

VON PROFI ZU PROFI

Serviervorschläge



Serviertipp:
Mini Tiramisú mit Mangofächer,
Mangoragout und Schokogarnitur

Serviertipp:
Mini Tortini - Schokolademousetörtchen
mit Birnenkompott und Haselnusskrokant



alpin. mediterran. 

In Südtirol treffen alpine Bodenständigkeit und mediterrane Lebenslust aufeinander. Das Beste der alpinen Küche vereint sich hier mit der Leichtigkeit der mediterranen Gastronomie. Dies ist die Seele unserer Spezialitäten - speziell für die Welt der professionellen Verwender entwickelt.

» Italienische Desserts



Pan Tiefkühlprodukte GmbH
Benjamin-Franklin-Str. 1A
I-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 71 844 00 00
F +41 71 844 00 01
info@pan-food.ch

Pan USA, Inc.
17 Battery Place, Suite 1307
New York, NY 10004
T +1 678 620 01 75
F +1 770 837 04 49
info@pan-usa.com



ITALIENISCHE DESSERTS

La Dolce Vita

„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.

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!

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	Stück/UK	EAN Code	Auftauzeit
18000	Mini Tiramisù 110g, tiefgefroren	9	8000460018050	Bei Raumtemperatur 30-60 Min., im Kühlschrank ca. 3 Std.



Tiramisù Welle

Löffelbiskuit in Kaffee getränkt, mit Mascarpone-Creme überzogen und mit Kakaopulver bestreut, individuell portionierbar.

Art.-Nr.	Produktbezeichnung	Stück/UK	EAN Code	Auftauzeit
18005	Tiramisù Welle 1200g, tiefgefroren	1	8000460018081	Bei Raumtemperatur 3-4 Stunden



Profiteroles

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

Art.-Nr.	Produktbezeichnung	Stück/UK	EAN Code	Auftauzeit
18003	Profiteroles 1200g, tiefgefroren	1	8000460018067	Bei Raumtemperatur 3-4 Stunden



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	Stück/UK	EAN Code	Backofen (Umluft)	Mikrowelle
18004	Soufflé al cioccolato 100g, tiefgefroren	12	8000460018074	180°C 15-18 Min.	1800W: 20-25 Sek. 850W: 30-40 Sek.



Serviertipp:

Soufflé al cioccolato auf Orangenragout mit kandierten Orangenseiben



Mini Tortini - Schokolademousetörtchen

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

Art.-Nr.	Produktbezeichnung	Stück/UK	EAN Code	Auftauzeit
18006	Mini Tortini - Schokolademousetörtchen 110g, tiefgefroren	15	8000460018098	Bei Raumtemperatur ca. 60 Min., im Kühlschrank ca. 3 Std.



Himmlisch cremig