



Il Vostro Partner per la
IN-STORE BAKERY

dalle alpi al mediterraneo 



DALLE ALPI AL MEDITERRANEO

IL MEGLIO DI DUE MONDI
ALTO ADIGE - SÜDTIROL

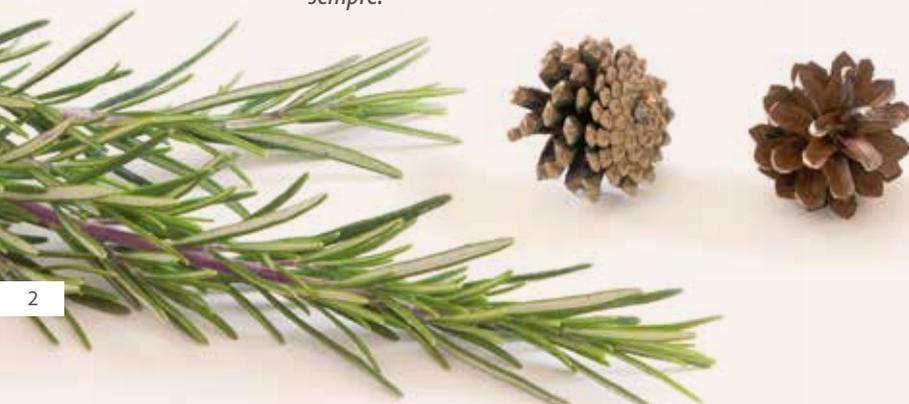


In Alto Adige, la regione delle Alpi baciata dal sole, la concretezza alpina incontra la gioia mediterranea di vivere.

Vita e cultura qui sono caratterizzate dall'ambiente alpino e dal calore del Mediterraneo che questa terra emana da sempre.

Catene montuose, pascoli in fiore, incantevoli vigneti e giardini mediterranei offrono materie prime e ispirazione per piatti tipici e prodotti di alta qualità.

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.



PAN - IN PRINCIPIO ERA LA MELA

Una storia di successo dal 1888



Cronaca aziendale

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

Pioniere dell'esportazione: le mele dell'Alto Adige vengono esportate 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.

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.



IL MONDO SALATO

Fingerfood Salatini & Pizzette

I deliziosi mini fra le bontà di Pan!
I nostri salatini e pizzette sono lo snack giusto per ogni momento.
Ingredienti di alta qualità, gusti e forme accattivanti, veloce preparazione.

Ancora
più piccoli



» 6 gusti: Pomodoro, Formaggio, Prosciutto, Olive, Spinaci, Würstel

Fingerfood Salatini

-  Sfoglia friabile e dorata
-  6 diverse forme
-  Ripieni stabili e voluminosi
-  Con topping accattivanti

» 6 gusti: Olive, Spinaci, Rosmarino, Speck, Peperoni, Würstel



Extra-dorati

| Codice | Denominazione prodotto | Peso/pezzo | Pezzi/cartone | Pasta | Senza olio di palma | Circa peso dell'unità | Preparazione in forno combinato | Preparazione in forno ventilato | Conservazione in blister ventilato, dopo la cottura | Foto prodotto |
|--------|--|------------|---------------|---------------|---------------------|-----------------------|--|--|---|---|
| 14087 | Salatini Preziosi - 6 gusti classici, crudi, surgelati | 1 kg | 4 sacchetti | pasta sfoglia | su richiesta | ca. 15-20g | a 220°C ventilaz. minima umidità 0% 16-20 min. | a 200°C con ventilaz. ridotta 15-18 min. | 72 ore (a 0°C/4°C) 48 ore (a 20°C) |  |
| 14084 | MiniMix alpin.mediterran, - 6 gusti sfiziosi, crudi, surgelati | 1 kg | 4 sacchetti | pasta sfoglia | | ca. 15-20g | a 220°C ventilaz. minima umidità 0% 16-20 min. | a 200°C con ventilaz. ridotta 15-18 min. | 72 ore (a 0°C/4°C) 48 ore (a 20°C) |  |



Pomodori
italiani

Pizzette con Mozzarella



Sfoglia friabile e voluminosa



Saporita farcitura



Con mozzarella, bianca e cremosa anche dopo cottura!



