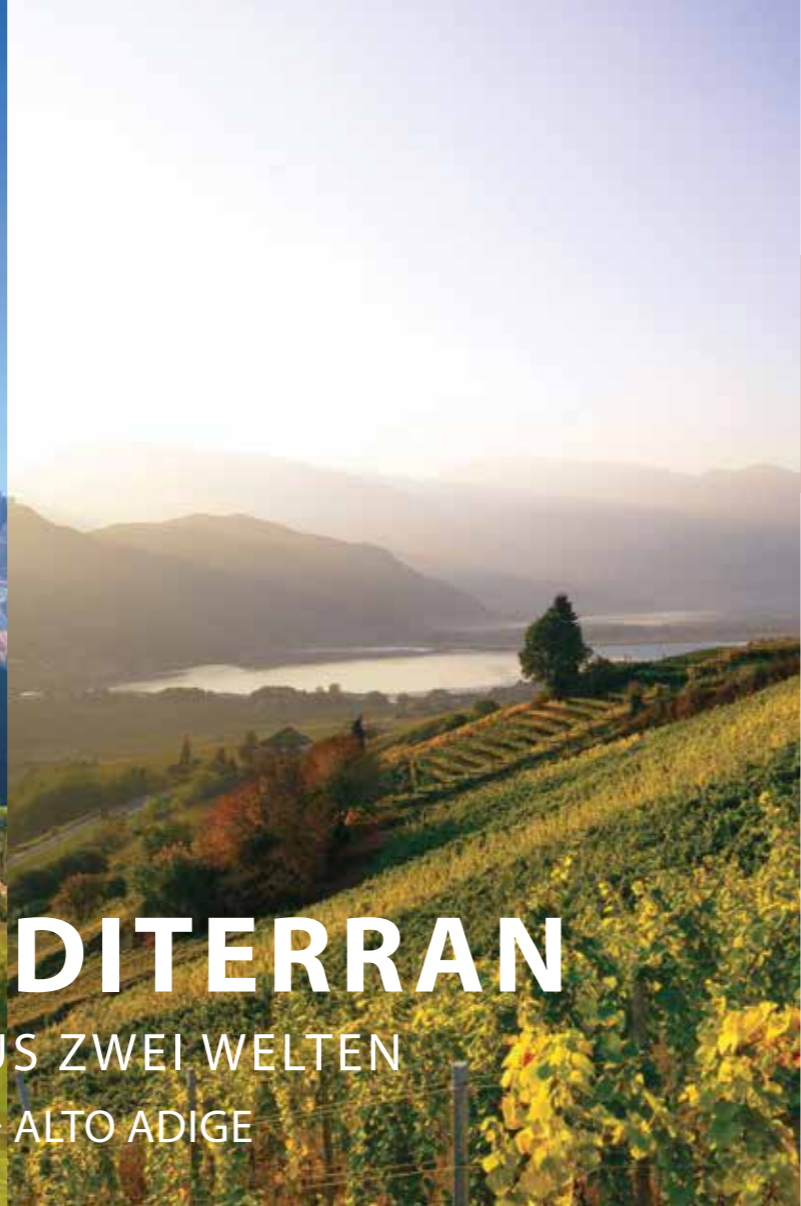




alpin. mediterran. 

Uhr Partner für
IN-STORE BAKERY



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!



PAN - AM ANFANG WAR DER APFEL

Eine Erfolgsgeschichte seit 1888



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.

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.

HERZHAFTE WELT

Fingerfood Salatini & Pizzette



Mini Blätterteignacks

-  Garantiert goldige Backfarbe
-  6 verschiedene Formen
-  6 verschiedene Füllungen
-  Besonders saftig und backstabil

Paprika

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

Rosmarin

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

Olive

Olivenpaté aus grünen Oliven, mediterran gewürzt und mit Basilikum verfeinert

Speck

Typischer Südtiroler Geschmack nach deftigem Speck und Zwiebeln

Würstel

Mit typischem Würstel Meraner-Art, hergestellt in Südtirol

Spinat

Cremige Spinatfülle delikat abgeschmeckt mit Kümmel und Muskatnuss

6 Variationen
in Form und
Fülle

Die kleinste Form des Pan-Genusses!
Mit unseren Blätterteighäppchen in süßen oder herzhaften Geschmacksrichtungen und den Pizzette findet sich genau das Richtige für den kleinen Hunger. Hier treffen hochwertige Zutaten auf modernen Lebensstil und schnellstmögliche Zubereitung. Praktisch und einfach, kombiniert mit mediterranem Flair!

