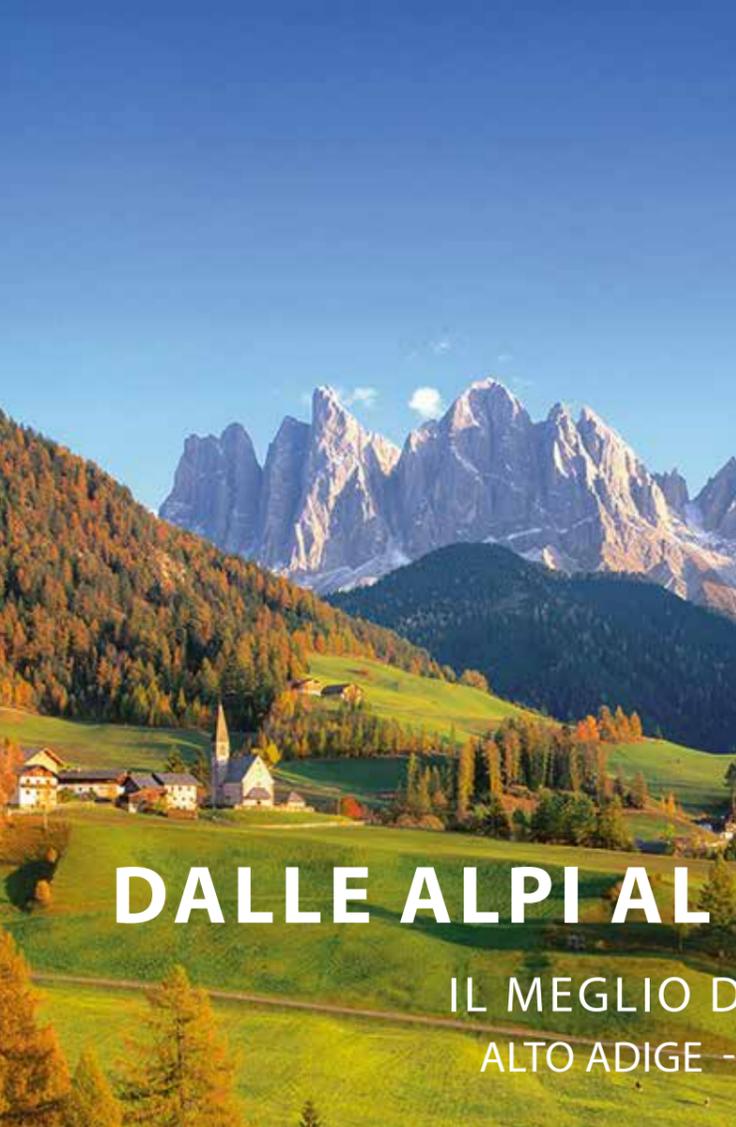




dalle alpi al mediterraneo. 

Il Vostro Partner per la
IN-STORE BAKERY



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 di vivere mediterranea.

Vita e cultura qui sono caratterizzate dall'ambiente alpino, tuttavia si percepisce anche il calore 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 fino 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

Fingerfood Salatini

Extra-dorati

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

Olive

Paté di olive verdi, speziato mediterraneo e raffinato con basilico

Peperoni

Ripieno di verdure mediterranee con peperoni rossi e gialli, melanzane e zucchine. Decorazione croccante di pangrattato.

Speck

Tipico gusto altoatesino di speck e cipolle

6 forme e topping diverse

Rosmarino

Ripieno „alla bolognese“ con ragu e salsa bechiamella. Decorazione mediterranea al rosmarino.

Würstel

Con il tipico würstel meranese, prodotto in Alto Adige

Spinaci

Ripieno cremoso di spinaci condito delicatamente con cumino e noce moscata

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.

