



dalle alpi al mediterraneo. 

IL MEGLIO DI DUE MONDI

**CATALOGO  
PRODOTTI**

# DALLE ALPI AL MEDITERRANEO

IL MEGLIO DI DUE MONDI  
SÜDTIROL - ALTO ADIGE



*In Alto Adige, la regione delle Alpi baciata dal sole, la concretezza alpina incontra la gioia di vivere mediterranea.*

*Vita e cultura qui sono caratterizzate dall'ambiente alpino, tuttavia si percepisce anche il calore mediterraneo che questa terra emana da sempre: l'Alto Adige è un luogo aperto. L'anima altoatesina rispecchia l'incontro tra le culture a nord e a sud delle Alpi.*

*Questo modo di vivere si esprime nelle innumerevoli sfaccettature del piacere.*

*L'alternarsi di magnifiche catene montuose, pascoli in fiore e versanti scoscesi, incantevoli vigneti alternati a giardini mediterranei nei quali crescono rigogliose piante di rosmarino e limone, permettono di creare menù con sapori tipici che passano dalle tagliatelle alle erbe aromatiche al tipico Kaiserschmarrn altoatesino.*

*Questi i fondamenti dell'assortimento Pan: tradizione e autenticità, innovazione e qualità; ecco cosa rappresenta l'Alto Adige, il meglio di due mondi, dall'alpino al mediterraneo, dal salato al dolce.*



# IN PRINCIPIO ERA LA MELA

Una storia di successo dal 1888



## Origine

La famiglia Pan si occupa di prodotti alimentari da molte generazioni.

Con sede in Alto Adige, Pan è oggi sinonimo di tradizione innovativa nella cucina alpina e mediterranea.



## Cronaca aziendale

» **1888 Fondazione dell'azienda di famiglia da parte di Giovanni Maria Pan**

Pioniere dell'esportazione: le mele dell'Alto Adige vengono esportate fino in Russia e in India.

» **1967 Primo strudel di mele surgelato in Europa**

Georg Pan è pioniere con la sua idea: utilizza la tecnologia di surgelazione per garantire la freschezza dei suoi strudel di mele.

» **2004 Fondazione della Pan USA Inc.**

Ora siamo sul posto anche per i nostri clienti americani.

» **2009 Fondazione della Pan Food Schweiz AG a Goldach**

La Svizzera si sta sviluppando in un mercato strategico con assistenza in loco.

# STRUDEL DI MELE

con pasta velo



Da decenni lo strudel, specialmente quello di mele, rappresenta il fulcro della nostra vasta gamma di prodotti da forno.

- » **Ingredienti naturali, frutta succosa e ricette tradizionali**
- » **Mele fresche da produzione sostenibile**
- » **Massima qualità e massimo piacere**
- » **Più frutta - fino al 67% di frutta è arrotolato nei nostri strudel con pasta velo**
- » **Senza addensanti**
- » **Senza aromi e conservanti artificiali**

Sistema qualità



» **Certified Apple Production** – La mela è il cuore dello strudel.

Per questo per la coltivazione delle nostre mele ci atteniamo alle linee guida del Protocollo GLOBAL G.A.P. che definisce le buone pratiche agricole (G.A.P.) e che viene implementato nei territori agricoli più avanzati al mondo. La base di questo protocollo è formata da un partenariato equiparato fra il produttore agricolo ed il commerciante, che stabiliscono standard e procedure certificate efficienti. Queste linee guida ci aiutano ad agire in modo sostenibile e trasparente, garantendo l'utilizzo delle migliori mele durante la produzione del nostro strudel. È questo il segreto del nostro gusto inconfondibile!



Fette cotte e porzionate

Elevato contenuto di frutta:

## Strudel di mele con pasta velo, ca. 2kg

Strudel di mele, pronto per la cottura, con ricco ripieno di mele fresche da produzione sostenibile e uva sultanina scelta. Contenuto di mele particolarmente elevato (67%). Affinato nel gusto con zucchero e cannella e avvolto in pasta sottile. Porzionabile a piacere. VEGANO.

Cod. art.	Denominazione prodotto	Peso/pezzo	Pezzi/cartone	Forno combinato	Forno a ventilazione
12000	Strudel di mele, pronto per la cottura, surgelato	ca. 2kg	4	180°C, 40% umidità, 50-55 min.	180-200°C, 50-60 min.



## Strudel di mele con pasta velo, ca. 1kg

Strudel di mele, pronto per la cottura, con ricco ripieno di mele fresche da produzione sostenibile e uva sultanina scelta. Particolarmente fruttato grazie all'elevato contenuto di frutta. Affinato nel gusto con zucchero e cannella e avvolto in pasta sottile. Porzionabile a piacere.

Cod. art.	Denominazione prodotto	Peso/pezzo	Pezzi/cartone	Forno combinato	Forno a ventilazione
12015	Strudel di mele, pronto per la cottura, surgelato	ca. 1kg	4	200°C, 25-30 min.	200°C, 25-30 min.



## Fette di Strudel di mele con pasta velo

Fette di strudel di mele, già cotte, utilizzabili anche singolarmente. Particolarmente fruttate grazie all'elevato contenuto di frutta. Con ricco ripieno di mele fresche da produzione sostenibile e uva sultanina scelta.

Affinato nel gusto con zucchero e cannella e avvolto in pasta sottile.

Cod. art.	Denominazione prodotto	Peso/pezzo	Pezzi/confez.	Confezioni, pezzi/cartone	Forno combinato	Forno a ventilazione	Microonde	Tempo di scongelamento
11500	Fette di strudel di mele, già cotte, surgelate	ca. 165g	6	6 confezioni	140°C, 20% umidità, 20-25 min.	160°C, 25-30 min.	900W: 2 min.	5 ore a temperatura ambiente
12500	Fette di strudel di mele, già cotte, surgelate	ca. 160g	/	36 pezzi	140°C, 20% umidità, 20-25 min.	160°C, 25-30 min.	900W: 2 min. 1800W: 1,5 min.	5-6 ore a temperatura ambiente
12509	Fette di strudel di mele, già cotte, surgelate	ca. 125g	/	48 pezzi	140°C, 20% umidità, 18-20 min.	160°C, 20-25 min.	900W: 2 min. 1800W: 1 min.	5-6 ore a temperatura ambiente
12566	Fette di strudel di mele, già cotte, surgelate / Con pasta velo al burro	ca. 160g	/	36 pezzi	140°C, 20% umidità, 20-25 min.	160°C, 25-30 min.	900W: 2 min. 1800W: 1,5 min.	5-6 ore a temperatura ambiente



**Suggerimento di presentazione:**

Fetta di strudel di mele con melograno, gelato alle more e chip di mela

# STRUDEL DI MELE

con pasta sfoglia



Un delizioso dessert con salsa alla vaniglia o gelato, oppure come merenda con il caffè: questi strudel di pasta sfoglia croccante e tenera sono adatti per ogni occasione. **Strudel interi** pronti da cuocere oppure **fette già cotte e porzionate: subito a portata di mano** per ogni evenienza.

- » **Sfoglia croccante e friabile**
- » Ripieno di  **cubetti di mela croccanti**
- » Pasta dal colore  **dorato e brillante** per un risultato assicurato

## Strudel di mele con pasta sfoglia

Strudel di mele, pronto per la cottura, con ripieno di mele fresche a cubetti da produzione sostenibile e uva sultanina scelta. Affinato nel gusto con zucchero e cannella e avvolto in fragrante pasta sfoglia. Porzionabile a piacere.

Cod. art.	Denominazione prodotto	Peso/pezzo	Pezzi/cartone	Forno combinato	Forno a ventilazione
14005	Strudel di mele, pronto per la cottura, surgelato	1,3kg	6	180°C, 30-35 min.	200°C, 30-35 min.
14010	Strudel di mele, pronto per la cottura, surgelato	ca. 300g	24	180°C, 25-30 min.	180°C, 25-30 min.



