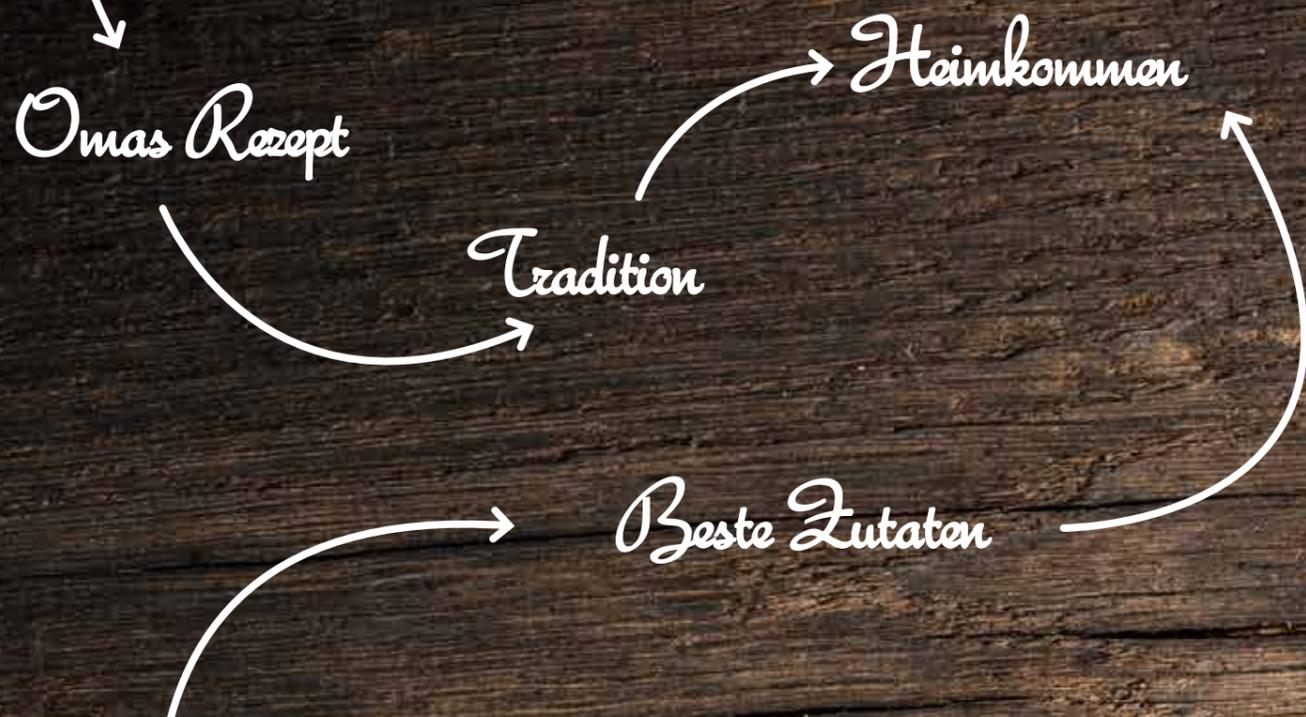




Landküche



Unsere Landküche

Die volle Kraft der Tradition entfalten - das ist unsere Landküche.

Beliebte Rezepte werden in ihre ursprüngliche Form gebracht, um jene Exzellenz aufzutischen, an der Generationen gearbeitet haben.

Gut Ding braucht gut Weil - Landküche ist keine schnelle Sache: Die besten Zutaten werden lange und sorgfältig vorbereitet, denn sie sind die Seele unserer Spezialitäten. Die langsame Zubereitung der Teige ist die Voraussetzung, damit sich die besten Geschmacksnoten entwickeln können.

Dies sieht man und dies schmeckt man: in der Landküche ist jedes Stück ein Unikat.

TOPFEN LAND STRUDEL



Topfen Land Strudel



Traditioneller Topfenstrudel mit feinem Speisequark, eingerollt in einem dünn gezogenen Ölteig, abgeschmeckt mit einer dezenten Vanillenote, Zitronensaft und Rosinen.

Nach Großmutter's Rezept, authentisch und unverfälscht.

APFEL LAND STRUDEL



Apfel Land Strudel



Traditioneller Apfelstrudel mit fein geschnittenen Apfelstückchen, eingerollt in einem dünn gezogenen Ölteig, abgeschmeckt mit Butter, Brösel, Zimt und Rosinen.