Prodotto vegetariano

Leggere e
golose!



| Codice | Denominazione prodotto | Peso/ pezzo | Pezzi/ cartone | Pasta | Senza olio di palma | Circa peso dell'unità | Preparazione in forno combinato | Preparazione in forno ventilato | Conservazione in blister ventilato, dopo la cottura | Foto prodotto |
|--------|--|----------------|-------------------|---------------|---------------------------|-----------------------------|--|---------------------------------------|---|---------------|
| 14077 | Pizzette di pasta sfoglia con Mozzarella, crude, surgelate | 1 kg | 4 sacchetti | pasta sfoglia | | ca. 23g | a 190-200°C umidità 0% 10-12 min | a 200-210°C ca. 12-15 min. | 72 ore (a 0°C/4°C) 48 ore (a 20°C) | |
| 14088 | Pizzette di pasta sfoglia con Mozzarella, crude, surgelate | 1 kg | 4 sacchetti | pasta sfoglia | x | ca. 23g | a 190-200°C umidità 0% 10-12 min | a 200-210°C ca. 12-15 min. | 72 ore (a 0°C/4°C) 48 ore (a 20°C) | |



IL MONDO SALATO

Snack vegetariani



Fagottino agli Spinaci ca. 100g, crudo

Lavoriamo giorno dopo giorno per valorizzare sempre più il nostro assortimento, che proponiamo con orgoglio per la qualità costante delle materie prime impiegate, per la fragranza e doratura delle nostre sfoglie, per la ricerca attenta nel gusto, nella stabilità dei nostri ripieni e nelle forme che li avvolgono.

Rotolino Superfood Kale e Quinoa

QUINOA

CURCUMA

KALE

PEPERONI



Sottile pasta all'olio spolverata in superficie con croccante granella alla curcuma



Rotolino alle verdure con ingredienti „Superfood“ di tendenza



Buono da mangiare e bello da vedere: colorato e saporito per la scelta degli ingredienti, profumato per l'utilizzo delle spezie, ricco di diverse consistenze



Un piatto pronto gustoso, nutriente e trendy



Prodotto vegetariano

Monoporzione,
già cotta

| Codice | Denominazione prodotto | Peso/ pezzo | Pezzi/ cartone | Pasta | Misure approssimative [cm] [LxPxH] | Preparazione in forno combinato | Preparazione in forno ventilato | Conservazione in blister ventilato, dopo la cottura | Foto prodotto |
|--------|---|----------------|-------------------|---------------------------|--|---------------------------------------|---------------------------------------|---|------------------|
| 12573 | Rotolino Kale e Quinoa, già cotto, surgelato | ca. 200g | 36 | pasta sottile all'olio | 16 x 7,5 x 3,5 | a 140°C 0% umidità 25-30 min. | a 140°C 25-30 min. | 72 ore (a 0°C/4°C) 24 ore (a 20°C) | |

Girella al formaggio



Gustosa
e pratica

Banco servito
o take away

- » Ideale come snack veloce: per pic-nic e gite fuori porta
- » Ottimo per una saporita pausa-pranzo
- » Un'alternativa alla pizza al taglio o al classico panino

- ➔ Persistenza e sapore del formaggio, note e profumi delle erbe, grinta del peperone rosso
- ➔ Un vortice da vedere e da gustare: di pasta, ripieno e diversi gusti
- ➔ Succoso e morbido
- ➔ Facile da preparare e adatta a molteplici occasioni di consumo
- ➔ Prodotto vegetariano

| Codice | Denominazione prodotto | Peso/ pezzo | Pezzi/ cartone | Misure approssimative | Preparazione in forno combinato | Preparazione in forno ventilato | Conservazione in blister ventilato, dopo la cottura | Foto prodotto |
|--------|---|----------------|-------------------|---------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|---|---------------|
| 12043 | Girella al formaggio, cruda, surgelata | ca. 134 g | 30 | Ø 9,5cm Altezza 5,5 cm | 180 °C 80% umidità 20-22 min. | 200°C 25 min. | 72 ore (a 0°C/4°C) 24 ore (a 20°C) | |

Fagottino agli Spinaci

Merenda
nutriente

Crocante
topping in
superficie!