Cod. art.	Denominazione prodotto	Peso/pezzo	Contenuto/ cartone	Pasta	Senza olio di palma	Forno combinato	Forno (ventilato)	Conservazione in blister ventilato, dopo la cottura	Foto prodotto
14084	MiniMix alpin.mediterran (6 gusti sfiziosi), pronti per la cottura, surgelati	20g	1kg x 4 buste	pasta sfoglia		220°C, ventola minima, umidità 0%, 16-20 min.	180°C, ventola minima, 20-25 min.	72 ore (a 0°C/4°C) 48 ore (a 20°C)	



Senza olio di palma

MiniMix Premium

- Salatini di pasta sfoglia, arricchiti con burro concentrato
- In 6 deliziose forme e varianti con abbondante farcitura: Pesto, Peperoni, Olive nere, Formaggio, Prosciutto, Würstel
- Sfoglia fragrante, extra dorata



Ripieni ricchi e stabili



Würstel

Con il tipico würstel meranese, prodotto in Alto Adige.

Olive

Ripieno di olive nere finemente tritate. Gusto intenso e decorazione accattivante con semi di chia.

Formaggio

Ripieno cremoso e delicato a base di formaggio fresco, grattugiato e ricotta.

Peperoni

Gustoso ripieno agrodolce dal colore intenso al gusto di peperoni rossi e formaggio fresco.

Prosciutto

Crema di formaggio con prosciutto cotto affumicato. Decorato in superficie con un croccante crumble mediterraneo all'origano.

Pesto

Ripieno cremoso al gusto di pesto, con basilico italiano e formaggio grattugiato.

Cod. art.	Denominazione prodotto	Peso/pezzo	Contenuto/cartone	Pasta	Senza olio di palma	Forno combinato	Forno (ventilato)	Conservazione in blister ventilato, dopo la cottura	Foto prodotto
14105	MiniMix Premium al burro (6 gusti), pronti per la cottura, surgelati	ca. 20g	1kg x 4 buste	pasta sfoglia	x	220°C, 16-20 min., senza umidità, ventilazione ridotta	180°C, 20-25 min., ventilazione ridotta	72 ore (a 0°C/4°C), 48 ore (a 20°C)	



Senza olio di palma

Pomodori italiani

Pizzette Premium

- Pizzette tonde, fragrante pasta sfoglia con saporita salsa di pomodoro e mozzarella.
- Affinate con burro concentrato, pronte per la cottura.
- Extra fragranti



Mozzarella bianca e cremosa



Cod. art.	Denominazione prodotto	Peso/pezzo	Contenuto/cartone	Pasta	Senza olio di palma	Forno combinato	Forno (ventilato)	Conservazione in blister ventilato, dopo la cottura	Foto prodotto
14104	Pizzette Premium al burro con pomodoro e mozzarella, pronte per la cottura, surgelate	ca. 20g	1kg x 4 buste	pasta sfoglia	x	180°C, 15-20 min., senza umidità, ventilazione ridotta	180°C, 15-20 min., ventilazione ridotta	72 ore (a 0°C/4°C), 72 ore (a 20°C)	

PRODOTTO STAGIONALE
disponibile su prenotazione

Pomodori italiani



Pizzette con Mozzarella

- Sfoglia friabile e voluminosa
- Saporita farcitura
- Con mozzarella, bianca e cremosa anche dopo cottura!
- Prodotto vegetariano

Leggere e golose!



Cod. art.	Denominazione prodotto	Peso/pezzo	Contenuto/cartone	Pasta	Senza olio di palma	Forno combinato	Forno (ventilato)	Conservazione in blister ventilato, dopo la cottura	Foto prodotto
14077	Pizzette di pasta sfoglia con pomodoro e mozzarella, pronte per la cottura, surgelate	ca. 20g	1kg x 4 buste	pasta sfoglia		180°C, ventola minima, ca. 15-20 min.	180°C, ventola minima, ca. 15-20 min.	72 ore (a 0°C/4°C), 48 ore (a 20°C)	