Art.-Nr.	Produktbezeichnung	Gewicht/ Stück	Kartoninhalt	Teig	Kombidämpfer	Backofen (Umluft)	Aufbewahrung nach dem Backen	Produktfoto
14084	MiniMix alpin.mediterran (6 Sorten), backfertig, tiefgefroren	20g	1kg x 4 Beutel	Blätter- teig	220°C, reduzierte Lüftergeschw., 16-20 Min.	180°C, reduzierte Lüftergeschw., 20-25 min.	72 Std. (bei 0°C/4°C) 48 Std. (bei 20°C)	



Ohne Palmöl

MiniMix Premium

- Backfertige Blätterteighäppchen, mit konzentrierter Butter verfeinert
- In 6 exquisiten Formen und Füllungen: Basilikum-Pesto, Paprika, schwarze Olive, Käse, Schinken, Würstel
- Zarter Blätterteig, goldig-glänzende Teigoberfläche



Reichhaltige & hochwertige Füllungen



- Würstel**
Mit typischem Würstel Meraner-Art, hergestellt in Südtirol
- Olive**
Gefüllt mit fein gehackten schwarzen Oliven. Intensiver Geschmack. Mit Chiasamen dekoriert
- Käse**
Delikate, cremige Käsefüllung aus Frischkäse, Hartkäse und Ricotta
- Paprika**
Leckere süß-saure Füllung mit roter Paprika und Frischkäse
- Schinken**
Frischkäse mit geräuchertem Schinken. Knusprige mediterrane Oregano-Streusel on Top
- Pesto**
Cremige Füllung mit Pesto-Geschmack, italienischem Basilikum und geriebenem Käse

Art.-Nr.	Produktbezeichnung	Gewicht/ Stück	Karton-inhalt	Teig	Ohne Palmöl	Kombidämpfer	Backofen (Umluft)	Aufbewahrung nach dem Backen	Produktfoto
14105	MiniMix Premium (6 Sorten), backfertig, tiefgefroren	ca. 20g	1kg x 4 Beutel	Blätterteig	x	220°C, reduzierte Lüftergeschw., 16-20 Min.	180°C, reduzierte Lüftergeschw., 20-25 Min.	72 Std. (bei 0°C/4°C), 48 Std. (bei 20°C)	



Ohne Palmöl

Tomaten aus Italien

Pizzette Premium

- Runde Blätterteig-Pizzette mit schmackhafter Tomatensauce und Mozzarella
- Mit konzentrierter Butter verfeinert, backfertig
- Zarter Blätterteig, besonders knusprig



Cremiger Mozzarella-Käse



Art.-Nr.	Produktbezeichnung	Gewicht/ Stück	Karton-inhalt	Teig	Ohne Palmöl	Kombidämpfer	Backofen (Umluft)	Aufbewahrung nach dem Backen	Produktfoto
14104	Pizzette Premium mit Tomate und Mozzarella, backfertig, tiefgefroren	ca. 20g	1kg x 4 Beutel	Blätterteig	x	180°C, reduzierte Lüftergeschw., 15-20 Min.	180°C, reduzierte Lüftergeschw., 15-20 Min.	72 Std. (bei 0°C/4°C), 72 Std. (bei 20°C)	



„Pizzette“ Tomate & Mozzarella

- Knuspriger Blätterteig
- Reichhaltig belegt
- Mit würziger Tomatensauce und Mozzarella
- Vegetarisch

Pizza, die auf der Zunge zergeht



Blätterteighäppchen mit Trüffel

- Blätterteighäppchen gefüllt mit edler, schmackhafter Trüffelcreme aus Mascarpone, Trüffel und Pilzen
- Mit knusprigem Chiasamen-Topping verfeinert
- Goldig-glänzende Teigoberfläche