Voluminosa e dorata sfoglia



Gustoso ripieno di spinaci e formaggio



Prodotto vegetariano

| Denominazione prodotto | Peso/ pezzo | Pezzi/ cartone | Pasta | Misure approssimative [cm] [LxPxH] | Preparazione in forno combinato | Preparazione in forno ventilato | Conservazione in blister ventilato, dopo la cottura | Foto prodotto |
|---|----------------|-------------------|------------------|--|---------------------------------------|------------------------------------|---|---------------|
| Fagottino agli Spinaci, crudo, surgelato | ca. 100g | 75 | pasta sfoglia | 14,5 x 5,5 x 4,5 | a 175°C 24 min. | a 175°C 24 min. | 48 ore (a 0°C/4°C) 24 ore (a 20°C) | |

Torta Salata agli Spinaci e Ricotta



Torta intera:
da banco
o take away

Fette già
cotte: pratiche
e stabili



Sfoglia friabile e dorata



Ripieno ricco di spinaci in foglia sminuzzati e ciuffi di ricotta



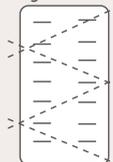
Prodotto vegetariano

Suggerimenti per il taglio del trancio

Taglio trancio
classico:



Taglio Pizza:



Taglio Spuntino:



| Codice | Denominazione prodotto | Peso/ pezzo | Pezzi/cartone *FP= FlowPack | Pasta | Senza olio di palma | Cotto e pre- tagliato | Misure approssimative [cm] [LxPxH] | Preparazione in forno combinato | Preparazione in forno ventilato | Conservazione in blister ventilato, dopo la cottura | Foto prodotto |
|--------|--|----------------|--------------------------------|---------------|---------------------------|-----------------------------|--|---------------------------------------|---------------------------------------|--|---------------|
| 14541 | Fette di Torta Salata agli Spinaci, cotte, surgelate | ca. 160g | 16 (4 x 4 fette/FP*) | pasta sfoglia | | x | 7 x 11 x 4 | a 160°C umidità 30% 20-25 min. | a 180°C 30-35 min | 48 ore (a 0°C/4°C) 24 ore (a 20°C) | |
| 14052 | Torta Salata agli Spinaci, crudo, surgelato | ca. 1300g | 4 | pasta sfoglia | | | 46 x 12 x 4,5 | a 180°C umidità 0% 30-35 min. | a 190°C 40-45 min. | 48 ore (a 0°C/4°C) 24 ore (a 20°C) | |



IL MONDO DOLCE

Strudel interi e monoporzioni

Mele
100%
italiane

Strudel di mele con pasta velo 1 kg, crudo

Fare strudel significa raccontare la storia di una tradizione antica, tanto tipica e preziosa da essere custodita e tramandata nel tempo. Per noi che lo produciamo da più di 50 anni significa anche offrirVi la possibilità di scegliere il prodotto e il servizio più adatto rispetto alle Vostre esigenze. Tutti i nostri Strudel sono realizzati lavorando mele fresche italiane certificate Global Gap e materie prime selezionate di alta qualità.



Strudel intero, crudo: Può essere preparato per il take away o mostrato intero al banco e servito al momento secondo la grammatura desiderata.



Strudel a fette, cotto, tagliato e porzionato: Facile da trattare per l'operatore, ottimale per la riduzione degli sprechi, pratico per il consumatore che vuole trovare le fette già pronte.

