken, tiefgefroren	2,5kg	2	120°C, 20% Luftfeuchtigkeit, 10 Min.	160°C, 30-35 Min. (zugedeckt)	900W: 4 Min. 1800W: 2 Min.
15613	Kaiserschmarrn Klassik ohne Rosinen rustikal gerissen, fertig gebacken, tiefgefroren	2,5kg	2	120°C, 20% Luftfeuchtigkeit, 10 Min.	160°C, 30-35 Min. (zugedeckt)	900W: 4 Min. 1800W: 2 Min.



APFELKÜCHL

Köstlich & Bodenständig

Fertig gebackene Apfelküchl aus saftigen Apfelingeln, ummantelt mit goldig-knusprigem Backteig. Ein Klassiker der alpinen Küche. Ideal als Nachspeise oder als Beilage zu Wildgerichten mit Preiselbeeren. Besonders beliebt auch auf Jahrmarktständen und auf dem Weihnachtsmarkt. Kann in der Fritteuse, in der Pfanne oder im Ofen zubereitet werden.

- » Mit frischen Äpfeln aus nachhaltiger Produktion
- » Ein Klassiker aus der Südtiroler und Alpenländischen Küche
- » Hoher Conveniencegrad - speziell für die Profiküche konzipiert
- » Hochwertige Zutaten
- » Innen saftig, außen knusprig

Art.-Nr.	Produktbezeichnung	Gewicht/Beutel	Beutel/UK	Kombidämpfer	Backofen (Umluft)	Mikrowelle	Pfanne/Fritteuse
15511	Apfelküchl, fertig gebacken, tiefgefroren	1kg	5	180°C, 7 Min.	200°C, 8-9 Min.	600W: 1,5 Min.	180-185°C, 2 Min.

*Ganze Apfelingel:
aus frisch geschälten Äpfeln*

Besonders
saftig



Serviertipp:

Apfelküchl mit Preiselbeermarmelade, Vanilleeis und Haselnusskrokant



Serviertipp:

Apfelküchl in Zimtzucker wälzen und mit Vanillesauce und Haselnusskrokant servieren



C+C-taugliche
Verpackung

SÜDTIROLER SPEZIALITÄTEN

Authentisch und vielseitig



„...an
guatn
Appetit!“

Serviertipp:
Südtiroler Art: Mit Nussbutter,
Parmesankäse und Schnittlauch



SCHLUTZKRAPPEN

Traditionelle Roggenteigtaschen

Die Schlutzkrapfen, im südtiroler Dialekt auch bekannt als „Schlutzer“, sind ein herzhaftes vegetarisches Pasta-Gericht der Südtiroler Küche. Der Begriff Schlutzkrapfen wird von dem gebräuchlichen Wort „schluzen“, was so viel wie rutschen, gleiten bedeutet, abgeleitet. Typisch für dieses traditionelle Gericht ist die Verwendung von Roggenmehl, das den Teig schön rutschig macht, sowie die Halbmond-Form, die zurückzuführen ist auf die ursprüngliche Ausstechform, einem kleinen runden Weinglas.

- » Mit Roggenmehl
- » Viele Einsatzmöglichkeiten
- » Mit Blattspinat und Ricotta-Käse



C+C-taugliche
Verpackung

Schlutzkrapfen

Mit Spinat und Ricotta gefüllte Roggenteigtaschen aus der traditionellen Südtiroler Küche. Mit Majoran, Knoblauch, Pfeffer und Muskatnuss im Geschmack verfeinert.

Art.-Nr.	Produktbezeichnung	Gewicht/ Beutel	Beutel/ UK	Kochtopf	Kombidämpfer
19100	"Schlutzkrapfen" Roggenteigtaschen mit Spinat und Ricotta, roh, tiefgefroren	1kg	6	6 Min.	100°C, 100% Luftfeuchtigkeit, 20 Min.



Tipp:
Mit offenem
Deckel köcheln
lassen!



Serviertipp:
Roggenteigtaschen mit
Tomatenbutter und Kräuteressenz

Serviertipp:

Buntes Knödeltris mit zerlassener Butter und Parmesan-Käse



KNÖDEL SPEZIALITÄTEN

Traditionell und vielfältig

Knödel haben eine jahrhundertlange Tradition und sind aus der Südtiroler Küche nicht wegzudenken. Ursprünglich als typische Bauernmahlzeit entstanden, sind sie heute als spannende vegetarische Köstlichkeit weit über die Grenzen Tirols hinaus bekannt und werden häufig als Hauptgericht mit zerlassener Butter und geriebenem Käse, Champignon- oder Käsesoße oder mit Blatt- oder Krautsalat angeboten.

- » Traditionelle, vegetarische Tellermitte
- » Gelingsichere Zubereitung und ideale Portionsgröße
- » Besonders flaumige Konsistenz
- » Untereinander farbenfroh kombinierbar als Bis oder Tris

Tipp:
Mit geschlossenem Deckel im köchelnden Wasser sieden lassen!

C+C-taugliche Verpackung

Käseknödel

Hoher Käseanteil (21%), mit Schnittlauch und Knoblauch im Geschmack verfeinert. Besonders flaumig.

Art.-Nr.	Produktbezeichnung	Gewicht/ Stück	Stück/ Beutel	Beutel/ UK	Kombidämpfer	Kochtopf
19103	Käseknödel, roh, tiefgefroren	ca. 75 g	14	6	100°C, 100% Luftfeuchtigkeit, 20 Min.	20 Min.



„Kasknedl“

Serviertipp:
Käseknödel auf Blattsalat und Radieschenscheiben, mit Pfifferlingen und Brotcroutons



Spinatknödel

Hoher Spinatanteil (40%), angereichert mit Schnittkäse und Butter, mit Knoblauch, Pfeffer und Muskatnuss im Geschmack würzig abgeschmeckt, besonders flaumig.