Der ideale Appetizer für die Festtage

Art.-Nr.	Produktbezeichnung	Gewicht/ Stück	Kartoninhalt	Teig	Kombidämpfer	Backofen (Umluft)	Aufbewahrung nach dem Backen	Produktfoto
14077	„Pizzette“ aus Blätterteig mit Tomate und Mozzarella, backfertig, tiefgefroren	ca. 20g	1kg x 4 Beutel	Blätterteig	180°C, reduzierte Lüftergeschw. ca. 15-20 Min.	180°C, reduzierte Lüftergeschw. ca. 15-20 Min.	72 Std. (bei 0°C/4°C), 48 Std. (bei 20°C)	

Art.-Nr.	Produktbezeichnung	Gewicht/ Stück	Kartoninhalt	Teig	Kombidämpfer	Backofen (Umluft)	Aufbewahrung nach dem Backen	Produktfoto
14103	Blätterteighäppchen mit Trüffel, backfertig, tiefgefroren	ca. 20g	1kg x 4 Beutel	Blätterteig	220°C, 16-20 Min., ohne Luftfeuchtigkeit, reduzierte Lüftergeschw.	180°C, 20-25 Min., reduzierte Lüftergeschwindigkeit	72 Std. (bei 0°C/4°C), 48 Std. (bei 20°C)	



HERZHAFTE WELT

Vegetarische Snacks



Tag für Tag machen wir es uns zur Aufgabe, den Wert unseres Sortiments zu steigern. Nicht nur der Geschmack hat oberste Priorität, auch die Stabilität unserer Füllungen und die verschiedenen Formen werden den Bedürfnissen der Backstationen angepasst.








Quinoa-Grünkohl-Strudel

GRÜNKOHL


PAPRIKA

QUINOA

KURKUMA

-  Eingerollt in dünnem Ölteig und mit knusprigem Kurkuma-Topping verfeinert
-  Hipbes Gemüse, bunt und würzig
-  Trendiger Snack für Ihre heiße Theke
-  Gelingsichere Einzelportion, bereits gebacken
-  Vegan





Heiß & To-Go

Art.-Nr.	Produktbezeichnung	Gewicht/ Stück	Stück/ Karton	Teig	Ungefähre Abmessungen [cm] [LxBxH]	Kombidämpfer	Backofen (Umluft)	Aufbewahrung nach dem Backen	Produktfoto
12573	Quinoa-Grünkohl-Strudel, fertig gebacken, tiefgefroren	ca. 200g	36	Dünnere Ölteig	14 x 6,5 x 3,5	140°C, 25-30 Min.	140°C, 25-30 Min.	72 Std. (bei 0°C/4°C), 24 Std. (bei 20°C)	


Spinat-Käse-Stange



Extra knusprig & saftig

-  Knuspriger Blätterteig mit extra knusprigen Kurkuma-Bröseln dekoriert
-  Saftige und reichhaltige Spinatfülle, mit Hirtenkäse verfeinert
-  Vegetarischer Snack
-  Backfertiger Teigling – gelingsicher








Art.-Nr.	Produktbezeichnung	Gewicht/ Stück	Stück/ Karton	Teig	Ungefähre Abmessungen [cm] [LxBxH]	Kombidämpfer	Backofen (Umluft)	Aufbewahrung nach dem Backen	Produktfoto
14098	Spinat-Käse-Stange, backfertig, tiefgefroren	ca. 100g	50	Blätterteig	14,5 x 5 x 3	170°C, 24-28 Min.	170°C, 24-28 Min.	48 Std. (bei 0°C/4°C), 24 Std. (bei 20°C)	

Speck-Kartoffel-Stange



Rustikale Speckfüllung





-  Rustikale, reichhaltige Füllung aus Speck und Kartoffeln
-  Mit extra knusprigen Kurkuma-Bröseln dekoriert
-  Knuspriger Blätterteig
-  Backfertiger Teigling – gelingsicher

