



» Varietà Kaiserschmarrn



dalle alpi al mediterraneo 🇮🇹



Cucina tradizionale

Sprigionare tutta la forza della tradizione – questa è la nostra cucina di campagna.

Le ricette più amate vengono riportate alla loro forma originale per offrire quell'eccellenza che è frutto del lavoro di generazioni.

Le cose buone richiedono tempo – la cucina di campagna non è una faccenda veloce: gli ingredienti migliori vengono preparati con cura e pazienza. Per il nostro Kaiserschmarrn soufflé, ad esempio, gli albumi vengono montati con delicatezza e incorporati con delicatezza all'impasto, per ottenere una consistenza particolarmente soffice e leggera che rende questo dolce davvero unico.

„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 sminuzzata in stile rustico.

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

Tante possibilità di personalizzazione e varianti di ricette!



Trucco da chef: Kaiserschmarrn caramellato

Il Kaiserschmarrn già scongelato può essere riscaldato in una padella con burro fuso e zucchero a fuoco moderato. Questo metodo di preparazione dona al Kaiserschmarrn un aroma più intenso, un aspetto ancora più invitante e una leggera croccantezza che esalta il contrasto con la sua morbidezza.



Suggerimento di presentazione:

*„Kaiserschmarrn soufflé“
in padella con pere
Williams e noci*

Cod. art.	Denominazione prodotto	Peso/busta	Buste/cartone	Codice EAN	Forno combinato	Microonde
15600	„Kaiserschmarrn soufflé“ Frittata dolce con uva sultanina, già cotta, surgelata	2kg	3	Cartone: 8000460015530 Sacchetto: 8000460015523	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	Cartone: 8000460014441 Sacchetto: 8000460014434	140°C, 80% umidità, 5-7 min.	900W: 4 min. 1800W: 2 min.



Atmosfera di baita

Un dolce classico in una ricetta particolarmente soffice e gustosa. Ottimo per portare rapidamente e con facilità la confortevole atmosfera di rifugio alpino in ogni piatto.

„Kaiserschmarrn Classic“ Frittata dolce

Kaiserschmarrn Classico con e senza uva sultanina, già cotto e sminuzzato - il ricordo perfetto della baita di montagna. Concepito per essere semplice da preparare, ideale da mantenere caldo a bagnomaria. Ha un sapore come fatto in casa, e una consistenza particolarmente soffice.

- » Come fatta in casa
- » Particolarmente succosa e soffice
- » Sminuzzato artigianalmente

- » Con e senza uva sultanina
- » Rapporto ottimale prezzo/qualità



confezione C+C

Suggerimento di presentazione:
Kaiserschmarrn Suzette
con filetti di arancia e
pompelmo, decorato con zeste
di limone e lamelle di mandorle,
flambé al Grand Marnier.



Cod. art.	Denominazione prodotto	Peso/busta	Buste/ cartone	Codice EAN	Forno combinato	Forno (ventilato)	Microonde
15609	"Kaiserschmarrn Classico" Frittata dolce con uva sultanina, già cotta, surgelata	2,5kg	2	Cartone: 8000460020374 Sacchetto: 8000460020756	120°C, 20% umidità, 10 min.	160°C, 30-35 min. (coperto)	900W: 4 min. 1800W: 2 min.
15613	"Kaiserschmarrn Classico" Frittata dolce senza uva sultanina, già cotta, surgelata	2,5kg	2	Cartone: 8000460020770 Sacchetto: 8000460020763	120°C, 20% umidità, 10 min.	160°C, 30-35 min. (coperto)	900W: 4 min. 1800W: 2 min.



Da dove proviene il cibo e come viene coltivato interessa sempre a più persone. La domanda e, di conseguenza, l'offerta di prodotti biologici è in costante aumento. In particolare negli asili, nelle scuole materne e nella ristorazione scolastica si presta attenzione affinché la maggior parte degli ingredienti provenga da coltivazioni biologiche certificate. Oggi le quote bio vengono anche stabilite a livello politico.

Il nostro Kaiserschmarrn biologico è stato adattato a queste esigenze:

- » Il dolce preferito da molti bambini (SENZA uvetta)
- » Particolarmente stabile nella porzionatura e adatto al bagnomaria
- » Qualità bio accessibile in versione high-convenience

„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 sminuzzata. Senza uva sultanina.



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



Solo ingredienti da agricoltura biologica



Suggerimento di presentazione:
Kaiserschmarrn con purea di mele e frutti di bosco colorati – fruttato e amato da grandi e piccini!



Cod. art.	Denominazione prodotto	Peso/cartone	Codice EAN (Cartone)	Forno combinato	Forno (ventilato)	Microonde
15608	"Kaiserschmarrn BIO" Frittata dolce bio senza uva sultanina, già cotta, surgelata	5kg	8000460020350	120°C, 20% umidità, 10 min.	160°C, 30-35 min. (coperto)	900W: 4 min. 1800W: 2 min. (coperto)



dalle alpi al mediterraneo. 

.....

Pan Surgelati 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 3
CH-9403 Goldach

T +41 71 844 00 00
F +41 71 844 00 01
info@pan-food.ch

Pan USA, Inc.
30 Wall Street, 8th Floor
New York, NY 10005

T +1 786 821 03 23
info@pan-usa.com

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