## Strudel di mele con pinoli e sfoglia al burro (Bakery)

Strudel di mele pronto per la cottura con ripieno di mele fresche da produzione sostenibile, pinoli ed uva sultanina scelta. Affinato nel gusto con zucchero e cannella e avvolto in fragrante pasta sfoglia al burro. Porzionabile a piacere.

Cod. art.	Denominazione prodotto	Peso/pezzo	Pezzi/cartone	Forno combinato	Forno a ventilazione
14093	Strudel di mele con pinoli e sfoglia burro (Bakery), pronto per la cottura, surgelato	ca. 600g	12	190°C, senza umidità, 30 min.	180°C, 35-40 min.



## Fette di Strudel di mele con pasta sfoglia

Fette di strudel di mele, già cotte, utilizzabili anche singolarmente. Con ripieno di mele fresche a cubetti da produzione sostenibile e uva sultanina scelta. Affinato nel gusto con zucchero e cannella e avvolto in fragrante pasta sfoglia.

Cod. art.	Denominazione prodotto	Peso/pezzo	Pezzi/confez.	Confezioni, pezzi/cartone	Forno combinato	Forno a ventilazione	Microonde	Tempo di scongelamento
13505	Fette di strudel di mele, già cotte, surgelate	ca. 100g	10	9 confezioni	140°C, 30% umidità, 15 min.	180°C, 15 min.	900W: 1,5 min. 1800W: 45 sec.	4 ore a temperatura ambiente
14505	Fette di strudel di mele, già cotte, surgelate	ca. 110g	/	20 pezzi	140°C, 30% umidità, 15 min.	180°C, 15 min.	900W: 1,5 min. 1800W: 45 sec.	4 ore a temperatura ambiente



## Strudel di mele in astuccio

Cod. art.	Denominazione prodotto	Peso/pezzo	Pezzi/cartone	Forno a ventilazione
13043	"AlpenStrudel" Strudel di mele, pronto per la cottura, surgelato	600g	12 astucci	200°C, 30-35 min.
13110	Strudel di mele, pronto per la cottura, surgelato Con estratto di vaniglia e un topping di zucchero croccante	600g	12 astucci	180°C, 35-40 min.
13244	Strudel di mele Top Quality con pinoli e sfoglia burro, pronto per la cottura, surgelato Con estratto di vaniglia e un topping di zucchero croccante	600g	12 astucci	180°C, 35-40 min.
13139	Strudel ai frutti di bosco, pronto per la cottura, surgelato	500g	8 astucci	200°C, 30-35 min.



• Sfoglia voluminosa e dorata

# STRUDEL

con pasta sottilissima

Il  
tradizionale



Assapora la bontà della tradizione.

Le ricette più popolari vengono riportate alla loro forma originale per servire l'eccellenza su cui hanno lavorato generazioni.

**Le cose buone richiedono tempo** – la cucina tradizionale non è una cosa veloce. I migliori ingredienti sono preparati a lungo e con cura - la preparazione lenta delle paste è il presupposto per lo sviluppo dei sapori migliori. Si vede e si gusta!

- » Pasta sottile all'olio
- » Autentico nell'aspetto e nel sapore
- » Ogni pezzo è unico
- » Gusto naturale dei migliori ingredienti della cucina della nonna: originali e fatti in casa

confezione  
C+C



## „Land“ Fette di Strudel tradizionale alle mele

Fette di strudel tradizionale con fettine di mele, arrotolate in una pasta sottile all'olio, affinate nel gusto con burro, pangrattato, cannella ed uva sultanina.

I migliori ingredienti della cucina della nonna, originali ed autentici. Già cotte.

Cod. art.	Denominazione prodotto	Peso/pezzo	Pezzi/vassoio	Vassoi/cartone	Forno combinato	Forno a ventilazione	Microonde
12572	„Land“ Fette di Strudel tradizionale alle mele, già cotte, surgelate	ca. 180g x 10	10	4	140°C, 60% umidità, 20-25 min.	140°C, 25-30 min.	900W: 3,5 min. 1800W: 1,5 min.

## „Land“ Strudel tradizionale alle mele

Strudel tradizionale con fettine di mele, arrotolato in una pasta sottile all'olio, affinato nel gusto con burro, pangrattato, cannella e uva sultanina. I migliori ingredienti della cucina della nonna, originali ed autentici. Pronto per la cottura e porzionabile a piacere.

Cod. art.	Denominazione prodotto	Peso/pezzo	Pezzi/cartone	Forno combinato	Forno a ventilazione
12046	„Land“ Strudel tradizionale alle mele, pronto per la cottura, surgelato	ca. 1,5kg	4	200°C, 30-40 min.	200°C, 30-40 min.



Affinato  
con burro

Con chiara d'uovo montata  
a neve - consistenza  
particolarmente soffice

Cucina  
tradizionale



## „Land“ Fette di Strudel tradizionale con formaggio fresco quark

Fette di strudel tradizionale con un soffice ripieno al quark e uva sultanina scelta, avvolte in una pasta sottile all'olio, affinate nel gusto con una delicata nota di limone e vaniglia.

Strudel unico e autentico nell'aspetto e nel sapore, come l'originale della cucina della nonna. Già cotto.

Cod. art.	Denominazione prodotto	Peso/pezzo	Pezzi/vassoio	Vassoi/cartone	Forno combinato	Forno a ventilazione	Microonde
12571	„Land“ Fette di Strudel tradizionale con formaggio fresco quark, già cotte, surgelate	ca. 180g x 10	10	4	140°C, 60% umidità, 20-25 min.	140°C, 25-30 min.	900W: 3,5 min. 1800W: 1,5 min.

confezione  
C+C



Perfetto  
per il  
microonde

migliori ingredienti  
ricetta della nonna  
tradizione  
come a casa

# VARIETÀ STRUDEL

con pasta velo

Strudel dolci con diversi ripieni per chi cerca un'alternativa creativa: ripieno con lamponi, formaggio fresco „quark“ oppure frutti di bosco e amarene. C'è sicuramente qualcosa per tutti i gusti!

- » Ripieno particolarmente ricco di frutta e fiocchi di latte
- » Lo strudel giusto per ogni stagione - combinabile in vari modi
- » Un'aggiunta entusiasmante al vostro **menù dei dessert**



## Strudel ai fiocchi di latte con pasta velo

Strudel al formaggio „quark“ e uva sultanina scelta, pronto per la cottura.

Avvolto in pasta sottile e affinato nel gusto con aromi selezionati. Porzionabile a piacere.

Cod. art.	Denominazione prodotto	Peso/pezzo	Pezzi/cartone	Forno combinato	Forno a ventilazione
12013	Strudel ai fiocchi di latte, pronto per la cottura, surgelato	ca. 1,5kg	4	180-190°C, 30% umidità, 35-40 min.	200-210°C, 35-40 min.

## Fette di Strudel ai fiocchi di latte con pasta velo

Fette di strudel al formaggio „quark“ e uva sultanina scelta, già cotte.

Avvolte in pasta sottile e affinate nel gusto con aromi selezionati. Porzioni utilizzabili anche singolarmente.



Cod. art.	Denominazione prodotto	Peso/pezzo	Pezzi/cartone	Forno combinato	Forno a ventilazione	Microonde
12501	Fette di Strudel ai fiocchi di latte, già cotte, surgelate	ca. 160g	20	140°C, 40% umidità, 25-30 min.	160°C, 25-30 min.	700W: 3 min.

## Strudel ai fiocchi di latte con pasta sfoglia

Strudel al formaggio „quark“ e uva sultanina scelta, pronto per la cottura.

Avvolto in fragrante pasta sfoglia e affinato nel gusto con aromi selezionati.



Cod. art.	Denominazione prodotto	Peso/pezzo	Pezzi/cartone	Forno combinato	Forno a ventilazione
14013	Strudel ai fiocchi di latte, pronto per la cottura, surgelato	ca. 300g	24	180-190°C, 40% umidità, 20-25 min.	200°C, 20-25 min.