Art.-Nr.	Produktbezeichnung	Gewicht/ Stück	Stück/ Beutel	Beutel/ UK	Kombidämpfer	Kochtopf
19101	Spinatknödel, roh, tiefgefroren	ca. 75 g	14	6	100°C, 100% Luftfeuchtigkeit, 20 Min.	20 Min.

Evergreen!



C+C-taugliche Verpackung



Serviertipp:
Spinatknödel mit Käsesoße, Schmortomaten und Schwarzbrotchips

C+C-taugliche Verpackung

Rohrknödel/Rote Bete Knödel

Der charakteristische erdig-süße Geschmack, die leuchtende Farbe der Roten Bete, sowie die vielen Nährstoffe der „Tollen-Knolle“ machen die Rote Bete immer beliebter. Im Knödel verpackt bietet sie eine tolle Abwechslung auf dem Teller und überzeugt mit fruchtig-lieblichem Geschmack und Aussehen. Besonders flaumig.

Art.-Nr.	Produktbezeichnung	Gewicht/ Stück	Stück/ Beutel	Beutel/ UK	Kombidämpfer	Kochtopf
19102	Rohrknödel/ Rote Bete Knödel, roh, tiefgefroren	ca. 75 g	14	6	100°C, 100% Luftfeuchtigkeit, 20 Min.	20 Min.



Tiroler Superfood

Tipp:
Noch leuchtender im Kombidämpfer!



Serviertipp:
Rohrknödel mit Käsesoße, Parmesanspäne und Schnittlauch



HERZHAFTE SPEZIALITÄTEN

Vegetarisch lecker

Unsere herzhaften Strudel machen sowohl **als Beilage** als auch **als Hauptspeise** eine gute Figur!

- » Ob mit leckerer Gemüsefüllung oder als mediterrane Variante mit Blattspinat und Ricotta - diese Strudel garantieren eine willkommene **vegetarische Abwechslung auf Ihrer Speisekarte**
- » An Ihre Bedürfnisse angepasst - bereits **fertig gebackene Schnitten** oder **backfertige Stangen** zum selber Portionieren

Gemüsestrudel aus gezogenem Teig

Herzhafter Strudel mit buntem Gemüseallerlei und Mozzarella gefüllt.
Mit Muskatnuss fein abgeschmeckt und von dünnem Teig umhüllt. Backfertig, zum selber Portionieren.



Art.-Nr.	Produktbezeichnung	Gewicht/Stück	Stück/UK	Kombidämpfer	Backofen (Umluft)
12017	Gemüsestrudel, backfertig, tiefgefroren	ca. 1,5kg	4	180°C, 60% Luftfeuchtigkeit, 50 Min.	200°C, 35-40 Min.

Gemüsestrudel-Schnitten aus gezogenem Teig

Fertig gebackener Gemüsestrudel, bereits in einzeln entnehmbare Schnitten portioniert.

Herzhaft gefüllt mit buntem Gemüseallerlei und Mozzarella, mit Muskatnuss fein abgeschmeckt und von dünnem Teig umhüllt.



Art.-Nr.	Produktbezeichnung	Gewicht/Stück	Stück/UK	Kombidämpfer	Backofen (Umluft)	Mikrowelle
12525	Gemüsestrudel-Schnitten, fertig gebacken, tiefgefroren	ca. 160g	20	140°C, 60% Luftfeuchtigkeit, 30 Min.	180°C, 25 Min.	700W: 4 Min. 1800W: 1,5 Min.
12560	Gemüsestrudel-Schnitten, fertig gebacken, tiefgefroren	ca. 80g	108	140°C, 60% Luftfeuchtigkeit, 15-20 Min.	160°C, 20 Min.	900W: 1 Min. 1800W: 2 Min.



Serviertipp:
Gemüsestrudel-Schnitte mit Camembert im Nussmantel und Blattsalat

Serviertipp:
Gemüsestrudel-Schnitte mit Zanderfilet und Dillschaum



Spinatstrudel aus Blätterteig

Herzhafter Strudel gefüllt mit Blattspinat, Ricotta und Käse, mit Zwiebel, Knoblauch und Muskatnuss im Geschmack abgerundet. Zum selber Portionieren.



Art.-Nr.	Produktbezeichnung	Gewicht/ Stück	Stück/ UK	Kombidämpfer	Backofen (Umluft)
14052	Spinatstrudel, backfertig, tiefgefroren	ca. 1,3kg	4	180°C, 30-35 Min.	180°C, 40-45 Min.

Spinatstrudel-Schnitten aus Blätterteig

Fertig gebackener Spinatstrudel, bereits in einzeln entnehmbare Schnitten portioniert. Herzhaft gefüllt mit Blattspinat, Ricotta und Käse, mit Zwiebel, Knoblauch und Muskatnuss im Geschmack abgerundet. Aus feinem Blätterteig.



Art.-Nr.	Produktbezeichnung	Gewicht/ Stück	Stück/ UK	Kombidämpfer	Backofen (Umluft)	Mikrowelle
14541	Spinatstrudel-Schnitten, fertig gebacken, tiefgefroren	ca. 160g	16	160°C, 30% Luftfeuchtigkeit, 20-25 Min.	180°C, 30-35 Min.	900W: 3 Min.



Serviertipp:
Spinatstrudel-Schnitte mit Tomatensauce, Parmesanhippe und Basilikum



Gelingsichere flaumige Soufflémasse

Von VEGETARISCH bis VEGAN..

Die vegetarische und vegane Ernährung ist in den vergangenen Jahrzehnten zum wahren Trend avanciert.