Salatini al tartufo

- Salatini di pasta sfoglia ripieni di una pregiata e gustosa crema al tartufo con mascarpone e funghi
- Arricchiti con croccante topping di semi di chia
- Extra doratura



Stuzzichino ideale per le festività

Cod. art.	Denominazione prodotto	Peso/pezzo	Contenuto/cartone	Pasta	Forno combinato	Forno (ventilato)	Conservazione in blister ventilato, dopo la cottura	Foto prodotto
14103	Salatini al tartufo, pronti per la cottura, surgelati	ca. 20g	1kg x 4 buste	pasta sfoglia	220°C, 16-20 min., senza umidità, ventilazione ridotta	180°C, 20-25 min., ventilazione ridotta	72 ore (a 0°C/4°C), 48 ore (a 20°C)	

IL MONDO SALATO

Snack per ogni occasione

Guarda il video:



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 Quinoa e Kale

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 vegano

Mono-
porzione,
già cotta

Cod. art.	Denominazione prodotto	Peso/ pezzo	Pezzi/ cartone	Pasta	Misure approssimative [cm] [LxPxH]	Forno combinato	Forno (ventilato)	Conservazione in blister ventilato, dopo la cottura	Foto prodotto
12573	Rotolino Quinoa e Kale, già cotto, surgelato	ca. 200g	36	pasta sottile all'olio	14 x 6,5 x 3,5	140°C, 25-30 min.	140°C, 25-30 min.	72 ore (a 0°C/4°C) 24 ore (a 20°C)	

Fagottino spinaci e formaggio

Merenda nutriente



Croccante topping in superficie

-  Voluminosa e dorata sfoglia
-  Gustoso ripieno di spinaci e formaggio
-  Spinaci italiani
-  Prodotto vegetariano

Fagottino speck e patate



Gusto rustico e deciso

-  Gustoso e rustico ripieno ricco di speck e patate
-  Croccante topping in superficie
-  Pasta sfoglia voluminosa e dorata
-  Stabilità di forma e ripieno che lo rende ideale anche per i box del libero servizio

Cod. art.	Denominazione prodotto	Peso/pezzo	Pezzi/cartone	Pasta	Misure approssimative [cm] [LxPxH]	Forno combinato	Forno (ventilato)	Conservazione in blister ventilato, dopo la cottura	Foto prodotto
14098	Fagottino agli spinaci e formaggio, pronto per la cottura, surgelato	ca. 100g	50	pasta sfoglia	14,5 x 5 x 3	170°C, 24-28 min.	170°C, 24-28 min.	48 ore (a 0°C/4°C) 24 ore (a 20°C)	

Cod. art.	Denominazione prodotto	Peso/pezzo	Pezzi/cartone	Misure approssimative [cm] [LxPxH]	Forno combinato	Forno (ventilato)	Conservazione in blister ventilato, dopo la cottura	Foto prodotto
14102	Fagottino speck e patate, pronto per la cottura, surgelato	ca. 100g	50	14,5 x 5 x 3	170°C, 20-24 min.	170°C, 20-24 min.	48 ore (a 20°C)	

Torta salata agli spinaci

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:

Cod. art.	Denominazione prodotto	Peso/pezzo	Pezzi/cartone *FP= FlowPack	Pasta	Senza olio di palma	Cotto e pre-tagliato	Misure approssimative [cm] [LxPxH]	Forno combinato	Forno (ventilato)	Conservazione in blister ventilato, dopo la cottura	Foto prodotto
14541	Fette di Torta salata agli spinaci, già cotte, surgelate	ca. 160g	16 (4 x 4 fette/FP*)	pasta sfoglia		x	7 x 11 x 4	160°C, 30% umidità, 20-25 min.	160°C, 30-35 min	48 ore (a 0°C/4°C) 24 ore (a 20°C)	
14052	Torta salata agli spinaci, pronta per la cottura, surgelata	ca. 1300g	4	pasta sfoglia			46 x 12 x 4,5	180°C, 30-35 min.	180°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

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, pronto per la cottura:** 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.