Pezzi grandi di lamponi:

## Strudel ai fiocchi di latte e lamponi con pasta velo

Strudel al formaggio „quark“ e lamponi, pronto per la cottura. Avvolto in pasta sottile e affinato nel gusto con aromi selezionati. Porzionabile a piacere.

Cod. art.	Denominazione prodotto	Peso/pezzo	Pezzi/cartone	Forno combinato	Forno a ventilazione
12012	Strudel ai fiocchi di latte con lamponi, pronto per la cottura, surgelato	ca. 1,5kg	4	180-190°C, 30% umidità, 35-40 min.	200-210°C, 35-40 min.



## Fette di Strudel ai fiocchi di latte e lamponi con pasta velo

Fette di strudel al formaggio „quark“ e lamponi, già cotte. Avvolte in pasta sottile e affinate nel gusto con aromi selezionati. Porzioni utilizzabili anche singolarmente.



Cod. art.	Denominazione prodotto	Peso/pezzo	Pezzi/cartone	Forno combinato	Forno a ventilazione	Microonde
12520	Fette di Strudel ai fiocchi di latte con lamponi, già cotte, surgelate	ca. 160g	20	140°C, 40% umidità, 25-30 min.	160°C, 25-30 min.	700W: 3 min.

## Fette di Strudel ai frutti di bosco con pasta velo

Fette di strudel ai frutti di bosco, già cotte, utilizzabili anche singolarmente.

Ricco ripieno di deliziosi frutti di bosco, amarene e mele, leggermente zuccherato e avvolto in pasta sottile. Fruttato e fresco grazie all'alto contenuto di frutta.



Cod. art.	Denominazione prodotto	Peso/pezzo	Pezzi/cartone	Forno combinato	Forno a ventilazione	Microonde
12570	Fette di Strudel ai frutti di bosco (pasta burro), già cotte, surgelate	ca. 160g	36	140°C, 60% umidità, 20-25 min.	160°C, 25-30 min.	700W: 3,5 min.

# VARIETÀ KAISERSCHMARRN

*Cucina tradizionale alpina*

Il Kaiserschmarrn è uno dei più famosi dessert austriaci, diffuso in tutta l'area alpina. Simile a una spessa crêpe spezzettata artigianalmente. Fatta secondo le ricette tradizionali.

Scoprite il nostro assortimento di Kaiserschmarrn e tutti i vantaggi di un Kaiserschmarrn surgelato della **migliore qualità e dall'aspetto artigianale** da utilizzare nelle varie cucine professionali.

- » Che si tratti di un **rifugio**, di un **ristorante**, di una **mensa** o di un **bistro**, di un Kaiserschmarrn **classico** o di uno **biologico** - abbiamo la soluzione giusta!
- » **Come fatto in casa**: sia di gusto che di aspetto. Consente di risparmiare molto tempo in cucina.
- » **Massimo grado di praticità** - pronto all'uso, già cotto



## „Kaiserschmarrn soufflé“ Frittata dolce

Kaiserschmarrn, la frittata dolce tipica dell'Alto Adige, preparata con la chiara d'uovo montata a neve e arricchita con uva sultanina. Gusto naturale dei migliori ingredienti, già cotta e spezzettata in stile rustico.

- » Clean Label
- » Preparata con la chiara d'uovo montata a neve
- » Nobile nota di vaniglia
- » Con o senza uva sultanina
- » Spezzettata in stile rustico
- » Ideale per á la carte / gastronomia



Scopri le nostre ricette:



confezione C+C

### Suggerimento di presentazione:

„Kaiserschmarrn soufflé“  
in padella con pere Williams e noci

Cod. art.	Denominazione prodotto	Peso/busta	Buste/cartone	Forno combinato	Microonde
15600	„Kaiserschmarrn soufflé“ Frittata dolce con uva sultanina, già cotta, surgelata	2kg	3	140°C, 80% umidità, 5-7 min.	900W: 4 min. 1800W: 2 min.
15601	„Kaiserschmarrn soufflé“ Frittata dolce senza uva sultanina, già cotta, surgelata	2kg	3	140°C, 80% umidità, 5-7 min.	900W: 4 min. 1800W: 2 min.

Suggerimento di presentazione:  
„Kaiserschmarrn“  
combinato con mirtilli





## „Kaiserschmarrn“ BIO Frittata dolce

La frittata dolce bio tipica dell'Alto Adige, con ingredienti da agricoltura biologica. Gusto naturale dei migliori ingredienti, già cotta e spezzettata.

- » Come fatta in casa
- » Spezzettata artigianalmente
- » Senza uva sultanina
- » Particolarmente succosa
- » Con ingredienti da agricoltura biologica
- » Ideale da mantenere calda a bagnomaria



IT-BIO-021



Solo ingredienti da agricoltura biologica



Cod. art.	Denominazione prodotto	Peso/cartone	Forno combinato	Forno a ventilazione	Microonde
15608	"Kaiserschmarrn BIO" Frittata dolce bio senza uva sultanina, già cotta, surgelata	5kg	120°C, 20% umidità, 10 min.	160°C, 30-35 min. (coperto)	900W: 4 min. 1800W: 2 min. (coperto)

## „Kaiserschmarrn Classic“ Frittata dolce

„Kaiserschmarrn“ classico, già cotto e spezzettato - il feeling perfetto della baita di montagna. Frittata dolce tipica delle Alpi, concepita per essere semplice da preparare.

- » Come fatta in casa
- » Particolarmente succosa e soffice
- » Spezzettata artigianalmente
- » Con e senza uva sultanina
- » Ideale da mantenere calda a bagnomaria e servita sul piatto a richiesta
- » Rapporto ottimale prezzo/qualità



confezione C+C



Cod. art.	Denominazione prodotto	Peso/busta	Buste/cartone	Forno combinato	Forno a ventilazione	Microonde
15609	"Kaiserschmarrn Classic" Frittata dolce con uva sultanina, già cotta, surgelata	2,5kg	2	120°C, 20% umidità, 10 min.	160°C, 30-35 min. (coperto)	900W: 4 min. 1800W: 2 min.
15613	"Kaiserschmarrn Classic" Frittata dolce senza uva sultanina, già cotta, surgelata	2,5kg	2	120°C, 20% umidità, 10 min.	160°C, 30-35 min. (coperto)	900W: 4 min. 1800W: 2 min.



# CIAMBELLE DI MELE

*Squisite e locali*

Ciambelle di mele già cotte, fatte di succosi anelli di mela ricoperti di pastella croccante dorata. Ideale come dessert o come contorno a piatti di cacciagione con mirtilli rossi. Particolarmente apprezzati anche alle bancarelle del lunapark e ai mercatini. Già cotte e pronte in pochi minuti in forno, nella friggitrice o in padella.

- » Con mele fresche da produzione sostenibile
- » Un tipico dolce tirolese
- » Ingredienti di alta qualità

- » Dentro soffice, fuori croccante
- » Massimo grado di praticità: già fritte e surgelate

Cod. art.	Denominazione prodotto	Peso/busta	Buste/cartone	Forno combinato	Forno a ventilazione	Microonde	Pentola/Friggitrice
15511	Ciambelle di mele, già cotte, surgelate	1kg	5	180°C, 7 min.	200°C, 8-9 min.	600W: 1,5 min.	180-185°C, 2 min.



