



Ihr 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

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!




Mini Blätterteigsnacks

-  Garantiert goldige Backfarbe
-  6 verschiedene Formen
-  6 mal verschieden gefüllt
-  Besonders saftig / besonders backstabil

» 6 Sorten: Olive, Spinat, Rosmarin, Speck, Paprika, Würstel



ca. 20g pro Stück

Artikel	Produktbezeichnung	Gewicht/Stück	Zubereitung im Kombidämpfer	Zubereitung im Backofen (Umluft)	Aufbewahrung nach dem Backen	Produktfoto
14084	MiniMix alpin.mediterran, - 6 Sorten, roh, tiefgefroren	ca. 20g	bei 220°C, 0% Luftfeuchtigkeit, reduzierte Lüftergeschwindigkeit, ca. 16-20 Min.	bei 200°C 15-18 Min.	72 Std. (bei 0°C/4°C) 48 Std. (bei 20°C)	

Viva l'Italia!



„Pizzette“ Tomate & Mozzarella



Knuspriger Blätterteig



Reichhaltig belegt



Mit Mozzarella



Vegetarisch



Artikel	Produktbezeichnung	Ohne Palmöl	Gewicht/Stück	Zubereitung im Kombidämpfer	Zubereitung im Backofen (Umluft)	Aufbewahrung nach dem Backen	Produktfoto
14077	Pizzette mit Mozzarella, roh, tiefgefroren		ca. 23g	bei 190-200°C 0% Luftfeuchtigkeit 10-12 Min	bei 200-210°C ca. 12-15 Min.	72 Std. (bei 0°C/4°C) 48 Std. (bei 20°C)	
14088	Pizzette mit Mozzarella, roh, tiefgefroren	x	ca. 23g	bei 190-200°C 0% Luftfeuchtigkeit 10-12 Min.	bei 200-210°C ca. 12-15 Min.	72 Std. (bei 0°C/4°C) 48 Std. (bei 20°C)	



HERZHAFTE WELT

Vegetarische Snacks



Spinat-Käse-Stange ca. 100g, roh

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.

Superfood Strudel Quinoa & Grünkohl

QUINOA

KURKUMA

GRÜNKOHL

PAPRIKA



Eingerollt in dünnem Ölteig und mit knusprigem Kurkuma-Topping verfeinert



Hippes Gemüse, bunt und würzig



Trendiger Snack für Ihre heiße Theke



Gelingsichere Einzelportion, bereits gebacken



Vegetarisch

Heiß & To-Go

Artikel	Produktbezeichnung	Gewicht/ Stück	Ungefähre Abmessungen [cm] [LxBxH]	Zubereitung im Kombidämpfer	Zubereitung im Backerofen (Umluft)	Aufbewahrung nach dem Backen	Produktfoto
12573	Quinoa-Grünkohl-Strudel, fertig gebacken, tiefgefroren	ca. 200g	16 x 7,5 x 3,5	bei 140°C 0% Luftfeuchtigkeit 25-30 Min.	bei 140°C 25-30 Min.	72 Std. (bei 0°C/4°C) 24 Std. (bei 20°C)	

Käseschnecke



Extra
flaumig

Extra
saftig und
herzhaft

Ihre Käseschnecke in der Premium-Version:

- Mit Käsesoufflé-Masse gefüllt
- Backfertiger Teigling – absolut gelingsicher
- Mit besonders hohem Fülleanteil (68%) - davon 20% Käse

Artikel	Produktbezeichnung	Gewicht/ Stück	Ungefähre Abmessungen	Zubereitung im Kombidämpfer	Zubereitung im Bäckerofen (Umluft)	Aufbewahrung nach dem Backen	Produktfoto
12043	Käseschnecke, roh, tiefgefroren	ca. 134 g	Ø 9,5 cm Höhe 5,5 cm	bei 180°C 80% Luftfeuchtigkeit 20-22 Min.	bei 200°C 25 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



Produktbezeichnung	Gewicht/ Stück	Teig	Ungefähre Abmessungen [cm] [LxBxH]	Zubereitung im Kombidämpfer	Zubereitung im Bäckerofen (Umluft)	Aufbewahrung nach dem Backen	Produktfoto
Spinat-Käse-Stange, roh, tiefgefroren	ca. 100g	Blätterteig	14,5 x 5,5 x 4,5	bei 175°C 24 Min.	bei 175°C 24 Min.	48 Std. (bei 0°C/4°C) 24 Std. (bei 20°C)	