WUSSTEN SIE, DASS:

... sich in Deutschland laut Ernährungsreport 2021 des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft **10%** (rund 8 Mio. Menschen) **vegetarisch ernähren** und **2% vegan** (rund 1,6 Mio. Menschen).

... es unterschiedlichste **Formen** von vegetarischer Ernährung gibt?
Ovo-Vegatarier (kein Fleisch, kein Fisch, keine Milchprodukte), **Lacto-Vegatarier** (kein Fleisch, kein Fisch, keine Eier), **Lakto-Ovo-Vegatarier** (kein Fleisch, kein Fisch), **Pescetarier** (kein Fleisch), **Pollo-Vegatarier** (kein Fleisch, ausgenommen Geflügel) **Veganer** (meidet alle vom Tier stammenden Lebensmittel)

... die **Teilzeit-Vegatarier** in den letzten Jahren stark zugenommen haben?
 Im Jahr 2020 bezeichneten sich **55% der deutschen Bevölkerung** als **Flexitarier** (flexible Vegetarier, die ihren Fleischkonsum bewusst einschränken und möglichst wenig oder nur selten Fleisch essen).

Käsesoufflé gerollt

Luftig, leichtes Käsesoufflé in einer besonderen Form, mit roter Paprika und Kräutern verfeinert. Speziell für die Profiküche und Gastronomie konzipiert. Ideal als vegetarisches Gericht oder Beilage für diejenigen, die Abwechslung auf der Karte suchen. Einzeln entnehmbare Portionen.

Art.-Nr.	Produktbezeichnung	Gewicht/ Stück	Stück/ UK	Kombidämpfer	Backofen (Umluft)
12043	Käsesoufflé gerollt, backfertig, tiefgefroren	ca. 134g	30	180°C, 80% Luftfeuchtigkeit, 20-22 Min.	180°C, 25-30 Min.



Krautkrapfen / Krautstrudel

Fertig gebackene, vegane Krautkrapfen aus der traditionellen Alpenküche. Saftiges Sauerkraut rustikal in Teig gerollt und bereits angebraten. Ideal als vegane Hauptspeise oder schmackhafte Beilage. Einzelportion.

Art.-Nr.	Produktbezeichnung	Gewicht/ Stück	Stück/ UK	Kombidämpfer	Backofen (Umluft)	Mikrowelle
12564	Krautkrapfen, fertig gebacken, tiefgefroren	ca. 127g	30	160°C, 25 Min.	180°C, 30 Min.	900W: 4 Min. 1800W: 2 Min.



SUPERFOOD STRUDEL

Hippe Abwechslung - super trendy

- » Das Geheimnis dieses bunten Powerstrudels liegt in den Zutaten: bunt, würzig, nahrhaft und super trendy - die sogenannten Superfoods sind in aller Munde!
- » Eine schmackhafte und trendige Hauptmahlzeit, gedacht für diejenigen, die Abwechslung auf dem Speiseplan suchen und dabei junges Publikum und ernährungsbewussten Kunden ansprechen wollen.

QUINOA-GRÜNKOHL-STRUDEL

Kleiner Gemüsestrudel mit den Power-Zutaten Quinoa, Grünkohl und roter Paprika, würzig abgeschmeckt mit Sojasoße. Eingerollt in dünnem Ölteig und mit knusprigem Kurkumabrösel-Topping verfeinert. Gelingsichere, vegane Tellermitte, bereits fertig gebacken.



Hippes Gemüse mit Superkraft, bunt und würzig!

- » Gelingsicher, da fertig gebacken
- » Vegan
- » Warmhaltestabil (Bain-Marie, Hold-o-Mat, Thermoport)



Art.-Nr.	Produktbezeichnung	Gewicht/Stück	Stück/UK	Kombidämpfer	Backofen (Umluft)	Mikrowelle
12573	Quinoa-Grünkohl-Strudel, fertig gebacken, tiefgefroren	ca. 200g	36	140°C, 25-30 Min.	140°C, 25-30 Min.	900W: 4 Min. 1800W: 2 Min.

Produkttutorial ansehen:



Serviertipp:

Quinoa-Grünkohl-Taschen auf Mousse von gelber und roter Paprika, mit Parmesanhippen



Hippe Abwechslung

Power-Zutaten

Super lecker, super nahrhaft!

Proteine & Vitamine

Gesunde Ernährung



MINIS

Große Qualität für den kleinen Hunger

Ob zum **Frühstück**, als **Snack** oder **Fingerfood** fürs Buffet: Bei den Pan Minis ist für jede Gelegenheit etwas dabei!
 Unsere Minis in herzhaft oder süß - in gewohnter Pan-Qualität - eignen sich als Blätterteighäppchen für den **kleinen Genuss zwischendurch**.
 Mit unseren MiniMix süß in den Sorten Apfel, Waldfrucht und Kakao oder herzhaft in den Geschmacksrichtungen „alpin“ und „mediterran“ und den Pizzette findet sich genau das Richtige für den kleinen Hunger in unserem vielseitigen Produktsortiment.
 Hier treffen **hochwertige Zutaten** auf **modernen Lebensstil** und **schnellstmögliche Zubereitung**.

Qualitätsmerkmale

- Köstlich & knusprig:** Unsere Blätterteighäppchen bestehen aus bestem Pan-Blätterteig und enthalten keine gehärteten Fette. Sie eignen sich für den kleinen Hunger, als Snack am Buffet oder auch zum Frühstück.
- » Schnelle und einfache Zubereitung bei gewohnter Pan-Qualität
 - » Große Auswahl für jede Gelegenheit: Herzhaft oder süß, Blätterteighäppchen & Pizzette.