*Anelli di mela interi:  
da mele appena sbucciate*



Particolarmente  
succose

## Suggerimento di presentazione:

Ciambelle di mele con marmellata di mirtilli rossi, gelato alla vaniglia e croccante di nocciole



## Suggerimento di presentazione:

Rotolare le ciambelle di mele nello zucchero alla cannella e servirle con salsa alla vaniglia e croccante di nocciole



confezione C+C



# SPECIALITÀ SALATE

*Deliziosamente vegetariano*

Le nostre torte salate sono consigliate sia come contorno che come **piatto principale!**

- » Con un delizioso ripieno di verdure o in versione mediterranea con foglie di spinaci e ricotta, questi strudel garantiscono una gradita **variazione vegetariana nel vostro menu.**
- » Adattate alle vostre esigenze: **fette già pronte** o strudel interi **da porzionare a piacere**



## Strudel alle verdure con pasta velo

Delizioso strudel ripieno di verdure e mozzarella, affinato nel gusto con noce moscata e avvolto con pasta sottile. Pronto per la cottura. Porzionabile a piacere.

Cod. art.	Denominazione prodotto	Peso/pezzo	Pezzi/cartone	Forno combinato	Forno a ventilazione
12017	Strudel alle verdure, pronto per la cottura, surgelato	ca. 1,5kg	4	180°C, 60% umidità, 50 min.	200°C, 35-40 min.

## Fette di Strudel alle verdure con pasta velo

Fette di strudel con delizioso ripieno di verdure e mozzarella, affinato nel gusto con noce moscata e avvolto con pasta sottile. Porzioni già cotte, utilizzabili anche singolarmente.



Cod. art.	Denominazione prodotto	Peso/pezzo	Pezzi/cartone	Forno combinato	Forno a ventilazione	Microonde
12525	Fette di Strudel alle verdure, già cotte, surgelate	ca. 160g	20	140°C, 60% umidità, 30 min.	180°C, 25 min.	700W: 4 min. 1800W: 1,5 min.
12560	Fette di Strudel alle verdure, già cotte, surgelate	ca. 80g	108	140°C, 60% umidità, 15-20 min.	160°C, 20 min.	900W: 1 min. 1800W: 2 min.



### Suggerimento di presentazione:

Fetta di strudel alle verdure con camembert croccante alle noci e lattuga

### Suggerimento di presentazione:

Fetta di strudel alle verdure con filetto di luccioperca e schiuma di aneto



### Torta salata agli spinaci con pasta sfoglia

Deliziosa torta salata con ricco ripieno di spinaci in foglia e ciuffi di ricotta e formaggio, affinato nel gusto con aglio e noce moscata e avvolto con friabile pasta sfoglia. Pronto per la cottura. Porzionabile a piacere.



Cod. art.	Denominazione prodotto	Peso/pezzo	Pezzi/cartone	Forno combinato	Forno a ventilazione
14052	Torta salata agli spinaci, pronta per la cottura, surgelata	ca. 1,3kg	4	180°C, 30-35 min.	180°C, 40-45 min.

### Fette di Torta salata agli spinaci con pasta sfoglia

Fette di torta salata con ricco ripieno di spinaci in foglia e ciuffi di ricotta e formaggio, affinato nel gusto con aglio e noce moscata e avvolto con friabile pasta sfoglia. Porzioni già cotte, utilizzabili anche singolarmente.



Cod. art.	Denominazione prodotto	Peso/pezzo	Pezzi/cartone	Forno combinato	Forno a ventilazione	Microonde
14541	Fette di Torta salata agli spinaci, già cotte, surgelate	ca. 160g	16	160°C, 30% umidità, 20-25 min.	180°C, 30 - 35 min.	900W: 3 min.



#### Suggerimento di presentazione:

Fetta di Torta Salata agli Spinaci con salsa di pomodoro, cialda di parmigiano e basilico



Soffice impasto di soufflé - successo garantito

## Cucina vegetariana e vegana

Oltre alla semplice insalata: cresce il numero di Italiani che anche fuori casa cerca piatti vegetariani elaborati, originali e pensati per essere un vero e proprio piatto unico.

Per lo chef e il gestore diventa indispensabile avere a disposizione prodotti che possano rispondere a questa crescente esigenza.

### DATI E TENDENZE:



Meno proteine animali a tavola per tutti: secondo il sondaggio „Veganuary“ del 2021 dell'omonima organizzazione, ben il 67% degli italiani, ovvero due su tre, dichiara di aver ridotto i consumi di carne e pesce, soprattutto per motivi di salute (45%), ma anche per un'attenzione al tema della sostenibilità (28%).

Secondo il Rapporto Eurispes 2021 l'8,2% della popolazione italiana sceglie un'alimentazione a base vegetale. In particolare il 5,8% dichiara di essere vegetariano e il 2,4% di aderire a uno stile alimentare in linea con i precetti vegani – che escludono il consumo di prodotti di origine animale.

Tra i top trend per il 2022 Whole Foods Market ha indicato il **reducetarianesimo**, il regime dei consumatori che riducono i consumi di carne e sono attratti dal veganesimo, ma non sono ancora pronti ad abbandonare del tutto gli alimenti animali. Molte le aziende della ristorazione e le catene che hanno scelto di aderire a questa iniziativa, proponendo alternative cruelty free e vegetali nei loro menu.

### Rotolino di soufflé al formaggio

Leggero e delicato soufflé al formaggio, in una forma particolare, arricchito con peperone rosso ed erbe. Sviluppato su misura per la gastronomia. Porzioni utilizzabili anche singolarmente, pronte per la cottura.

Cod. art.	Denominazione prodotto	Peso/pezzo	Pezzi/cartone	Forno combinato	Forno a ventilazione
12043	Rotolino di soufflé al formaggio, pronto per la cottura, surgelato	ca. 134g	30	180°C, 80% umidità, 20-22 min.	200°C, 25 min.



### Rotolino ai Crauti

Rotolini ai crauti vegani, già cotti, specialità tradizionale delle Alpi. Succosi crauti, arrotolati rusticamente in pasta e già arrostiti. Ideale come piatto principale o come gustoso contorno. Porzioni utilizzabili anche singolarmente.

Cod. art.	Denominazione prodotto	Peso/pezzo	Pezzi/cartone	Forno combinato	Forno a ventilazione	Microonde
12564	Rotolino ai Crauti, già cotto, surgelato	ca. 127g	30	160°C, 25 min.	180°C, 30 min.	1800W: 2 min. 700W: 4,5 min.



# ROTOLINO SUPERFOOD

*Varietà sul menu - di grande tendenza*

- » Il segreto di questo colorato power-rotolino sta negli ingredienti: colorati, speziati, nutrienti e super trendy - i cosiddetti superfood sono sulla bocca di tutti!
- » Un pasto principale gustoso e trendy, destinato a chi cerca varietà nel proprio menu e vuole rivolgersi ad un pubblico giovane e ad una clientela attenta alla nutrizione.

## ROTOLINO QUINOA E KALE

Rotolino alle verdure con ingredienti "superfood": quinoa, kale (cavolo riccio) e peperoni rossi, affinato con salsa di soia. Arroccato in una sottile pasta all'olio e spolverato in superficie con una decorazione croccante alla curcuma. Un delizioso piatto vegano, semplice da preparare, già cotto.



*Verdure con i superpoteri, colorate e piccanti!*

- » Successo garantito - già cotto
- » Vegano
- » Ideale da mantenere caldo a bagnomaria, Hold-o-Mat,...



Cod. art.	Denominazione prodotto	Peso/pezzo	Pezzi/cartone	Forno combinato	Forno a ventilazione	Microonde
12573	Rotolino quinoa e kale, già cotto, surgelato	ca. 200g	36	140°C, 25-30 min.	140°C, 25-30 min.	900W: 4 min. 1800W: 2 min.

*I consigli dello chef:*



### **Suggerimento di presentazione:**

Rotolino Quinoa e Kale su crema di peperone giallo e rosso, con cialde di parmigiano



Per varietà sul menù

Ingredienti trendy

Alimentazione sana

Super gustoso, super nutriente

Monoporzione, già cotta

# MINI

*Saziare i piccoli appetiti con prodotti di qualità*

La forma più piccola del godimento Pan! Con i nostri **snack** di pasta sfoglia dai sapori dolci o salati e le pizette, potrete saziare ogni desiderio.