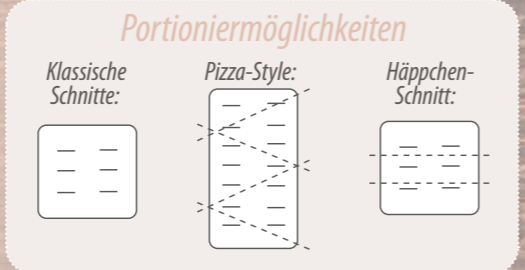
Art.-Nr.	Produktbezeichnung	Gewicht/ Stück	Stück/ Karton	Teig	Ungefähre Abmessungen [cm] [LxBxH]	Kombidämpfer	Backofen (Umluft)	Aufbewahrung nach dem Backen	Produktfoto
14102	Speck-Kartoffel-Stange, backfertig, tiefgefroren	ca. 100g	50	Blätterteig	14,5 x 5 x 3	170°C, 20-24 Min.	170°C, 20-24 Min.	48 Std. (bei 0°C/4°C)	



Spinatstrudel im Blätterteig



Ideal für Ihre Feinkost-Theke

-  Knuspriger Blätterteig
-  Backergebnis mit garantiert goldiger Backfarbe
-  Reichhaltig gefüllt
-  Mit italienischer Ricotta verfeinert



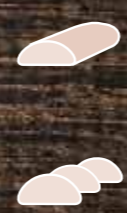
Art.-Nr.	Produktbezeichnung	Gewicht/ Stück	Stück/Karton *FP= FlowPack	Teig	Gebacken und portioniert	Ungefähre Abmessungen [cm] [LxBxH]	Kombidämpfer	Backofen (Umluft)	Aufbewahrung nach dem Backen	Produktfoto
14541	Spinatstrudel Schnitten, fertig gebacken, tiefgefroren	ca. 160g	16 (4 x 4 Schnitten/FP*)	Blätterteig	x	7 x 11 x 4	160°C, 30% Luftfeucht., 20-25 Min.	160°C, 30-35 Min	48 Std. (bei 0°C/4°C), 24 Std. (bei 20°C)	
14052	Spinatstrudel, backfertig, tiefgefroren	ca. 1300g	4	Blätterteig		46 x 12 x 4,5	180°C, 30-35 Min.	180°C, 40-45 Min.	48 Std. (bei 0°C/4°C), 24 Std. (bei 20°C)	

SÜSSE WELT

Backfertige Stangen und bereits gebackene Schnitten



Durch unsere 50-jährige Erfahrung und stetige Produktentwicklung bieten wir den Service und die Produkte an, die am besten den jeweiligen Kundenbedürfnissen angepasst sind.



Backfertige Strudelstange: Kann fürs Take-Away zubereitet werden oder als ganzes Stück an der Theke gezeigt und je nach gewünschter Größe sofort serviert werden.






Strudelschnitten, bereits fertig gebacken und portioniert: Einfache Handhabung für den Fachverkäufer, optimal zur Abfallreduzierung, praktisch für den Endkonsument, der den Strudel bereits portioniert vorfindet

Strudel im gezogenen Teig

Der Fruchtige








Knusprig
dünner
Strudelteig

-  Strudelteig hauchdünn gezogen
-  Außen knusprig & innen fruchtig, würzige Strudelfülle
-  Reichhaltig gefüllt, mit besonders hohem Fruchtanteil
-  Wie frisch vom Konditor
-  Frisch geschälte Apfelscheiben, sorgfältig eingestrudelt