MiniMix herzhaft

Herzhafte backfertige Blätterteighäppchen. Gefüllt in 3 Geschmacksrichtungen: Spinat&Ricotta, Schinken&Käse, Tomate&Mozzarella. Schnelle Zubereitung in ca. 12 Minuten. Ideal zum Aperitif für Caterings und Buffets. Kartoninhalt: ca. 60 Stück.

Art.-Nr.	Produktbezeichnung	Gewicht/UK	Stück/UK	Backofen (Umluft)
14063	MiniMix herzhaft (3 Sorten), backfertig, tiefgefroren	1,2kg	ca. 60	180°C, 15 Min.



Ideal für jeden Catering-Anlass

C+C-taugliche Verpackung

MiniMix alpin.mediterran

Backfertige Blätterteighäppchen herzhaft gefüllt, in 6 verschiedenen alpinen und mediterranen Geschmacksrichtungen: Olive, Spinat, Rosmarin, Speck, Paprika, Würstel. Bestechen durch unterschiedliche Formen und Toppings. Beutelinhalt: ca. 45 Stück.

Art.-Nr.	Produktbezeichnung	Gewicht/Beutel	Beutel/UK	Kombidämpfer	Backofen (Umluft)
14084	MiniMix alpin.mediterran (6 Sorten), backfertig, tiefgefroren	1kg	4	220°C, 16-20 Min., reduzierte Lüftergeschw.	180°C, 20-25 Min., reduzierte Lüftergeschw.



Besonders saftig

C+C-taugliche Verpackung

Olive

Olivenpaté aus grünen Oliven, mediterran gewürzt und mit Basilikum verfeinert

Paprika

Mediterrane Gemüsefüllung mit roter und gelber Paprika, Aubergine und Zucchini, mit knusprigen Dekorbröseln on top

Rosmarin

„Bolognese-Art“ mit Hackfleisch und Béchamelsoße und mediterranem Rosmarin-Topping

Spinat

Cremige Spinatfülle delikat abgeschmeckt mit Kümmel und Muskatnuss

Speck

Typischer Südtiroler Geschmack nach deftigem Speck und Zwiebeln

Würstel

Mit typischem Würstel Meraner-Art, hergestellt in Südtirol

6 Variationen in Form und Fülle

„Pizzette“ aus Blätterteig mit Tomate und Mozzarella

Backfertige Pizzette aus Blätterteig mit würziger Tomatensauce und Mozzarella. Schnelle Zubereitung im Ofen. Pizza, die auf der Zunge zergeht - ideal als Fingerfood. Beutelinhalt: ca. 40 Stück.

Art.-Nr.	Produktbezeichnung	Gewicht/Beutel	Beutel/UK	Kombidämpfer	Backofen (Umluft)
14077	„Pizzette“ aus Blätterteig mit Tomate und Mozzarella, backfertig, tiefgefroren	1kg	4	180°C, 15-20 Min., reduzierte Lüftergeschw.	180°C, 15-20 Min., reduzierte Lüftergeschw.



Pizza, die auf der Zunge zergeht

C+C-taugliche Verpackung





.....
MiniMix
Premium

.....
Pizzette
Premium



Tomaten
aus
Italien

PIZZETTE PREMIUM

Pizzette Premium mit Tomate und Mozzarella

Runde Blätterteig-Pizzette mit schmackhafter Tomatensauce und Mozzarella.
Mit konzentrierter Butter verfeinert, backfertig.
Beutelinhalt: ca. 40 Stück.

Cremiger
Mozzarella-
Käse



- » Runde Pizzette mit Mozzarella und fein abgeschmeckter Tomatensauce
- » Besonders knusprig
- » Mit konzentrierter Butter verfeinert
- » Zarter Blätterteig

Art.-Nr.	Produktbezeichnung	Gewicht/ Beutel	Beutelinhalt	Beutel/ UK	Kombidämpfer	Backofen (Umluft)	Produktfoto
14104	Pizzette Premium mit Tomate und Mozzarella, backfertig, tiefgefroren	1kg	ca. 40 Stück	4	180°C, 15-20 Min., ohne Luftfeuchtigk., reduzierte Lüftergeschw.	180°C, 15-20 Min., reduzierte Lüftergeschw.	

SAISONALES
PRODUKT

Nach Reservierung erhältlich



Reichhaltige
& hochwertige
Füllungen

MINIMIX PREMIUM

MiniMix Premium (6 Sorten)

Backfertige Blätterteighäppchen, mit konzentrierter Butter verfeinert. In 6 exquisiten Formen und Füllungen: Basilikum-Pesto, Paprika, schwarze Olive, Käse, Schinken, Würstel.

- » Minimix 6 Sorten und 6 Formen, mit reichhaltiger Füllung
- » Goldig-glänzende Teigoberfläche
- » Mit konzentrierter Butter verfeinert
- » Zarter Blätterteig



Pesto
Cremige Füllung mit Pesto-Geschmack, italienischem Basilikum und geriebenem Käse.



Paprika
Leckere süß-saure Füllung mit roter Paprika und Frischkäse.



Käse
Eine delikate, cremige Käsefüllung aus Frischkäse, Hartkäse und Ricotta.



Schinken
Frischkäse mit geräuchertem Schinken. Knusprige mediterrane Oregano-Streusel on Top.



Olive
Gefüllt mit fein gehackten schwarzen Oliven. Intensiver Geschmack. Mit Chiasamen dekoriert.



Würstel
Mit typischem Würstel Meraner-Art, hergestellt in Südtirol.

Art.-Nr.	Produktbezeichnung	Gewicht/Beutel	Beutelinhalt	Beutel/UK	Kombidämpfer	Backofen (Umluft)	Produktfoto
14105	MiniMix Premium (6 Sorten), backfertig, tiefgefroren	1kg	ca. 45 Stück	4	220°C, 16-20 Min., ohne Luftfeuchtigkeit, reduzierte Lüftergeschw.	180°C, 20-25 Min., reduzierte Lüftergeschw.	