**Ingredienti di alta qualità** incontrano lo **stile di vita moderno** e la **preparazione più veloce possibile**. Pratico e semplice, combinato con l'atmosfera mediterranea!

La vasta scelta fra i **MiniMix dolci**, farciti con mele, frutti di bosco e cacao, i **MiniMix salati**, dal gusto „alpino“ e „mediterraneo“, e le pizette, fa sì che ci sia un'opzione di qualità per tutte le esigenze.

## Sistema qualità

**Deliziosi e fragranti:** I nostri bocconcini sono prodotti con la nostra famosa pasta sfoglia e non contengono grassi idrogenati. Sono perfetti per saziare piccoli appetiti, come stuzzichini al buffet o per colazione.

- » Preparazione veloce e semplice
- » Ampia scelta per trovare il prodotto giusto per ogni occasione: salato o dolce, stuzzichini di pasta sfoglia e pizette.

## MiniMix salati

Salatini di pasta sfoglia, pronti per la cottura, in 3 varianti di gusto: spinaci e ricotta, prosciutto e formaggio, pomodoro e mozzarella. Ca. 60 pezzi per cartone.

Cod. art.	Denominazione prodotto	Peso/cartone	Pezzi/cartone	Forno combinato	Forno a ventilazione
14063	MiniMix salati (3 gusti), pronti per la cottura, surgelati	1,2kg	ca. 60	180°C, 15 min.	180°C, 15 min.



Ideali per  
aperitivo o  
catering

confezione C+C

### MiniMix alpin.mediterran

Salatini di pasta sfoglia, pronti per la cottura, con 6 gusti alpini e mediterranei: olive, spinaci, rosmarino, speck, peperoni, würstel. Una festa per gli occhi grazie a forme e topping diverse. Pasta dal colore dorato e brillante per un risultato assicurato.

Contenuto di una busta: ca. 45 pezzi.

Cod. art.	Denominazione prodotto	Peso/busta	Buste/cartone	Forno combinato	Forno a ventilazione
14084	MiniMix alpin.mediterran (6 gusti), pronti per la cottura, surgelati	1kg	4	220°C, 16-20 min., ventola minima	180°C, 20-25 min., ventola minima



Particolarmente succosi



confezione C+C

#### Olive

Paté di olive verdi, speziato mediterraneo e raffinato con basilico

#### Peperoni

Ripieno di verdure mediterranee con peperoni rossi e gialli, melanzane e zucchine. Decorazione croccante di pangrattato.

#### Rosmarino

Ripieno „alla bolognese“ con ragù e salsa besciamella. Decorazione mediterranea al rosmarino.



6 forme e topping diverse

#### Spinaci

Ripieno cremoso di spinaci condito delicatamente con cumino e noce moscata

#### Speck

Tipico gusto altoatesino di speck e cipolle

#### Würstel

Con il tipico würstel meranese, prodotto in Alto Adige

### Pizzette di pasta sfoglia con pomodoro e mozzarella

Pizzette fragranti di pasta sfoglia con salsa di pomodoro speziata e mozzarella, pronte per la cottura. Contenuto di una busta: ca. 40 pezzi.

Cod. art.	Denominazione prodotto	Peso/busta	Buste/cartone	Forno combinato	Forno a ventilazione
14077	Pizzette di pasta sfoglia con pomodoro e mozzarella, pronte per la cottura, surgelate	1kg	4	180°C, ca. 15-20 min., ventola minima	180°C, ca. 15-20 min., ventola minima



confezione C+C

La pizzetta che si scioglie in bocca



.....  
*MiniMix  
 Premium*

Pomodori  
 100%  
 italiani

# PIZZETTE PREMIUM

## *Pizzette Premium al burro con pomodoro e mozzarella*

Pizzette tonde, fragrante pasta sfoglia con saporita salsa di pomodoro e mozzarella. Affinate con burro concentrato, pronte per la cottura.

Mozzarella  
 bianca e  
 cremosa



- » Pizzette rotonde con mozzarella e saporita salsa al pomodoro
- » Extra fragranti
- » Arricchite con burro concentrato
- » Sfoglia fragrante

.....  
*Pizzette  
 Premium*

Cod. art.	Denominazione prodotto	Peso/busta	Contenuto/busta	Buste/cartone	Forno combinato	Forno a ventilazione
14104	Pizzette Premium al burro con pomodoro e mozzarella, pronte per la cottura, surgelate	1kg	ca. 40 pezzi	4	180°C, 15-20 min., senza umidità, ventilazione ridotta	180°C, 15-20 min., ventilazione ridotta



PRODOTTO  
STAGIONALE

disponibile su prenotazione



Ripieni  
ricchi e  
stabili

# MINIMIX PREMIUM

## MiniMix Premium al burro (6 gusti)

Salatini di pasta sfoglia, arricchiti con burro concentrato, pronti per la cottura.

In 6 deliziose forme e varianti: Pesto, Peperoni, Olive nere, Formaggio, Prosciutto, Würstel.

- » Salatini 6 gusti e 6 forme, con abbondante farcitura
- » Extra dorati
- » Arricchiti con burro concentrato
- » Sfoglia fragrante



### Pesto

Ripieno cremoso al gusto di pesto, con basilico italiano e formaggio grattugiato.



### Peperoni

Gustoso ripieno agrodolce dal colore intenso al gusto di peperoni rossi e formaggio fresco.



### Formaggio

Ripieno cremoso e delicato a base di formaggio fresco, grattugiato e ricotta.



### Prosciutto

Crema di formaggio con prosciutto cotto affumicato. Decorato in superficie con un croccante crumble mediterraneo all'origano.



### Olive

Ripieno di olive nere finemente tritate. Gusto intenso e decorazione accattivante con semi di chia.



### Würstel

Con il tipico würstel meranese, prodotto in Alto Adige.

Cod. art.	Denominazione prodotto	Peso/busta	Contenuto/busta	Buste/cartone	Forno combinato	Forno a ventilazione
14105	MiniMix Premium al burro (6 gusti), pronti per la cottura, surgelati	1kg	ca. 45 pezzi	4	220°C, 16-20 min., senza umidità, ventilazione ridotta	180°C, 20-25 min., ventilazione ridotta