Mit
Waldfrüchte
ein echter
Hingucker

Art.-Nr.	Produktbezeichnung	Gewicht/ Stück	Stück/Karton *FP= FlowPack	Teig	Ohne Palmöl	Gebacken und portioniert	Ungefähre Abmessungen [cm] [LxBxH]	Kombidämpfer	Backofen (Umluft)	Aufbewahrung nach dem Backen	Produktfoto
12500	Apfelstrudel Schnitten, fertig gebacken, tief- gefroren	ca. 160g	36 (6 x 6 Schnitten/ FP*)	Gezogener Teig		x	16 x 4 x 6	140°C, 20% Luftfeucht., 20-25 Min.	160°C, 25-30 Min.	72 Std. (bei 0°C/4°C), 48 Std. (bei 20°C)	
12566	Apfelstrudel Schnitten, fertig gebacken, tief- gefroren	ca. 160g	36 (6 x 6 Schnitten/ FP*)	Butterteig	x	x	16 x 4 x 6	140°C, 20% Luftfeucht., 20-25 Min.	160°C, 25-30 Min.	72 Std. (bei 0°C/4°C), 48 Std. (bei 20°C)	
12570	Waldfrüchtestrudel Schnitten, fertig ge- backen, tiefgefroren	ca. 160g	36 (6 x 6 Schnitten/ FP*)	Butterteig	x	x	16 x 4 x 6	140°C, 20% Luftfeucht., 20-25 Min.	160°C, 25-30 Min.	72 Std. (bei 0°C/4°C), 48 Std. (bei 20°C)	
12015	Apfelstrudel, backfertig, tiefgefroren	ca. 1000g	4	Gezogener Teig			46 x 10 x 4	200°C, 25-30 Min.	200°C, 25-30 Min.	72 Std. (bei 0°C/4°C), 48 Std. (bei 20°C)	
12000	Apfelstrudel, backfertig, tiefgefroren	ca. 2000g	4	Gezogener Teig			48 x 14 x 6,5	180°C, 40% Luftfeucht., 50-55 Min.	180-200°C, 50-60 Min.	48 Std. (bei 0°C/4°C), 24 Std. (bei 20°C)	



Strudel im Blätterteig

Der Knusprige







An beiden
Enden
verschlossen

Unser 300g
Mini-Strudel

-  Knuspriger Blätterteig, goldige Backfarbe garantiert
-  Frisch geschälte Äpfel, ausgewählte Sorten, große Apfelwürfel sorgen für den richtigen Biss







Art.-Nr.	Produktbezeichnung	Gewicht/ Stück	Stück/Karton *FP= FlowPack	Teig	Ohne Palmöl	Gebacken und portioniert	Ungefähre Abmessungen [cm] [LxBxH]	Kombidämpfer	Backofen (Umluft)	Aufbewahrung nach dem Backen	Produktfoto
14505	Apfelstrudel Schnitten, fertig gebacken, tiefgefroren	ca. 110g	20 (4 x 5 Schnitten/FP*)	Blätter- teig		x	5,6 x 10 x 4	140°C, 30% Luftfeucht., 15 Min.	180°C, 15 Min.	72 Std. (bei 0°C/4°C), 48 Std. (bei 20°C)	
14010	Apfelstrudel Schnitten, backfertig, tiefgefroren	ca. 300g	24	Blätter- teig			19 x 10 x 4	180°C, 0% Luftfeucht., 25-30 Min.	180°C, 25-30 Min.	72 Std. (bei 0°C/4°C), 48 Std. (bei 20°C)	
14005	Apfelstrudel, back- fertig, tiefgefroren	1300g	6	Blätter- teig			46 x 11 x 6	180°C, 0% Luftfeucht., 30-35 Min.	200°C, 30-35 Min.	72 Std. (bei 0°C/4°C), 48 Std. (bei 20°C)	
14093	Apfelstrudel mit Pinienkernen, back- fertig, tiefgefroren	ca. 600g	12	Blätter- teig (Butter)	x		30 x 9,5 x 3,5	190°C, 0% Luftfeucht., 30 Min.	180°C, 35-40 Min.	72 Std. (bei 0°C/4°C), 48 Std. (bei 20°C)	


Aprikosen-Strudel Mini



30%
Aprikosen

Knusprige
Zucker-
kruste





-  Kleiner Aprikosenstrudel aus knusprigem Blätterteig
-  Reichhaltig gefüllt mit duftender Aprikosenfüllung (30% Frucht)
-  Garniert mit feinem Kristallzucker
-  Innen saftig, außen knusprig