TRÜFFEL

Blätterteighäppchen mit Trüffel

Blätterteighäppchen gefüllt mit feiner, schmackhafter Trüffelcreme. Mit knusprigem Chiasamen-Topping verfeinert.

- » Edle Creme mit Mascarpone, Trüffel und Pilzen
- » Goldig-glänzende Teigoberfläche
- » Knuspriges Topping mit Chiasamen

Der ideale
Appetizer für
die Festtage

Art.-Nr.	Produktbezeichnung	Gewicht/Beutel	Beutelinhalt	Beutel/UK	Kombidämpfer	Backofen (Umluft)	Produktfoto
14103	Blätterteighäppchen mit Trüffel, backfertig, tiefgefroren	1 kg	ca. 45 Stück	4	220°C, 16-20 Min., ohne Luftfeuchtigkeit, reduzierte Lüftergeschw.	180°C, 20-25 Min., reduzierte Lüftergeschw.	



Auch fürs
Take-Away geeignet



Rustikale
Speck-
Füllung

Speck-Kartoffel-Stange

Mini Blätterteig-Stange mit reichhaltiger Fülle aus Speck und Kartoffeln, mit extra knusprigen Kurkuma-Bröseln dekoriert. Ein Snack, der sich auszeichnet durch seine schmackhaft rustikale Speck-Füllung und den besonders blättrigen Teig.

Art.-Nr.	Produktbezeichnung	Gewicht/Stück	Stück/UK	Kombidämpfer	Backofen (Umluft)
14102	Speck-Kartoffel-Stange, backfertig, tiefgefroren	ca. 100g	50	170°C, ohne Luftfeuchtigkeit, 24-28 Min.	170°C, ohne Luftfeuchtigkeit, 24-28 Min.

Spinat-Käse-Stange

Mini Blätterteig-Stange, mit extra knusprigen Kurkuma-Bröseln dekoriert. Saftige und reichhaltige Spinatfülle, mit Hirtenkäse verfeinert. Ideal als vegetarischer Snack.

Art.-Nr.	Produktbezeichnung	Gewicht/Stück	Stück/UK	Kombidämpfer	Backofen (Umluft)
14098	Spinat-Käse-Stange, backfertig, tiefgefroren	ca. 100g	50	170°C, ohne Luftfeuchtigkeit, 24-28 Min.	170°C, ohne Luftfeuchtigkeit, 24-28 Min.



Extra
knusprig und
saftig

Süß



Apfel-Strudel Mini aus Blätterteig

Kleiner Apfelstrudel aus knusprigem Blätterteig, reichhaltig gefüllt mit frischen Apfelwürfeln und Sultaninen. Garniert mit feinem Kristallzucker. Innen saftig und außen knusprig. Backfertige Einzelportion als Snack zu ca. 80g.

Art.-Nr.	Produktbezeichnung	Gewicht/Stück	Stück/UK	Kombidämpfer	Backofen (Umluft)
14101	Apfel-Strudel Mini aus Blätterteig, backfertig, tiefgefroren	ca. 80g	50	170°C, ohne Luftfeuchtigkeit, 24-28 Min.	170°C, ohne Luftfeuchtigkeit, 24-28 Min.



Knusprige
Zuckerkruste

MiniMix süß

Süße backfertige Blätterteighäppchen mit knuspriger Zuckerkruste. Gefüllt in 3 Geschmacksrichtungen: Apfel, Kakao und Waldfrüchte. Zubereitet in ca. 12 Minuten. Ideal zum Frühstück und für Buffets. Kartoninhalt: ca. 60 Stück.

Art.-Nr.	Produktbezeichnung	Gewicht/UK	Stück/UK	Backofen (Umluft)
14062	MiniMix süß (3 Sorten), backfertig, tiefgefroren	1,2kg	ca. 60	180°C, 15 Min.



Ideal für's
Frühstücks-
buffet

C+C-taugliche
Verpackung

ITALIENISCHE DESSERTS

La Dolce Vita

Das Beste, was die italienische Dessertküche zu bieten hat: verlockend cremig und himmlisch schokoladig zergehen diese Klassiker auf der Zunge und sind immer eine kleine Sünde wert – einfach auftauen und genießen!

„La Dolce Vita“, das ist pure italienische Lebenslust, feine Kunst der Patisserie, die das Leben verschönert. Unsere tiefgekühlten italienischen Desserts sind sinnlich zart, schwerelos taucht der Löffel durch sahnige Cremes und luftige Mousse.



Profiteroles

Brandteigkugeln mit Kakaocreme überzogen und mit Sahnecreme gefüllt. 24 Kugeln/Schale.

Art.-Nr.	Produktbezeichnung	Gewicht/Stück	Stück/UK	Auftauzeit
18003	Profiteroles, tiefgefroren	1,2kg	1 Schale	3-4 Std. bei Raumtemperatur

Serviertipp:

Profiteroles mit Haselnusskrokant und frischer Minze



Mini Tiramisù

Tiramisù in seiner kleinsten Form, als Einzelportion, sehr schnell aufgetaut. Löffelbiskuit in Kaffee getränkt, mit Mascarpone-Creme überzogen und mit Kakaopulver bestreut.

Art.-Nr.	Produktbezeichnung	Gewicht/Stück	Stück/UK	Auftauzeit
18000	Mini Tiramisù, tiefgefroren	ca. 110g	9	30-60 Min. bei Raumtemperatur, 3 Std. im Kühlschrank

C+C-taugliche Verpackung



Serviertipp:

Mini Tiramisù mit Mangofächer, Mangoragout und Schokogarnitur



C+C-taugliche Verpackung

Mini Tortini Schokomousetörtchen

Luftiges Schokolademousetörtchen auf dünnem Biskuitboden, dekoriert mit Schokosauce und Schokoraseln. Einfache Zubereitung und vielseitig kombinierbar!