Spinatstrudel im Blätterteig



Ideal für ihre Feinkost-Theke



Knuspriger Blätterteig



Backergebnis mit garantiert goldiger Backfarbe



Reichhaltig gefüllt



Mit italienischer Ricotta verfeinert

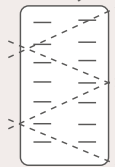


Portioniermöglichkeiten

Klassische
Schnitte:



Pizza-Style:



Häppchen-
Schnitt:



Artikel	Produktbezeichnung	Gewicht/Stück	Ungefähre Abmessungen [cm] [LxBxH]	Zubereitung im Kombidämpfer	Zubereitung im Backofen (Umluft)	Aufbewahrung nach dem Backen	Produktfoto
14541	Spinatstrudel Schnitten, fertig gebacken, tiefgefroren	ca. 160g	7 x 11 x 4	bei 160°C 30% Luftfeuchtigkeit 20-25 Min.	bei 180°C 30-35 Min.	48 Std. (bei 0°C/4°C) 24 Std. (bei 20°C)	
14052	Spinatstrudel, roh, tiefgefroren	ca. 1300g	46 x 12 x 4,5	bei 180°C 0% Luftfeuchtigkeit 30-35 Min.	bei 190°C 40-45 Min.	48 Std. (bei 0°C/4°C) 24 Std. (bei 20°C)	



SÜSSE WELT

Rohe Stangen und bereits gebackene Schnitten

Apfelstrudel im gezogenen Teig 1 kg, roh

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



Rohe 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 Apfelscheibchen, sorgfältig eingestrudelt



Mit
Waldbeeren
ein echter
Hingucker


Artikel	Produktbezeichnung	Gewicht/ Stück	Ohne Palmöl	Gebackten und portioniert	Ungefähre Abmessungen [cm] [LxBxH]	Zubereitung im Bäckerofen (Umluft)	Aufbewahrung nach dem Backen	Produktfoto
12500	Apfelstrudel Schnitten, fertig gebacken, tiefgefroren	ca. 160g		x	4 x 15 x 5	bei 160°C 25-30 Min.	72 Std. (bei 0°C/4°C) 48 Std. (bei 20°C)	
12566	Apfelstrudel Schnitten, fertig gebacken, tiefgefroren	ca. 160g	x	x	4 x 15 x 5	bei 160°C 25-30 Min.	72 Std. (a 0°C/4°C) 48 Std. (bei 20°C)	
12570	Waldfruchtstrudel Schnitten, fertig gebacken, tiefgefroren	ca. 160g	x	x	4 x 15 x 5	bei 160°C 25-30 Min.	72 Std. (a 0°C/4°C) 48 Std. (bei 20°C)	
12015	Apfelstrudel, roh, tiefgefroren	ca. 1000g			46 x 10 x 4	bei 200°C 30-35 Min.	72 Std. (a 0°C/4°C) 48 Std. (bei 20°C)	
12000	Apfelstrudel, roh, tiefgefroren	ca. 2000g			48 x 14 x 6,5	bei 180°C 40% Luftfeuchtigkeit 50-55 Min.	48 Std. (a 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



Artikel	Produktbezeichnung	Gewicht/ Stück	Gebacken und portioniert	Ungefähre Abmessungen [cm] [LxBxH]	Zubereitung im Bäckerofen (Umluft)	Aufbewahrung nach dem Backen	Produktfoto
14505	Apfelstrudel Schnitten, fertig gebacken, tiefgefroren	ca. 110g	x	5,6 x 10 x 4	bei 180°C 15 Min.	72 Std. (bei 0°C/4°C) 48 Std. (bei 20°C)	
14010	Apfelstrudel Schnitten, roh, tiefgefroren	ca. 300g		19 x 10 x 4	bei 200°C 30-35 Min.	72 Std. (bei 0°C/4°C) 48 Std. (bei 20°C)	
14005	Apfelstrudel, roh, tiefgefroren	1300g		46 x 11 x 6	bei 200°C 30-35 Min.	72 Std. (bei 0°C/4°C) 48 Std. (bei 20°C)	

Strudel im dünnen Ölteig

Der Traditionelle

Ohne
Palmöl

Hauchdünn
gezogen!