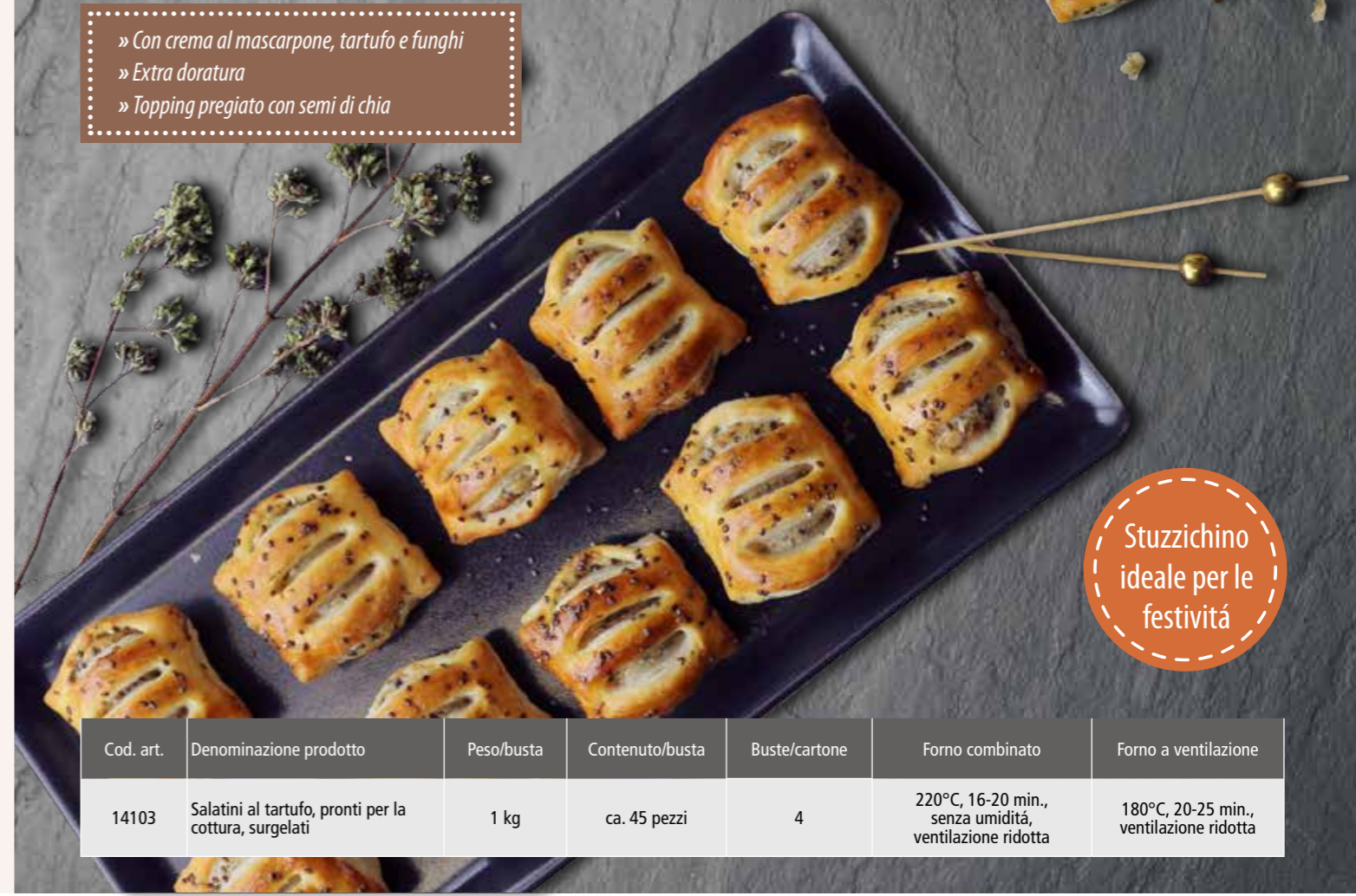


# TARTUFO

## Salatini al Tartufo

Salatini di pasta sfoglia ripieni di una pregiata e gustosa crema al tartufo. Arricchiti con croccante topping di semi di chia.

- » Con crema al mascarpone, tartufo e funghi
- » Extra doratura
- » Topping pregiato con semi di chia



Stuzzichino  
ideale per le  
festività

Cod. art.	Denominazione prodotto	Peso/busta	Contenuto/busta	Buste/cartone	Forno combinato	Forno a ventilazione
14103	Salatini al tartufo, pronti per la cottura, surgelati	1 kg	ca. 45 pezzi	4	220°C, 16-20 min., senza umidità, ventilazione ridotta	180°C, 20-25 min., ventilazione ridotta



Adatto anche  
al Take-Away



Gusto  
rustico e  
deciso

### Fagottino speck e patate

Fagottino di pasta sfoglia con ripieno ricco di speck e patate e un croccante topping in superficie. Uno snack che si caratterizza per la sfoglia voluminosa e il gustoso e rustico ripieno di speck.

Cod. art.	Denominazione prodotto	Peso/pezzo	Pezzi/cartone	Forno combinato	Forno a ventilazione
14102	Fagottino speck e patate, pronto per la cottura, surgelato	ca. 100g	50	170°C, 20-24 min., senza umidità	170°C, 20-24 min., senza umidità

### Fagottino spinaci e formaggio

Fagottino di pasta sfoglia con ripieno ricco di spinaci e formaggio e un croccante topping alla curcuma. Uno Snack vegetariano che si caratterizza non solo per la sfoglia voluminosa e il gustoso ripieno di spinaci 100% italiani, ma anche per la grande stabilità di forma e ripieno.

Cod. art.	Denominazione prodotto	Peso/pezzo	Pezzi/cartone	Forno combinato	Forno a ventilazione
14098	Fagottino spinaci e formaggio, pronto per la cottura, surgelato	ca. 100g	50	170°C, senza umidità, 24-28 min.	170°C, senza umidità, 24-28 min.



Extra  
croccante e  
succoso

Dolce



### Strudelino mele con pasta sfoglia

Strudelino di pasta sfoglia con ripieno ricco di mele fresche italiane da produzione sostenibile e uva sultanina scelta. Decorati con zucchero in superficie. Succosi dentro e croccanti fuori. Snack monoporzione da ca. 80g, pronto per la cottura.

Cod. art.	Denominazione prodotto	Peso/pezzo	Pezzi/cartone	Forno combinato	Forno a ventilazione
14101	Strudelino mele con pasta sfoglia, pronto per la cottura, surgelato	ca. 80g	50	170°C, senza umidità, 24-28 min.	170°C, senza umidità, 24-28 min.



Croccante crosta di zucchero in superficie

### MiniMix dolci

Dolci bocconcini di pasta sfoglia pronti per la cottura. 3 varianti di gusto con topping croccante di zucchero: mela, cacao e frutti di bosco. Ca. 60 pezzi per cartone.

Cod. art.	Denominazione prodotto	Peso/cartone	Pezzi/cartone	Forno combinato	Forno a ventilazione
14062	MiniMix dolci (3 gusti), pronti per la cottura, surgelati	1,2kg	ca. 60	180°C, 15 min.	180°C, 15 min.



Ideali per colazione e buffet



confezione C+C

# DESSERT ITALIANI

La Dolce Vita

Il meglio della cucina italiana dolce: i nostri dolci classici, così cremosi e cioccolatosi si sciolgono in bocca. Basta scongelare e servire!

La voglia di vivere, la ricerca del piacere e del buongusto tipici della „Dolce Vita“ sono stati di ispirazione per la creazione dei nostri dolci tipicamente italiani. Dessert così soffici in cui affondare delicatamente il cucchiaino. Creme dal gusto tradizionale che sprigionano in bocca una miriade di sapori.



## Profiteroles

Bigné farciti con panna e ricoperti di crema al cacao. 24 palline/vaschetta.

Cod. art.	Denominazione prodotto	Peso/pezzo	Pezzi/cartone	Tempo di scongelamento
18003	Profiteroles, surgelati	1,2kg	1 vaschetta	3-4 ore a temperatura ambiente

### Suggerimento di presentazione:

Profiteroles con croccante di nocciole e menta fresca



## Mini Tiramisù

Tiramisù nella sua forma più piccola. Savoiardi bagnati al caffè con crema al mascarpone e cacao amaro spolverato in superficie.

Cod. art.	Denominazione prodotto	Peso/pezzo	Pezzi/cartone	Tempo di scongelamento
18000	Mini Tiramisù, surgelato	ca. 110g	9	30-60 min. a temperatura ambiente, 3 ore nel frigorifero



### Suggerimento di presentazione:

Mini Tiramisù con ventaglio di mango e decorazione al cioccolato



confezione C+C

### Mini Tortini Mousse al cioccolato

Tortino con base di pan di spagna e delicata mousse al cioccolato, decorato con scaglie di cioccolato. Preparazione facile e combinabile i vari modi.

Cod. art.	Denominazione prodotto	Peso/pezzo	Pezzi/cartone	Tempo di scongelamento
18006	Mini Tortini Mousse al cioccolato, surgelato	ca. 110g	15	60 min. a temperatura ambiente, 3 ore nel frigorifero

La dolce tentazione nella sua forma più piccola



confezione C+C

### Soufflé al cioccolato

Tortino al cioccolato dal cuore morbido. Può essere accompagnato in molti modi: con frutta fresca, salsa alla frutta o con del gelato. Pronto in 20 secondi in forno a microonde.