Art.-Nr.	Produktbezeichnung	Gewicht/Stück	Stück/UK	Auftauzeit
18006	Mini Tortini Schokomousetörtchen, tiefgefroren	ca. 110g	15	60 Min. bei Raumtemperatur, 3 Std. im Kühlschrank

Süße Verführung in ihrer kleinsten Form



Serviertipp:
Schokolademousetörtchen mit Waldfrüchte, Heidelbeerkompott und -creme



Serviertipp:
Schokolademousetörtchen mit Birnenvariation, Schokoraseln und Haselnusskrokant



C+C-taugliche Verpackung

Soufflé al cioccolato

Schokoladetörtchen mit flüssigem Schokoherz. Vielseitig kombinierbar mit frischem Obst oder auf Fruchtspiegel. Einzelportion in 20 Sekunden in der Mikrowelle zubereitet.

Art.-Nr.	Produktbezeichnung	Gewicht/Stück	Stück/UK	Backofen (Umluft)	Mikrowelle
18004	Soufflé al cioccolato, tiefgefroren	ca. 100g	12	180°C, 15-18 Min.	850W: 30-40 Sek. 1800W: 20-25 Sek.

Mit flüssigem Schokokern



Serviertipp:
Soufflé al cioccolato mit frischen Erdbeeren, Minze und Schokohippen

BASICS

Teige in Hochform



Die Grundlage unseres Erfolgs und der außergewöhnlichen Qualität unserer Backwaren bilden die von uns über Jahrzehnte hinweg entwickelten und verfeinerten Teige. Ob feiner Blätterteig oder delikater Ziehteig: Unsere Teige bilden die Basis für eine Vielzahl von Rezepten und können in den besten Küchen täglich zum Einsatz kommen.

Unsere auftaubaren Teige sind besonders vielseitig verwendbar, allen voran unser Blätterteig, für dessen außergewöhnliche Qualität wir bekannt sind. Der Pan Blätterteig in Platten oder Blöcken bildet eine qualitativ hervorragende Grundlage für freie Gestaltung und Kreativität in der Profiküche.

Qualitätsmerkmale

Einfach & vielseitig: Als Basis für eine Vielzahl an Rezepten – ob süß oder herzhaft – sind die Pan-Basics ein wahrer Gewinn für jede Profiküche. Sie bestechen mit feinem Geschmack und einfacher Verwendung in gewohnter Pan-Qualität. Auftauen & Loslegen!

Blätterteig-Block

Backfertiger tiefgefrorener Blätterteig. Kann nach Belieben ausgewalzt und in Form gebracht werden. Ideales Basisprodukt für eine Vielzahl an süßen und herzhaften Rezepten.

Art.-Nr.	Produktbezeichnung	Gewicht/ Stück	Stück/ UK	Auftauzeit (Zimmertemperatur)	Auftauzeit (Mikrowelle)
16500	Blätterteig-Block, backfertig, tiefgefroren	1kg	5	1,5 Stunden	500W: 3,5 Min.



Blätterteig ausgewalzt (12 Platten)

Backfertige tiefgefrorene Blätterteig, 12 bereits ausgewalzte Teigplatten, in wenigen Minuten aufgetaut und vielseitig verwendbar für süße und herzhaft Rezepte.

Art.-Nr.	Produktbezeichnung	Gewicht/ Stück	Stück/ UK	Gewicht pro Platte	LxBxH in cm pro Platte	Auftauzeit (Zimmertemperatur)
16507	Blätterteig ausgewalzt (12 Platten), backfertig, tiefgefroren	5kg	12	ca. 420g	36x25x0,3	15-20 Min.



Besonders schnell aufgetaut

Ziehteig (2 Rollen)

Backfertiger tiefgefrorener Ziehteig, hauchdünne Blätter aufgerollt (ca. 12-14 Blätter). Vielseitig verwendbar für süße und herzhaft Rezepte.

Art.-Nr.	Produktbezeichnung	Gewicht/ Stück	Stück/ UK	Gewicht pro Blatt	LxB in cm pro Blatt	Auftauzeit (Zimmertemperatur)
16516	Ziehteig (2 Rollen), backfertig, tiefgefroren	500g	6	ca. 41g	37x50	2 Std.



Jahrzehntelang entwickelt & verfeinert



Vielseitig anwendbar:
Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt



Fantastisch einfach – einfach fantastisch:
Auftauen und los geht's!

VON PROFI ZU PROFI

Der Foodservice für Kenner

In unseren Versuchsküchen setzen wir auf Menschen, die wissen, worauf es bei der Rezeptentwicklung ankommt.

Profiköche aus der Gastronomie, die in Zusammenarbeit mit uns Gerichte mit Kopf und Herz kreieren. Aus dem Fundus der alpin-mediterranen Genusstradition bauen wir auf die besten Zutaten und geben den unseren Rezepturen mit dem Knowhow der Profis den letzten Schliff.

So entstehen unsere Spezialitäten, die wunderbar schmecken und durch einfache, schnelle und praktische Zubereitung begeistern.

Innovation entsteht im ständigen Austausch mit Profis. Deshalb arbeiten wir täglich mit Spitzengastronomen zusammen und lassen alle Inputs und Feedbacks von Kunden in unsere Entwicklungs- und Innovationsprozesse einfließen.