Strudel con pasta velo

I fruttosi

Specialità
Alto Adige

+ 60% di
pezzi di frutta



Sfoglia molto sottile



Mele fresche, tagliate a fettine



Ricco di frutta, abbondante ripieno



Gusto fresco e succoso



Anche
frutti di bosco

| Codice | Denominazione prodotto | Peso/ pezzo | Pezzi/cartone *FP= FlowPack | Pasta | Senza olio di palma | Cotto e pre- tagliato | Misure approssimative [cm] [LxPxH] | Preparazione in forno combinato | Preparazione in forno ventilato | Conservazione in blister ventilato, dopo la cottura | Foto prodotto |
|--------|--|----------------|--------------------------------|----------------------|---------------------------|-----------------------------|--|---------------------------------------|---------------------------------------|--|---------------|
| 12500 | Fette di strudel di mele, cotte, surgelate | ca. 160g | 36 (6 x 6 fette/FP*) | pasta velo | | x | 4 x 15 x 5 | a 140°C umidità 60% 20-25 min. | a 160°C 25-30 min. | 72 ore (a 0°C/4°C) 48 ore (a 20°C) | |
| 12566 | Fette di strudel di mele, cotte, surgelate | ca. 160g | 36 (6 x 6 fette/FP*) | pasta velo, burro | x | x | 4 x 15 x 5 | a 140°C umidità 60% 20-25 min. | a 160°C 25-30 min. | 72 ore (a 0°C/4°C) 48 ore (a 20°C) | |
| 12570 | Fette di strudel ai frutti di bosco, cotte, surgelate | ca. 160g | 36 (6 x 6 fette/FP*) | pasta velo, burro | x | x | 4 x 15 x 5 | a 140°C umidità 60% 20-25 min. | a 160°C 25-30 min. | 72 ore (a 0°C/4°C) 48 ore (a 20°C) | |
| 12015 | Strudel di mele, crudo, surgelato | ca. 1000g | 4 | pasta velo | | | 46 x 10 x 4 | a 180°C umidità 40% 35-40 min. | a 180°C 35-40 min. | 72 ore (a 0°C/4°C) 48 ore (a 20°C) | |

Strudel con pasta sfoglia

I fragranti

NOVITÀ

L'intero:
il dolce
ideale

Le fette:
già cotte e
dorata

Il formato
per ogni
esigenza



Pasta sfoglia stratificata, voluminosa, friabile e dorata



Mele fresche, lavorate a cubetti, uva sultanina scelta, affinato nel gusto con zucchero e cannella



| Codice | Denominazione prodotto | Peso/pezzo | Pezzi/cartone *FP= FlowPack | Pasta | Cotto e pre-tagliato | Misure approssimative [cm] [LxPxH] | Preparazione in forno combinato | Preparazione in forno ventilato | Conservazione in blister ventilato, dopo la cottura | Foto prodotto |
|--------|--|------------|--------------------------------|---------------|----------------------|------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------|---|---------------|
| 14505 | Fette di strudel di mele, cotte, surgelate | ca. 110g | 20 (4 x 5 fette/FP*) | pasta sfoglia | x | 5,6 x 10 x 4 | a 140°C umidità 60% 15 min. | a 180°C 15 min. | 72 ore (a 0°C/4°C) 48 ore (a 20°C) | |
| 14010 | Strudel di mele, crudo, surgelato | ca. 300g | 24 | pasta sfoglia | | 19 x 10 x 4 | a 180°C umidità 0% 25-30 min. | a 200°C 30-35 min. | 72 ore (a 0°C/4°C) 48 ore (a 20°C) | |
| 14005 | Strudel di mele, crudo, surgelato | 1300g | 6 | pasta sfoglia | | 46 x 11 x 6 | a 180°C umidità 0% 30-35 min. | a 200°C 30-35 min. | 72 ore (a 0°C/4°C) 48 ore (a 20°C) | |
| 14093 | Strudel di mele, crudo, surgelato | 600g | 12 | pasta sfoglia | | 30 x 9,5 x 3,5 | a 190°C umidità 0% 30 min. | a 190°C 30 min. | 72 ore (a 0°C/4°C) 48 ore (a 20°C) | |