Art.-Nr.	Produktbezeichnung	Gewicht/ Stück	Stück/ Karton	Ungefähre Abmessungen [cm] [LxBxH]	Kombidämpfer	Backofen (Umluft)	Aufbewahrung nach dem Backen	Produktfoto
14106	Aprikosen-Strudel Mini aus Blätterteig, backfertig, tiefgefroren	ca. 80g	50	5 x 10 x 4	170°C, ca. 25 Min.	170°C, ca. 25 Min.	72 Std. (bei 0°C/4°C), 72 Std. (bei 20°C)	

Apfel-Strudel Mini



Mit frischen
Apfel-
würfeln

-  Kleiner Apfelstrudel aus knusprig zartem Blätterteig
-  Reichhaltig gefüllt mit frisch geschälten Apfelstückchen – da schmeckt man den Unterschied!
-  Garniert mit feinem Kristallzucker für das gewisse Extra
-  Innen saftig und außen knusprig






Art.-Nr.	Produktbezeichnung	Gewicht/ Stück	Stück/ Karton	Ungefähre Abmessungen [cm] [LxBxH]	Kombidämpfer	Backofen (Umluft)	Aufbewahrung nach dem Backen	Produktfoto
14101	Apfel-Strudel Mini aus Blätterteig, backfertig, tiefgefroren	ca. 80g	50	5 x 10 x 4	170°C, ca. 25 Min.	170°C, ca. 25 Min.	72 Std. (bei 0°C/4°C), 72 Std. (bei 20°C)	

Strudel im dünnen Ölteig



Der Traditionelle

Ohne Palmöl

Hauchdünn gezogen!

-  Hachdünner Öl-Ziehteig
-  Frisch geschälte Apfelscheibchen, sorgfältig eingestrudelt
-  Brösel mit Butter verfeinert
-  Würzig mit Zimt, Nelke und Zitronensaft abgerundet
-  Handwerkliche Optik – wie selbst gemacht



Art.-Nr.	Produktbezeichnung	Gewicht/ Stück	Stück/ Karton	Teig	Ohne Palmöl	Gebacken und portioniert	Ungefähre Abmessungen [cm] [LxBxH]	Kombidämpfer	Backofen (Umluft)	Aufbewahrung nach dem Backen	Produktfoto
12572	„Land“ Apfelstrudel-Schnitten, fertig gebacken, tiefgefroren	ca. 180g	40 (10 Schnitten x 4 Trays)	Dünner Ölteig	x	x	13 x 5,6 x 6	140°C, 60% Luftfeucht., 20-25 Min.	140°C, 25-30 Min.	72 Std. (bei 0°C/4°C), 48 Std. (bei 20°C)	
12046	„Land“ Apfelstrudel, backfertig, tiefgefroren	1,5kg	4	Dünner Ölteig	x		46 x 12 x 6	200°C, 0% Luftfeucht., 30-40 Min.	200°C, 30-40 Min.	72 Std. (bei 0°C/4°C), 48 Std. (bei 20°C)	

EMPFEHLUNGEN

Von Profi zu Profi

Präsentation an der Theke

- » Bestäuben Sie die süßen Produkte leicht mit Puderzucker
- » Verwenden Sie rustikale Holzunterlagen für die Präsentation
- » Legen Sie ein paar frische Äpfel neben die Strudel, um die Blicke der Kunden anzuziehen



Präsentation

Werbematerial:



Aufsteller für Flyer im Format Din A6



Aufkleber Pan

Zubereitung

Die angegebene Backzeit wird von unseren Spezialisten geprüft. Wir stellen Produktdatenblätter zur Verfügung mit Zubereitungs- und Konservierungshinweisen, speziell für's „In-Store Bakery“.

Die Zubereitungszeiten können je nach Backofen und Produktmenge variieren.

Auf Wunsch begleiten wir Sie mit einem Backtest vor Ort, um gemeinsam den Standard für Ihre Produkte zu definieren.



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

IFS, BRC, RSPO, ISO 45001, 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.



www.pan.it

Folge uns auf
@panfoodservice



.....

Pan Tiefkühlprodukte GmbH
B. Franklin Straße 1/A
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