Dadurch können wir garantieren, dass all unsere Spezialitäten den Erfolgskriterien entsprechen, die Profis an ihre Gerichte stellen:

- » **Makellose Qualität der Rezepturen und Zutaten**
- » **Vielfältig einsetzbare Grundprodukte**
- » **Schnelle & unkomplizierte Handhabung**
- » **Unschlagbare Einfachheit bei der Zubereitung**

Das Beste aus
zwei Welten
für Profiköche



Profikoch und Produktentwickler
Andreas empfiehlt:



PAN in Zahlen



Seit 1888

Familientradition seit über 125 Jahren



35 km

Strudel werden täglich produziert



6.000 Tonnen

frische Äpfel verwenden wir jedes Jahr für die Herstellung unserer köstlichen Strudel



500.000 Blätterteighäppchen

als Aperitif-Gebäck und Blätterteig Pizzette können wir täglich produzieren



Zertifizierungen

RSPO, IFS, BRC, FDA-Registrierung



FSC

Unsere Verpackungen sind nach FSC® zertifiziert („Forest Stewardship Council“), einem internationalen Zertifizierungssystem für nachhaltigere Waldwirtschaft.

Wir leben und arbeiten bewusst und nachhaltig



- 100% Strom aus erneuerbaren Energien
- 30% Eigenproduktion
- Kontinuierliche Prozessverbesserung



Zero Waste

Wir verwerten 100% vom Apfel

WE CARE



Der Weg des Apfels - 100% Verwertung

Wir schälen und entkernen unsere Äpfel in wenigen Minuten, um die Frische und ihren unverwechselbaren Geschmack zu gewährleisten. Der Kern und die Schale der Äpfel werden aufgefangen, gemahlen und zu Saft gepresst. Und das, was davon noch übrigbleibt, wird von einem Heizkraftwerk wieder in erneuerbare Energie umgewandelt.



Sonne im Herzen und auf dem Dach

Mit unserer Photovoltaikanlage von ca. 4000m² können wir 30% unseres Strombedarfs aus Sonnenenergie selbst produzieren. Wir fördern damit die dezentrale Produktion und den direkten Verbrauch von Energie. Die CO₂ Reduzierung beträgt so jährlich ca. 370 Tonnen.



Green Energy

100% unseres Strombedarfs an unserem Produktionsstandort in Südtirol decken wir aus erneuerbaren Energien. Damit leisten wir einen wertvollen Beitrag für eine ökologische Entwicklung unserer Umwelt.



Frische Äpfel aus zertifizierter Produktion

Artikeldaten

Vision

Wir wollen mit Spezialitäten der **alpinen** und **mediterranen Küche** begeistern.
Als Familienunternehmen schaffen wir gemeinsam nachhaltige Werte.

Mission

Tradition ist Innovation, die sich in der Geschichte bewährt hat.

Unsere Spezialitäten aus der alpinen und mediterranen Küche erwecken **innovative Tradition** aufs Neue.
Deshalb ist sie eine unabkömmliche Zutat für unsere Produkte. Dafür steht unsere Marke.

Die **Tiefkühlung** garantiert dabei die Qualität und Frische unserer Produkte.

Im Mittelpunkt stehen die **Menschen**, die mit uns arbeiten – neugierig und weltoffen. Sie wirken im Team und übernehmen Eigenverantwortung. Ihre Begeisterung ist ansteckend, nach innen und nach außen.
So entsteht Exzellenz in allen Produkten und Prozessen, im Kundenverständnis und im Verhältnis zur Umwelt, in der wir leben. Im Fokus des täglichen Einsatzes stehen unsere Kunden.

Das Verhältnis zu unseren Kunden gründet auf gegenseitigem Vertrauen, Erfahrung, aktivem Austausch, stetig und systematisch.