Strudel con pasta sottilissima

I tradizionali

Senza
olio di palma

Come
"fatto
in casa"



Sottilissima pasta all'olio



Preparato con mele fresche, tagliate a fettine



Gusto speziato arricchito con burro,
cannella ed uva sultanina



Aspetto artigianale



| Codice | Denominazione prodotto | Peso/ pezzo | Pezzi/ cartone | Pasta | Senza olio di palma | Cotto e pre- tagliato | Misure approssimative [cm] [LxPxH] | Preparazione in forno combinato | Preparazione in forno ventilato | Conservazione in blister ventilato, dopo la cottura | Foto prodotto |
|--------|---|----------------|------------------------------|-----------------------|---------------------------|-----------------------------|--|--------------------------------------|---------------------------------------|---|---------------|
| 12568 | Fette di strudel di mele tradizionale, cotte, surgelate | ca. 225g | 32 (4 x 8 fette/ tray) | pasta sottilissima | x | x | 7 x 12 x 4,5 | a 140°C umidità 60% 25-30 min. | a 140°C 40 min. | 72 ore (a 0°C/4°C) 48 ore (a 20°C) | |
| 12046 | Strudel di mele tradizionale, crudo, surgelato | 1,5kg | 4 | pasta sottilissima | x | | 46 x 12 x 6 | a 200°C umidità 0% 30-40 min. | a 200°C 30-40 min. | 72 ore (a 0°C/4°C) 48 ore (a 20°C) | |

Strudelino

Mele fresche
a cubetti



Sfoglia leggera e friabile, voluminosa e ben dorata



Granella di zucchero in superficie per esaltare la croccantezza



Abbondante ripieno ricco di frutta. Gusto fresco e succoso



Mele fresche, lavorate a cubettini, uva sultanina scelta, affinato nel gusto con zucchero

| Codice | Denominazione prodotto | Peso/ pezzo | Pezzi/ cartone | Pasta | Misure approssimative [cm] [LxPxH] | Preparazione in forno combinato | Preparazione in forno ventilato | Conservazione in blister ventilato, dopo la cottura | Foto prodotto |
|--------|---------------------------------|----------------|-------------------|---------------|--|-------------------------------------|------------------------------------|---|------------------|
| 14090 | Strudelino, crudo, surgelato | ca. 80g | 90 | pasta sfoglia | 5 x 10 x 4 | a 190°C umidità 0% 15-20 min. | a 190°C 15-20 min. | 72 ore (a 0°C/4°C) 72 ore (a 20°C) | |

Strudelino malga

Gusto,
territorio,
tradizione

Ideale per
il box della
bakery



Forma unica e aspetto artigianale



Ricco ripieno in pezzi e ricetta tradizionale: mele, uva sultanina, succo di limone e spezie



Doratura lucida e omogenea

| Denominazione prodotto | Peso/ pezzo | Pezzi/ cartone | Pasta | Misure approssimative [cm] [LxPxH] | Preparazione in forno combinato | Preparazione in forno ventilato | Conservazione in blister ventilato, dopo la cottura | Foto prodotto |
|---------------------------------------|----------------|-------------------|--------------------------|--|------------------------------------|------------------------------------|---|------------------|
| Strudelino malga, crudo, surgelato | ca. 110g | 51 | pasta sfoglia sottile | 11 x 7 x 4 | a 175°C 24 min. | a 175°C 24 min. | 72 ore (a 0°C/4°C) 72 ore (a 20°C) | |