Guarda il video:

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

Strudel con pasta sfoglia

I fragranti

Pinoli nazionali 

Ricetta pregiata - pasta al burro

 Pasta sfoglia stratificata, voluminosa, friabile e dorata

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



Il formato per ogni esigenza

Cod. art.	Denominazione prodotto	Peso/pezzo	Pezzi/cartone *FP= FlowPack	Pasta	Senza olio di palma	Cotto e pre-tagliato	Misure approssimative [cm] [LxPxH]	Forno combinato	Forno (ventilato)	Conservazione in blister ventilato, dopo la cottura	Foto prodotto
12500	Fette di strudel di mele, già cotte, surgelate	ca. 160g	36 (6 x 6 fette/FP*)	pasta velo		x	16 x 4 x 6	140°C, 20% umidità, 20-25 min.	160°C, 25-30 min.	72 ore (a 0°C/4°C) 48 ore (a 20°C)	
12566	Fette di strudel di mele (pasta burro), già cotte, surgelate	ca. 160g	36 (6 x 6 fette/FP*)	pasta velo, burro	x	x	16 x 4 x 6	140°C, 20% umidità, 20-25 min.	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 (pasta burro), già cotte, surgelate	ca. 160g	36 (6 x 6 fette/FP*)	pasta velo, burro	x	x	16 x 4 x 6	140°C, 20% umidità, 20-25 min.	160°C, 25-30 min.	72 ore (a 0°C/4°C) 48 ore (a 20°C)	
12015	Strudel di mele, pronto per la cottura, surgelato	ca. 1000g	4	pasta velo			46 x 10 x 4	200°C, 25-30 min.	200°C, 25-30 min.	72 ore (a 0°C/4°C) 48 ore (a 20°C)	

Cod. art.	Denominazione prodotto	Peso/pezzo	Pezzi/cartone *FP= FlowPack	Pasta	Senza olio di palma	Cotto e pre-tagliato	Misure approssimative [cm] [LxPxH]	Forno combinato	Forno (ventilato)	Conservazione in blister ventilato, dopo la cottura	Foto prodotto
14505	Fette di strudel di mele, già cotte, surgelate	ca. 110g	20 (4 x 5 fette/FP*)	pasta sfoglia		x	5,6 x 10 x 4	140°C, 30% umidità, 15 min.	180°C, 15 min.	72 ore (a 0°C/4°C) 48 ore (a 20°C)	
14010	Strudel di mele, pronto per la cottura, surgelato	ca. 300g	24	pasta sfoglia			19 x 10 x 4	180°C, 0% umidità, 25-30 min.	180°C, 25-30 min.	72 ore (a 0°C/4°C) 48 ore (a 20°C)	
14005	Strudel di mele, pronto per la cottura, surgelato	1300g	6	pasta sfoglia			46 x 11 x 6	180°C, 0% umidità, 30-35 min.	200°C, 30-35 min.	72 ore (a 0°C/4°C) 48 ore (a 20°C)	
14093	Strudel di mele con pinoli e sfoglia burro, pronto per la cottura, surgelato	ca. 600g	12	pasta sfoglia	x		30 x 9,5 x 3,5	190°C, 0% umidità, 30 min.	180°C, 35-40 min.	72 ore (a 0°C/4°C) 48 ore (a 20°C)	

Strudelino albicocche



Albicocca
in pezzi

Intenso
di colore
e di gusto



Sfoglia leggera e friabile, voluminosa e ben dorata



Granella di zucchero in superficie per esaltare la croccantezza



Abbondante ripieno ricco di albicocca. Gustoso e profumato



30% albicocche

Cod. art.	Denominazione prodotto	Peso/ pezzo	Pezzi/ cartone	Misure approssimative [cm] [LxPxH]	Forno combinato	Forno (ventilato)	Conservazione in blister ventilato, dopo la cottura	Foto prodotto
14106	Strudelino albicocche con pasta sfoglia, pronto per la cottura, surgelato	ca. 80g	50	5 x 10 x 4	170°C, ca. 25 min.	170°C, ca. 25 min.	72 ore (a 0°C/4°C) 72 ore (a 20°C)	

