



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.

Das Beste aus
zwei Welten
für Profiköche



TiLa LACHENMAIER
Gastronomie-Service 

TiLa Erich Lachenmaier GmbH & Co. KG
Reisersberg 8 · 73655 Plüderhausen
Tel. 0 71 81 - 80 04 - 0 · www.tila-lachenmaier.de
bestellung@tila-lachenmaier.de

TiLa STEIDINGER
Gastronomie-Service 

TiLa Steidinger GmbH & Co. KG
Rheinwaldstraße 18 · 78628 Rottweil
Tel. 07 41 - 174 50 - 0 · www.tila-steidinger.de
bestellung@tila-steidinger.de

TiLa KOPPENHÖFER
Gastronomie-Service 

TiLa Koppenhöfer GmbH & Co. KG
Heilbronner Str. 19 · 74388 Talheim
Tel.: 0 71 33 - 999 0 · www.tila-koppenhoefer.de
bestellung@tila-koppenhoefer.de

TiLa SONNENBERG
Gastronomie-Service 

TiLa Sonnenberg GmbH & Co. KG
Raiffeisenstraße 6 · 86167 Augsburg
Tel. 08 21 - 790 993 - 0 · www.tila-sonnenberg.de
bestellung@tila-sonnenberg.de

APFELSTRUDEL

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 Anbaugebieten 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!



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/UK	Kombidämpfer	Backofen (Umluft)	Mikrowelle
470214	Apfelstrudel-Schnitten, fertig gebacken, tiefgefroren	ca. 125g	48 Stück	140°C, 40% Luftfeucht., 18-20 Min.	160°C, 20-25 Min.	900W: 2 Min. 15 Sek.



Serviertipp:

Apfelstrudel-Schnitte mit Granatapfel, Brombeereis und Apfelchip



Goldige Backfarbe



Der Knusprige



Ob als leckeres Dessert mit Vanillesauce oder Eis, oder zwischendurch zum Kaffee: dieser Strudel aus knusprig-zartem Blätterteig passt einfach immer. **Fertig gebackene und portionierte Schnitten - schnell griffbereit für jede Gelegenheit.**

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

Apfelstrudel-Schnitten aus Blätterteig

Fertig gebackener Apfelstrudel, bereits in einzeln entnehmbare Schnitten portioniert.

Gefüllt mit frisch geschälten Äpfelwürfel aus nachhaltiger Produktion.

Mit Rosinen, Zimt und Zucker im Geschmack abgerundet.

Art.-Nr.	Produktbezeichnung	Gewicht/Stück	Stück/UK	Kombidämpfer	Backofen (Umluft)	Mikrowelle
470200	Apfelstrudel-Schnitten, fertig gebacken, tiefgefroren	ca. 110g	20 Stück	140°C, 60% Luftfeucht., 15 Min.	180°C, 15 Min.	600W: 1,5 Min.



Serviertipp:

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



Heiße Liebe eingestrudelt

Quark-Himbeer-Strudel-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
470220	Quark-Himbeer-Strudel-Schnitten, fertig gebacken, tiefgefroren	ca. 160g	20	140°C, 40% Luftfeuchtigkeit, 25-30 Min.	160°C, 25-30 Min.	700W: 3 Min.



Mit großen Himbeerstücken



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 Jahrmakttständen 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
473010	Apfelküchl, fertig gebacken, tiefgefroren	1kg	5	180°C, 7 Min.	200°C, 8-9 Min.	600W: 1,5 Min.	180-185°C, 2 Min.

Serviertipp:

Apfelküchl mit Preiselbeermarmelade, Vanilleeis und Haselnusskrokant



KAISERSCHMARRN VIELFALT

Traditionelle Alpenküche

Entdecke unser Kaiserschmarrn Sortiment sowie alle Vorteile eines tiefgefrorenen Kaiserschmarrns **besten 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 Telleroptik bei geringerem Wareneinsatz
- » Ideal für's á la Carte / Gastronomie

Produkttutorial ansehen:



Serviertipp:

Kaiserschmarrn im Pfandl mit Williamsbirnen und Walnüssen

Art.-Nr.	Produktbezeichnung	Gewicht/Beutel	Beutel/UK	Kombidämpfer	Mikrowelle
563128	Kaiserschmarrn Souffliert mit Rosinen, fertig gebacken, tiefgefroren	2kg	3	140°C, 80% Luftfeuchtigkeit, 5-7 Min.	1800W: 2 Min. 900W: 4 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

Auf Anfrage



IT-BIO-021



Produkttutorial ansehen:



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



NEU

Art.-Nr.	Produktbezeichnung	Gewicht/Karton	Kombidämpfer	Backofen (Umluft)	Mikrowelle
563133	Kaiserschmarrn BIO ohne Rosinen, fertig gebacken, tiefgefroren	5kg	120°C, 20% Luftfeuchtigkeit, 10 Min.	160°C, 30-35 Min. (zugedeckt)	1800W: 2 Min. 900W: 4 Min. (zugedeckt)



Gelingsichere flaumige Soufflémasse

HERZHAFTE LECKER

Vegetarisch lecker

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

- » Garantiert eine willkommene **vegetarische Abwechslung auf Ihrer Speisekarte**
- » An Ihre Bedürfnisse angepasst: Käsesoufflé als einzeln entnehmbare Portionen, Gemüsestrudel als bereits **fertig gebackene Schnitten**

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)
560156	Käsesoufflé gerollt, backfertig, tiefgefroren	ca. 134g	30	180°C, 80% Luftfeuchtigkeit, 20-22 Min.	200°C, 25 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
470904	Gemüsestrudel-Schnitten, fertig gebacken, tiefgefroren	ca. 160g	20	140°C, 60% Luftfeuchtigkeit, 30 Min.	180°C, 25 Min.	1800W: 1,5 Min. 700W: 4 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 Curcumabrösel-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
470890	Quinoa-Grünkohl-Strudel, fertig gebacken, tiefgefroren	ca. 200g	36	140°C, 25-30 Min.	140°C, 25-30 Min.	1800W: 2 Min. 900W: 4 Min.

Serviertipp:

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



Produkttutorial ansehen:



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 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“ findet sich genau das Richtige für den kleinen Hunger in unserem vielseitigen Produktsortiment. Hier treffen **hochwertige Zutaten** auf **modernen Lebensstil** und **schnellstmögliche Zubereitung**.

MiniMix herzhaft

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

Art.-Nr.	Produktbezeichnung	Gewicht/UK	Stück/UK	Backofen (Umluft)
532152	MiniMix herzhaft (3 Sorten), backfertig, tiefgefroren	1,2kg	ca. 60	210°C, 12 Min.



NEU



Ideal für jeden Catering-Anlass

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 fürs Buffet. Kartoninhalt: ca. 60 Stück.

Art.-Nr.	Produktbezeichnung	Gewicht/UK	Stück/UK	Backofen (Umluft)
524210	MiniMix süß (3 Sorten), backfertig, tiefgefroren	1,2kg	ca. 60	210°C, 12 Min.



Ideal für's Frühstücksbuffet

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

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)
532367	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



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

Speck

Typischer Südtiroler Geschmack nach deftigem Speck und Zwiebeln

6 Variationen in Form und Fülle

Rosmarin

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

Würstel

Mit typischem Würstel Meraner-Art, hergestellt in Südtirol

Spinat

Cremige Spinatfülle delikat abgeschmeckt mit Kümmel und Muskatnuss



www.pan.it

Folge uns auf
@panfoodservice



Pan Tiefkühlprodukte GmbH
Benjamin-Franklin-Str. 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 71 844 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