Hachdünnere Öl-Ziehteig



Frisch geschälte Apfelscheibchen, sorgfältig eingestrudelt



Brösel mit Butter verfeinert



Würzig mit Zimt, Nelke und Zitronensaft abgerundet



Handwerkliche Optik – wie selbst gemacht



Artikel	Produktbezeichnung	Gewicht/ Stück	Ohne Palmöl	Gebacken und portioniert	Ungefähre Abmessungen [cm] [LxBxH]	Zubereitung im Bäckerofen (Umluft)	Aufbewahrung nach dem Backen	Produktfoto
12568	Apfel Land Strudel Schnitten, fertig gebacken, tiefgefroren	ca. 225g	x	x	7 x 12 x 4,5	bei 140°C 40 Min.	72 Std. (bei 0°C/4°C) 48 Std. (bei 20°C)	
12046	Apfel Land Strudel, roh, tiefgefroren	1,5kg	x		46 x 12 x 6	bei 200°C 30-40 Min.	72 Std. (bei 0°C/4°C) 48 Std. (bei 20°C)	

Mini Apfelstrudel



Knusprig zarter Blätterteig



Mit Hagelzucker bestreut für das gewisse Extra



Gefüllt mit frisch geschälten Apfelstückchen – da schmeckt man den Unterschied!

Auf Anfrage:



Mit oder ohne Rosinen



Blätterteig mit Butter oder Margarine



Wunschgröße verfügbar: 80g – 100g – 120g – 130g

Artikel	Produktbezeichnung	Gewicht/Stück	Ungefähre Abmessungen [cm] [LxBxH]	Zubereitung im Backerofen (Umluft)	Aufbewahrung nach dem Backen	Produktfoto
14090	Mini Apfelstrudel, roh, tiefgefroren	80g	5 x 10 x 4	bei 190°C 15-20 Min.	72 Std. (bei 0°C/4°C) 72 Std. (bei 20°C)	

Mini-Hüttenstrudel

Ideal für
Ihre Backbox

Traditionell
gewürzt



Reichhaltig gefüllt – traditionell abgeschmeckt:
mit Rosinen, Zimt, Zitronensaft und Strudelgewürzen.



Knuspriger Strudelteig, an beiden Enden geschlossen.
Sehr praktisch und ideal für Ihre Backbox.



Backergebnis mit garantiert goldiger Backfarbe.
Backfertiger Teigling.

Produktbezeichnung	Gewicht/Stück	Ungefähre Abmessungen [cm] [LxBxH]	Zubereitung im Backerofen (Umluft)	Aufbewahrung nach dem Backen	Produktfoto
Mini Hüttenstrudel, roh, tiefgefroren	110g	11 x 7 x 4	bei 175°C 24 Min.	72 Std. (bei 0°C/4°C) 72 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:



Aufkleber Pan

*Aufsteller für Flyer
im Format Din A6*



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



Green Energy

100% Ökostrom



500.000 Blätterteighäppchen

als Aperitif-Gebäck und Blätterteig Pizzette können wir täglich produzieren



Zertifizierungen

RSPO, GFSI, IFS und BRC zertifiziert, FDA-Registrierung

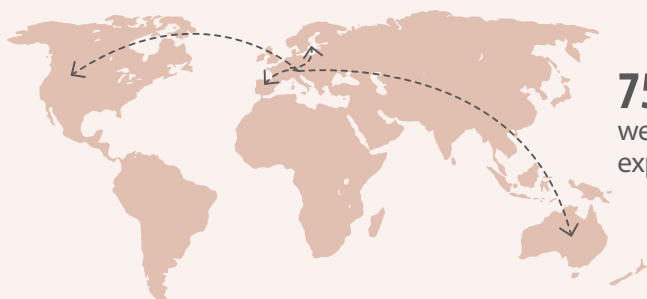


Nachhaltigkeit

Wir haben eine Reihe von palmölfreien Rezepturen entwickelt, um die Bedürfnisse des Marktes zu erfüllen. Wo Palmöl eine wesentliche Zutat in unseren Rezepturen bleibt, stellen wir sicher, dass das gesamte verwendete Palmöl zertifiziert ist und aus nachhaltiger Quelle stammt.

Made in Italy

Italien ist auf der ganzen Welt berühmt für sein Essen und den Lebensstil - Heimat der Schönheit und Exzellenz. Italien ist der beste Ort für Inspiration, Kochen und einzigartiges Essen. Dies ist unsere Inspiration - die Hauptzutat unserer Produkte.



75%
werden weltweit
exportiert

Aus Italien in die Welt





www.pan.it



.....

Pan Tiefkühlprodukte GmbH
Benjamin-Franklin Straße 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 +1 678 669 24 79
info@pan-usa.com