Cod. art.	Denominazione prodotto	Peso/pezzo	Pezzi/cartone	Forno a ventilazione	Microonde
18004	Soufflé al cioccolato, surgelato	ca. 100g	12	180°C, 15-18 min.	850W: 30-40 sec. 1800W: 20-25 sec.

Con cuore morbido al cioccolato



#### Suggerimento di presentazione:

Mini Tortini con frutti di bosco, composta e crema di mirtilli



#### Suggerimento di presentazione:

Mini Tortini con variazione di pere, scaglie di cioccolato e croccante di nocciole



#### Suggerimento di presentazione:

Soufflé al cioccolato con fragole fresche, menta e scaglie di cioccolato

# BASICS

Impasti di straordinaria qualità



Alla base del nostro successo e della straordinaria qualità dei nostri prodotti da forno si trovano i nostri impasti, che abbiamo sviluppato e migliorato nel corso dei decenni. Dalla nostra pasta sfoglia alla delicata pasta fillo, i nostri impasti sono il punto di partenza per le più svariate ricette.

Possono essere utilizzati in tantissimi modi diversi e sono stati sviluppati all'insegna della praticità. Il nostro fiore all'occhiello è l'eccezionale sfogliatura della pasta sfoglia. Tutti gli impasti sono semplici da scongelare e rendono più facile il lavoro quotidiano dei migliori ristoranti, permettendo ai cuochi professionisti di dare libero sfogo alla loro creatività e immaginazione.

## Sistema qualità

**Semplice e utilizzabile in tanti modi:** Come base di molteplici ricette, sia salate che dolci, i prodotti di base Pan rappresentano un vero valore aggiunto per ogni cuoco professionista. Caratterizzati dal loro gusto delicato e famosi per il facile utilizzo: basta scongelare e iniziare!

### Pasta Sfoglia blocco

Pasta sfoglia surgelata pronta per la cottura. La pasta può essere stesa e modellata a piacere. Prodotto base ideale per una varietà di ricette dolci e salate.

Cod. art.	Denominazione prodotto	Peso/pezzo	Pezzi/cartone	Tempo di scongelamento (temperatura ambiente)	Tempo di scongelamento (microonde)
16500	Pasta Sfoglia blocco, pronta per la cottura, surgelata	1kg	5 blocchi	1,5 ore	500W: 3,5 min.



### Pasta Sfoglia stesa (12 fogli)

Pasta sfoglia surgelata pronta per la cottura, 12 lastre già stese. Pronte in pochi minuti e ideali come base per una varietà di ricette dolci e salate.

Cod. art.	Denominazione prodotto	Peso/pezzo	Pezzi/cartone	Peso per foglio	LxPxH in cm per foglio	Tempo di scongelamento (temperatura ambiente)
16507	Pasta Sfoglia stesa (12 fogli), pronta per la cottura, surgelata	5kg	12	ca. 420g	36x25x0,3	15-20 min.



Scongelamento rapido

### Pasta Fillo (2 rotoli)

Fogli sottili di pasta velo arrotolati (ca. 12-14 fogli). Da utilizzare come base per varie ricette (ad esempio: cestini da dessert, involtini dolci o salati).

Cod. art.	Denominazione prodotto	Peso/astuccio	Astucci/cartone	Peso per foglio	LxP in cm per foglio	Tempo di scongelamento (temperatura ambiente)
16516	Pasta Fillo (2 rotoli), pronta per la cottura, surgelata	500g	6	ca. 41g	37x50	2 ore



Impasto particolarmente morbido frutto di ricerca decennale e miglioramento continuo

Utilizzabile in tanti modi: non ci sono limiti alla vostra fantasia

Incredibilmente semplice – semplicemente incredibile: scongelare e iniziare!

# DA PROFESSIONISTA A PROFESSIONISTA

*Il Foodservice per gli esperti*

**Nei nostri laboratori ci affidiamo a professionisti per sviluppare ricette di successo.**

Per creare le nostre specialità, collaboriamo con passione e professionalità con i migliori chef del mondo della ristorazione. Tutte le nostre ricette si basano sulle tradizioni della cucina alpina e mediterranea. Usando solo i migliori ingredienti e grazie all'esperienza di cuochi professionisti riusciamo a creare ricette speciali. Così nascono i nostri prodotti, apprezzati per il loro gusto straordinario e per la praticità della preparazione.

L'innovazione nasce dal costante scambio di idee con i professionisti della gastronomia, che fornisce nuovi spunti per un miglioramento continuo.

Così garantiamo i fattori di successo della cucina professionale:

- » **Qualità impeccabile degli ingredienti e delle ricette**
- » **Prodotti base utilizzabili in molteplici modi**
- » **Utilizzo facile e veloce**

*Il meglio  
di due mondi  
per cuochi professionisti*



*Lo Chef e sviluppatore di prodotti  
Andreas consiglia:*



# PAN in numeri



## Dal 1888

Tradizione familiare da oltre 125 anni



## 35 km

di strudel prodotti giornalmente



## 6.000 tonnellate

di mele fresche utilizzate all'anno per la produzione del nostro gustosissimo strudel



## 500.000 snack di pasta sfoglia

Capacità produttiva giornaliera: mezzo milione di snack dolci o salati



## Certificazioni

IFS, BRC, RSPO, ISO 45001, registrazione FDA



## FSC

I nostri imballi sono certificati FSC® („Forest Stewardship Council®“), un sistema di certificazione internazionale per una gestione forestale più sostenibile.

# Viviamo e lavoriamo in modo consapevole e sostenibile



- 100% Elettricità da energie rinnovabili
- 30% Autoproduzione di energia
- Continuo miglioramento dei processi



## Zero Waste

100% di utilizzo delle nostre mele

WE CARE



## 100% di utilizzo delle nostre mele

Le mele vengono sbucciate e snocciate in pochi minuti per garantire la freschezza e mantenere il loro sapore inconfondibile. Il torsolo e la buccia delle mele vengono raccolti, macinati e pressati per ottenere il succo. Ciò che resta viene riconvertito in energia rinnovabile da un impianto di cogenerazione.



## Il sole nel cuore e sul tetto

Con il nostro impianto fotovoltaico di circa 4.000 m<sup>2</sup>, siamo in grado di produrre autonomamente il 30% del nostro fabbisogno elettrico con l'energia solare. In questo modo promuoviamo la produzione decentralizzata e il consumo diretto di energia. Le emissioni di CO<sub>2</sub> vengono ridotte di 370 tonnellate all'anno.



## Green Energy

Nel nostro stabilimento in Alto Adige copriamo il 100% del fabbisogno di energia elettrica con energie rinnovabili. In questo modo, diamo un prezioso contributo allo sviluppo ecologico del nostro ambiente.



Mele fresche da produzione sostenibile



## Visione

Vogliamo entusiasmare con le specialità della **Cucina Alpina** e del **Mediterraneo**.  
Come azienda familiare creiamo valori che durano nel tempo.

## Missione

La **Tradizione** è il frutto dell'**innovazione** che si è consolidata nel tempo.  
Le nostre specialità della Cucina delle Alpi e del Mediterraneo si ispirano a questa **tradizione innovativa**.  
È questa l'essenza del nostro marchio.

La **surgelazione** garantisce la qualità e la freschezza dei nostri prodotti.  
Al centro di tutto stanno le **persone** che lavorano con noi – curiose e aperte al mondo. Lavorano in squadra e sono pronte ad assumere responsabilità.  
Il loro entusiasmo è contagioso, verso l'interno e l'esterno. È così che nasce l'eccellenza in tutti i prodotti e processi, nel rapporto con i clienti e in relazione all'ambiente nel quale viviamo.  
Giorno per giorno dedichiamo tutto il nostro impegno ai nostri clienti. Il rapporto con loro si fonda sulla fiducia reciproca, sull'esperienza e sullo scambio proattivo di idee, costante e sistematico.