Die besten Zutaten aus Großmutter's Küche, ursprünglich und bodenständig.

Topfen Land Strudel

» Traditionelle Topfen-/Quarkstrudel-Schnitten aus dünn gezogenem Ölteig, gefüllt mit fein säuerlichem Quark und Rosinen, sowie mit einer dezenten Vanillenote und Zitronensaft abgeschmeckt, in handwerklicher Optik, bereits fertig gebacken und portioniert, tiefgefroren.

- » Besonders flaumige Konsistenz
- » Mit aufgeschlagenem Eischnee
- » Goldige Backfarbe
- » Handwerkliche Optik
- » Natürlicher Geschmack von besten Zutaten



Authentisches Produkt - transparente Verpackung:
10 Strudelschnitten im praktischen Tray
mit ansprechendem Design



Apfel Land Strudel

» Traditioneller Apfelstrudel aus dünn gezogenem Ölteig, mit fein geschnittenen Apfelstückchen gefüllt, abgeschmeckt mit Butter, Zimt und Rosinen, in handwerklicher Optik, roh oder bereits fertig gebacken und portioniert, tiefgefroren.

- » Strudelschnitten goldig braun gebacken
- » Dünner Ölteig, stark gewickelt
- » Handwerkliche Optik
- » Natürlicher Geschmack von besten Zutaten
- » Mit Butter verfeinert für den besonderen Geschmack



Soufflierter Kaiserschmarrn

» Soufflierter Kaiserschmarrn mit Eischnee flaumig aufgeschlagen, fertig gebacken, tiefgefroren.

- » Fluffig leicht und luftig aufgeschlagen
- » Rustikal gezupft
- » Natürlicher Geschmack von besten Zutaten
- » Optimale Telleroptik bei geringerem Wareneinsatz



Erhältlich mit und ohne Rosinen

C+C-taugliche
Verpackung



Sieh dir unser Produkt-
Tutorial an!



Serviervorschlag:
Kaiserschmarrn im Pfandl
mit Williamsbirnen und Walnüssen



Art.-Nr.	Produktbezeichnung	Gewicht/ Stk.	Stk./UK	Gewicht/UK	EAN Code	Backofen (Umluft)	Kombidämpfer	Mikrowelle
12046	Apfel Land Strudel, backfertig, tiefgefroren	1,5 kg	4	6 kg	UK: 8000460017084	200°C, 30-40 Min.	200°C, 30-40 Min.	--
12572	Apfel Land Strudel Schnitten, fertig gebacken, tiefgefroren 10 Schnitten à ca. 180g im Tray	1,8kg	4 Trays	7,2kg	Tray: 8000460020190 UK: 8000460020206	140°C 25-30 Min.	140°C, 60% Luftfeuchtigkeit, 20-25 Min.	900W: 3,5 Min. 1800W: 1,5 Min.
12571	Topfen Land Strudel Schnitten, fertig gebacken, tiefgefroren 10 Schnitten à ca. 180g im Tray	1,8 kg	4 Trays	7,2 kg	Tray: 8000460020176 UK: 8000460020183	140°C 25-30 Min.	140°C, 60% Luftfeuchtigkeit, 20-25 Min.	900W: 3,5 Min. 1800W: 1,5 Min.

Art.-Nr.	Produktbezeichnung	Gewicht/ Stk.	Stk./UK	Gewicht/UK	EAN Code	Kombidämpfer	Mikrowelle 1 Portion (270g)
15600	Soufflierter Kaiserschmarrn mit Rosinen, fertig gebacken, tiefgefroren	2 kg	3	6 kg	Beutel: 8000460015523 UK: 8000460015530	140°C, 80% Luftfeuchtigkeit, 5-7 Min.	900W: 4 Min. 1800W: 2 Min.
15601	Soufflierter Kaiserschmarrn ohne Rosinen, fertig gebacken, tiefgefroren	2 kg	3	6 kg	Beutel: 8000460014434 UK: 8000460014441	140°C, 80% Luftfeuchtigkeit, 5-7 Min.	900W: 4 Min. 1800W: 2 Min.



Folge uns auf
@panfoodservice



Pan Tiefkühlprodukte GmbH
Benjamin-Franklin-Str. 1A
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