SUGGERIMENTI

da Professionista a Professionista

Presentazione al banco

- » Spolverate leggermente i prodotti dolci con dello zucchero a velo
- » Utilizzate basi di appoggio in legno per l'esposizione
- » Mettete qualche mela fresca vicino allo strudel per attirare lo sguardo dei clienti



Esposizione

Materiale di supporto:



Blister

*Espositore con
volantini in formato Din A6*



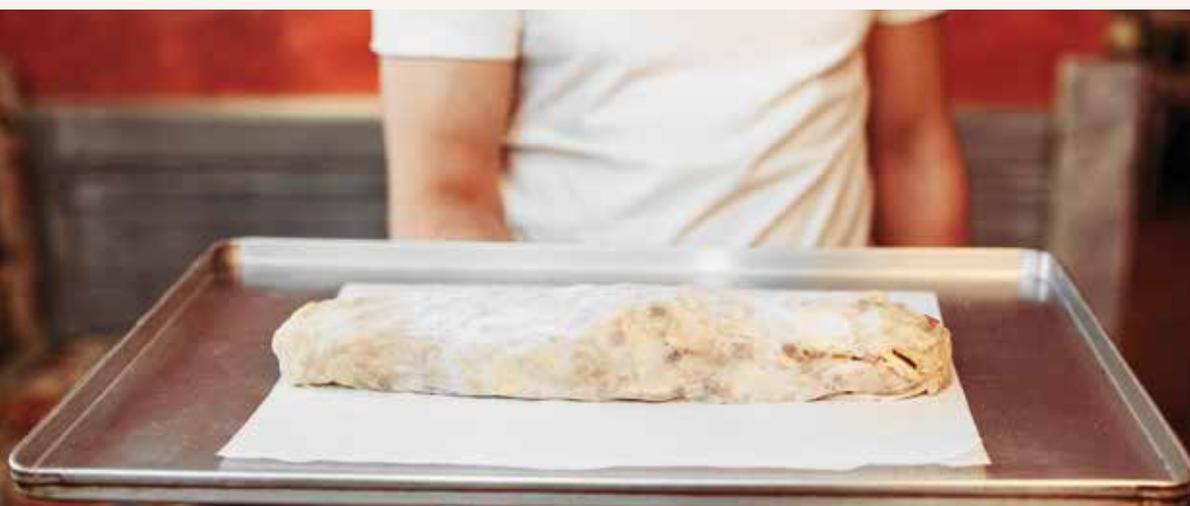
Bollino Pan



Preparazione

Il tempo di cottura che indichiamo è testato dai nostri specialisti. Abbiamo a disposizione schede tecniche prodotte con i consigli di preparazione e conservazione dedicate al canale „In-Store Bakery“.

I tempi di preparazione possono variare a seconda del forno e la quantità del prodotto: possiamo accompagnarVi con una prova di cottura in loco per definire insieme lo standard per i Vostri operatori.



PAN in numeri



Dal 1888

Tradizione famigliare da oltre 125 anni



6.000 tonnellate

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



Green Energy

100% energia di origine ecologica da fonti rinnovabili



500.000 Snack di pasta sfoglia

Possiamo produrre quotidianamente mezzo milione di snack dolci o salati.



Certificazioni

RSPO, IFS e BRC, registrazione FDA



Sostenibilità

Abbiamo sviluppato una serie di ricette senza olio di palma per venire incontro alle esigenze del mercato. Laddove l'olio di palma rimane un ingrediente essenziale delle nostre ricette garantiamo che tutto l'olio di palma usato è certificato e proviene da fonti sostenibili.

Made in Italy

L'Italia è famosa in tutto il mondo per il cibo e lo stile di vita - patria della bellezza e dell'eccellenza. L'Italia è il luogo migliore per l'ispirazione, la cucina e il cibo unico.

Questa è la nostra ispirazione, l'ingrediente principale dei nostri prodotti.



75%
quota destinata
all'export

Dall'Italia al mondo



www.pan.it



.....

Pan Surgelati Srl
Via Benjamin Franklin1A
I-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