Strudelino mele



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

Cod. art.	Denominazione prodotto	Peso/ pezzo	Pezzi/ cartone	Misure approssimative [cm] [LxPxH]	Forno combinato	Forno (ventilato)	Conservazione in blister ventilato, dopo la cottura	Foto prodotto
14101	Strudelino mele con pasta sfoglia, pronto per la cottura, surgelato	ca. 80g	50	5 x 10 x 4	170°C, ca. 25 min.	170°C, ca. 25 min.	72 ore (a 0°C/4°C) 72 ore (a 20°C)	



Senza olio di palma

Strudel con pasta sottilissima

I tradizionali

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



Cod. art.	Denominazione prodotto	Peso/pezzo	Pezzi/cartone	Pasta	Senza olio di palma	Cotto e pre-tagliato	Misure approssimative [cm] [LxPxH]	Forno combinato	Forno (ventilato)	Conservazione in blister ventilato, dopo la cottura	Foto prodotto
12572	„Land“ Fette di Strudel tradizionale alle mele, già cotte, surgelate	ca. 180g	40 (10 pezzi x 4 vassoi)	pasta sottilissima	x	x	13 x 5,6 x 6	140°C, 60% umidità, 20-25 min.	140°C, 25-30 min.	72 ore (a 0°C/4°C) 48 ore (a 20°C)	
12046	„Land“ Strudel tradizionale alle mele, pronto per la cottura, surgelato	1,5kg	4	pasta sottilissima	x		46 x 12 x 6	200°C, 0% umidità, 30-40 min.	200°C, 30-40 min.	72 ore (a 0°C/4°C) 48 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



Bollino Pan



Espositore con volantini in formato Din A6

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 familiare da oltre 125 anni



35 km

di strudel prodotti giornalmente



6.000 tonnellate

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



500.000 snack di pasta sfoglia

Capacità produttiva giornaliera: mezzo milione di snack dolci o salati



Certificazioni

IFS, BRC, RSPO, ISO 45001, registrazione FDA



FSC

I nostri imballi sono certificati FSC® („Forest Stewardship Council®“), un sistema di certificazione internazionale per una gestione forestale più sostenibile.

Viviamo e lavoriamo in modo consapevole e sostenibile



- 100% Elettricità da energie rinnovabili
- 30% Autoproduzione di energia
- Continuo miglioramento dei processi



Zero Waste

100% di utilizzo delle nostre mele



100% di utilizzo delle nostre mele

Le mele vengono sbucciate e snocciate in pochi minuti per garantire la freschezza e mantenere il loro sapore inconfondibile. Il torsolo e la buccia delle mele vengono raccolti, macinati e pressati per ottenere il succo. Ciò che resta viene riconvertito in energia rinnovabile da un impianto di cogenerazione.



Il sole nel cuore e sul tetto

Con il nostro impianto fotovoltaico di circa 4.000 m², siamo in grado di produrre autonomamente il 30% del nostro fabbisogno elettrico con l'energia solare. In questo modo promuoviamo la produzione decentralizzata e il consumo diretto di energia. Le emissioni di CO₂ vengono ridotte di 370 tonnellate all'anno.



Green Energy

Nel nostro stabilimento in Alto Adige copriamo il 100% del fabbisogno di energia elettrica con energie rinnovabili. In questo modo, diamo un prezioso contributo allo sviluppo ecologico del nostro ambiente.



Mele fresche da produzione sostenibile



www.pan.it

Seguici su
@panfoodservice



Pan Surgelati Srl
Via Benjamin Franklin 1A
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