Un'azienda familiare alla sua quinta generazione - da sinistra: Stefan Pan, Benjamin Pan, Peter Pan

## Dati articoli

	Co-dice art.	Crudo	Già cotto	Denominazione prodotto	Contenuto cartone	Cart./bancale	Cart./strato	Strati/bancale	Codice EAN unità di vendita	Codice EAN Cartone
Strudel „Land“	12046	x		"Land" Strudel tradizionale alle mele	ca. 1,5kg x 4 pz	72	6	12		8000460017084
	12572		x	"Land" Fette di Strudel tradizionale alle mele	ca. 180g x 10 pz in 4 vassoi	60	10	6	8000460020190	8000460020206
	12571		x	"Land" Fette di Strudel tradizionale con formaggio fresco quark	ca. 180g x 10 pz in 4 vassoi	60	10	6	8000460020176	8000460020183
Strudel con pasta velo	12000	x		Strudel di mele	ca. 2kg x 4 pz	60	6	10		8000460012508
	12015	x		Strudel di mele	ca. 1kg x 4 pz	84	7	12		8000460012591
	12509		x	Fette di Strudel di mele	ca. 125g x 48 pz	108	12	9		8000460012676
	12500		x	Fette di Strudel di mele	ca. 160g x 36 pz	108	12	9		8000460012607
	12566		x	Fette di Strudel di mele (pasta burro)	ca. 160g x 36 pz	108	12	9		8000460014465
	11500		x	Fette di Strudel di mele	ca. 165g x 6 pz in 6 confez.	64	8	8	8000460012638	8000460012652
	12013	x		Strudel ai fiocchi di latte	ca. 1,5kg x 4 pz	84	7	12		8000460012577
	12501		x	Fette di Strudel ai fiocchi di latte	ca. 160g x 20 pz	208	13	16		8000460012614
	12012	x		Strudel ai fiocchi di latte e lamponi	ca. 1,5kg x 4 pz	84	7	12		8000460014038
	12520		x	Fette di Strudel ai fiocchi di latte e lamponi	ca. 160g x 20 pz	208	13	16		8000460012836
12570		x	Fette di Strudel ai frutti di bosco (pasta burro)	ca. 160g x 36 pz	108	12	9		8000460020138	
Strudel con pasta sfoglia	14005	x		Strudel di mele	1,3kg x 6 pz	63	7	9	8000460012119	8000460011075
	14093	x		Strudel di mele con pinoli e sfoglia burro (Bakery)	ca. 600g x 12 pz	70	7	10		8000460020572
	14010	x		Strudel di mele	ca. 300g x 24 pz	72	8	9		8000460012164
	14505		x	Fette di Strudel di mele	ca. 110g x 20 pz	208	13	16		8000460012157
	13505		x	Fette di Strudel di mele	ca. 100g x 10 pz in 9 confez.	48	8	6	8000460025706	8000460043137
	13244	x		Strudel di mele Top Quality con pinoli e sfoglia burro	600g in 12 astucci	80	80	10	8000460015592	8000460015608
	13110	x		Strudel di mele	600g in 12 astucci	80	80	10	8000460010276	8000460010474
	13043	x		"AlpenStrudel" Strudel di mele	600g in 12 astucci	80	80	10	8000460010207	8000460010337
	13139	x		Strudel ai frutti di bosco	500g in 8 astucci	160	16	10	8000460016506	8000460016001
	14013	x		Strudel ai fiocchi di latte	ca. 300g x 24 pz	80	8	10		8000460012218
Specialità salate	12017	x		Strudel alle verdure	ca. 1,5kg x 4 pz	84	7	12		8000460013505
	12525		x	Fette di Strudel alle verdure	ca. 160g x 20 pz	208	13	16		8000460013512
	12560		x	Fette di Strudel alle verdure	ca. 80g x 108 pz	70	7	10		8000460013314
	14052	x		Torta salata agli spinaci	ca. 1,3kg x 4 pz	84	7	12		8000460014090
	14541		x	Fette di Torta salata agli spinaci	ca. 160g x 16 pz	208	13	16		8000460014069
	12564		x	Rotolini ai Crauti	ca. 127g x 30 pz	144	18	8		8000460014342
	12043	x		Rotolini di soufflé al formaggio	ca. 134g x 30 pz	160	10	16		8000460015202
	12573		x	Rotolino quinoa e kale	ca. 200g x 36 pz	70	7	10		8000460020244
Specialità dolci	15600		x	"Kaiserschmarrn soufflé" Frittata dolce con uva sultanina	2kg x 3 buste	54	9	6	8000460015523	8000460015530
	15601		x	"Kaiserschmarrn soufflé" Frittata dolce senza uva sultanina	2kg x 3 buste	54	9	6	8000460014434	8000460014441
	15609		x	"Kaiserschmarrn Classico" Frittata dolce con uva sultanina	2,5kg x 2 buste	72	9	8	8000460020756	8000460020374
	15613		x	"Kaiserschmarrn Classico" Frittata dolce senza uva sultanina	2,5kg x 2 buste	72	9	8	8000460020763	8000460020770
	15608		x	"Kaiserschmarrn BIO" Frittata dolce bio senza uva sultanina	5kg	72	9	8		8000460020350
	15511		x	Ciambelle di mele	1kg x 5 buste	84	12	7	8000460012331	8000460012348

# Appunti

	Co- dice art.	Crudo	Già cotto	Denominazione prodotto	Contenuto cartone	Cart./ ban- cale	Cart./ strato	Strati/ bancale	Codice EAN unità di vendita	Codice EAN Cartone
Mini	14101	x		Strudelino mele con pasta sfoglia	ca. 80g x 50 pz	108	12	9		8000460020930
	14062	x		MiniMix dolci (3 gusti)	1,2kg	360	24	15		8000460013192
	14063	x		MiniMix salati (3 gusti)	1,2kg	360	24	15		8000460013208
	14084	x		MiniMix alpin.mediterran (6 gusti)	1kg x 4 buste	108	12	9	8000460014120	8000460014137
	14077	x		Pizzette di pasta sfoglia con pomodoro e mozzarella	1kg x 4 buste	108	12	9	8000460014397	8000460014403
	14103	x		Salatini al tartufo	1kg x 4 buste	108	12	9		8000460021098
	14104	x		Pizzette Premium al burro con pomodoro e mozzarella	1kg x 4 buste	108	12	9		8000460021227
	14105	x		MiniMix Premium al burro (6 gusti)	1kg x 4 buste	108	12	9		8000460021241
	14102	x		Fagottino speck e patate	ca. 100g x 50 pz	108	12	9		8000460021081
	14098	x		Fagottino spinaci e formaggio	ca. 100g x 50 pz	108	12	9		8000460020886
Dessert italiani	18000	da scongelare		Mini Tiramisù	ca. 110g x 9 pz	207	9	23		8000460018050
	18003	da scongelare		Profiteroles	1 vaschetta x 1,2kg	240	10	24		8000460018067
	18006	da scongelare		Mini Tortini Mousse al cioccolato	ca. 110g x 15 pz	207	9	23		8000460018098
	18004		x	Soufflé al cioccolato	ca. 100g x 12 pz	272	16	17		8000460018074
Basics	16500	x		Pasta Sfoglia blocco	1kg x 5 blocchi	144	16	9	8000460011235	8000460011365
	16507	x		Pasta Sfoglia stesa (12 fogli)	5kg	147	7	21		8000460013772
	16516	x		Pasta Fillo (2 rotoli)	500g in 6 astucci	200	20	10	8000460013949	8000460020442



# Contatti

**Pan Surlgati Srl**  
Via B. Franklin 1/A  
39055 Laives (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 +1 770 335 84 02  
F +1 678 669 24 79  
info@pan-usa.com

[www.pan.it](http://www.pan.it)

Seguici su @panfoodservice





[www.pan.it](http://www.pan.it)

Seguici su  
[@panfoodservice](https://www.instagram.com/panfoodservice)