#panteam

	Art.-Nr.	Backfertig	Fertiggebacken	Produktbezeichnung	Kartoninhalt	UK/Pal.	UK/Lage	EAN-Code Verkaufseinheit	EAN-Code Karton
Land-Strudel	12046	x		"Land" Apfelstrudel	ca. 1,5kg x 4 Stk.	72	6		8000460017084
	12572		x	"Land" Apfelstrudel-Schnitten	ca. 180g x 10 Stk. in 4 Trays	60	10	8000460020190	8000460020206
	12571		x	"Land" Topfenstrudel-Schnitten	ca. 180g x 10 Stk. in 4 Trays	60	10	8000460020176	8000460020183
Strudel aus gezogenen Teig	12000	x		Apfelstrudel	ca. 2kg x 4 Stk.	60	6		8000460012508
	12015	x		Apfelstrudel	ca. 1kg x 4 Stk.	84	7		8000460012591
	12509		x	Apfelstrudel-Schnitten	ca. 125g x 48 Stk.	108	12		8000460012676
	12500		x	Apfelstrudel-Schnitten	ca. 160g x 36 Stk.	108	12		8000460012607
	12566		x	Apfelstrudel-Schnitten (Butterteig)	ca. 160g x 36 Stk.	108	12		8000460014465
	11500		x	Apfelstrudel-Schnitten	ca. 165g x 6 Stk. in 6 Packungen	64	8	8000460012638	8000460012652
	12013	x		Quarkstrudel	ca. 1,5kg x 4 Stk.	84	7		8000460012577
	12501		x	Quarkstrudel-Schnitten	ca. 160g x 20 Stk.	208	13		8000460012614
	12012	x		Quark-Himbeerstrudel	ca. 1,5kg x 4 Stk.	84	7		8000460014038
	12520		x	Quark-Himbeerstrudel-Schnitten	ca. 160g x 20 Stk.	208	13		8000460012836
12570		x	Waldfrüchtestrudel-Schnitten	ca. 160g x 36 Stk.	108	12		8000460020138	
Strudel aus Blätterteig	14005	x		Apfelstrudel	1,3kg x 6 Stk.	63	7	8000460012119	8000460011075
	14010	x		Apfelstrudel	ca. 300g x 24 Stk.	72	8		8000460012164
	14505		x	Apfelstrudel-Schnitten	ca. 110g x 20 Stk.	208	13		8000460012157
	13505		x	Apfelstrudel-Schnitten	ca. 100g x 10 Stk. in 9 Packungen	48	8	8000460025706	8000460043137
Herzhafte Spezialitäten	14013	x		Quarkstrudel	ca. 300g x 24 Stk.	80	8		8000460012218
	12017	x		Gemüsestrudel	ca. 1,5kg x 4 Stk.	84	7		8000460013505
	12525		x	Gemüsestrudel-Schnitten	ca. 160g x 20 Stk.	208	13		8000460013512
	12560		x	Gemüsestrudel-Schnitten	ca. 80g x 108 Stk.	70	7		8000460013314
	14052	x		Spinatstrudel	ca. 1,3kg x 4 Stk.	84	7		8000460014090
	14541		x	Spinatstrudel-Schnitten	ca. 160g x 16 Stk.	208	13		8000460014069
	12564		x	Krautkrapfen	ca. 127g x 30 Stk.	144	18		8000460014342
	12043	x		Käsesoufflé gerollt	ca. 134g x 30 Stk.	160	10		8000460015202
	12573		x	Quinoa-Grünkohl-Strudel	ca. 200g x 36 Stk.	70	7		8000460020244
	19100	x		„Schlutzkrapfen“ Roggenteigtaschen mit Spinat und Ricotta	1kg x 6 Beutel	72	9	8000460021029	8000460020978
Süße Spezialitäten	19101	x		Spinatknödel	ca. 75g x 14 Stk. in 6 Beutel	72	9	8000460021036	8000460020985
	19102	x		Rohrknödel/Rote Bete Knödel	ca. 75g x 14 Stk. in 6 Beutel	72	9	8000460021043	8000460021005
	19103	x		Käseknödel	ca. 75g x 14 Stk. in 6 Beutel	72	9	8000460021050	8000460021012
	15600		x	Kaiserschmarrn Souffliert mit Rosinen	2kg x 3 Beutel	54	9	8000460015523	8000460015530
	15601		x	Kaiserschmarrn Souffliert ohne Rosinen	2kg x 3 Beutel	54	9	8000460014434	8000460014441
	15609		x	Kaiserschmarrn Klassik mit Rosinen rustikal gerissen	2,5kg x 2 Beutel	72	9	8000460020756	8000460020374
	15613		x	Kaiserschmarrn Klassik ohne Rosinen rustikal gerissen	2,5kg x 2 Beutel	72	9	8000460020763	8000460020770
15608		x	Kaiserschmarrn BIO ohne Rosinen	5kg	72	9		8000460020350	
15511		x	Apfelmüchli	1kg x 5 Beutel	84	12	8000460012331	8000460012348	



Notizen

	Art.-Nr.	Backfertig	Fertiggebacken	Produktbezeichnung	Kartoninhalt	UK/ Pal.	UK/ Lage	EAN-Code Verkaufseinheit	EAN-Code Karton
Minis	14101	x		Apfel-Strudel Mini aus Blätterteig	ca. 80g x 50 Stk.	108	12		8000460020930
	14062	x		MiniMix süß (3 Sorten)	1,2kg	360	24		8000460013192
	14063	x		MiniMix herzhaft (3 Sorten)	1,2kg	360	24		8000460013208
	14084	x		MiniMix alpin.mediterran (6 Sorten)	1kg x 4 Beutel	108	12	8000460014120	8000460014137
	14077	x		"Pizzette" aus Blätterteig mit Tomate und Mozzarella	1kg x 4 Beutel	108	12	8000460014397	8000460014403
	14103	x		Blätterteighäppchen mit Trüffel	1kg x 4 Beutel	108	12		8000460021098
	14104	x		Pizzette Premium mit Tomate und Mozzarella	1kg x 4 Beutel	108	12		8000460021227
	14105	x		MiniMix Premium (6 Sorten)	1kg x 4 Beutel	108	12		8000460021241
	14102	x		Speck-Kartoffel-Stange	ca. 100g x 50 Stk.	108	12		8000460021081
	14098	x		Spinat-Käse-Stange	ca. 100g x 50 Stk.	108	12		8000460020886
Italienische Desserts	18000	zum Auftauen		Mini Tiramisù	ca. 110g x 9 Stk.	207	9		8000460018050
	18003	zum Auftauen		Profiteroles	1 Schale x 1,2kg	240	10		8000460018067
	18006	zum Auftauen		Mini Tortini Schokomousetörtchen	ca. 110g x 15 Stk.	207	9		8000460018098
	18004		x	Soufflé al Cioccolato	ca. 100g x 12 Stk.	272	16		8000460018074
Basics	16500	x		Blätterteig-Block	1 kg x 5 Stk.	144	16	8000460011235	8000460011365
	16507	x		Blätterteig ausgewalzt (12 Platten)	5 kg	147	7		8000460013772
	16516	x		Ziehteig (2 Rollen)	500g in 6 Packungen	200	20	8000460013949	8000460020442

Kontakt

Pan Tiefkühlprodukte GmbH
 B.-Franklin-Straße 1A
 39055 Leifers (BZ) - Italy
 T +39 0471 59 29 00
 F +39 0471 59 29 99
 info@pan.it

Pan Food Schweiz AG
 Blumenstrasse 5
 CH-9403 Goldach
 T +41 71 84400 00
 F +41 71 84400 01
 info@pan-food.ch

Pan USA, Inc.
 17 Battery Place, Suite 1307
 New York, NY 10004
 T +1 770 335 84 02
 F +1 678 669 24 79
 info@pan-usa.com

www.pan.it

Folge uns auf @panfoodservice





www.pan.it

Folge uns auf
@panfoodservice

