

Krautkrapfen vegetarisch

fertiggegart, angebraten und portioniert

Zubereitung:

- » **Im Kombidämpfer:**
bei 160°C ca. 25 Minuten bei geschlossenem Zug backen.
- » **Im Backofen:**
bei 180°C für 30 Minuten backen.
- » **In der Mikrowelle:**
bei 1800W ca. 2 Minuten.

Suchen Sie nach individuellen Bezeichnungen für Ihre Speisekarte? Hier unsere Tipps:



Art.	Produktbezeichnung	Stück/UK	Gewicht/UK	EAN Code UK	UK/ Lage	UK/ Pal.	MHD (Monate)
12564	Krautkrapfen vegetarisch, ca. 127g portioniert, fertiggegart, angebraten	30	3,81 kg	8000460014342	18	144	18



alpin. mediterran. 

In Südtirol treffen alpine Bodenständigkeit und mediterrane Lebenslust aufeinander. Das Beste der alpinen Küche vereint sich hier mit der Leichtigkeit der mediterranen Gastronomie. Dies ist die Seele unserer Spezialitäten - speziell für die Welt der professionellen Verwender entwickelt.

Unsere
Serviervorschläge

» Krautkrapfen vegetarisch



Pan Tiefkühlprodukte GmbH
Benjamin-Franklin-Str. 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

VON PROFI ZU PROFI

Serviervorschläge



....mit Parmesan und Butter überbacken, auf Kerbel und Rote-Beete-Sprossen.



....auf gebratenem Radicchio an Schnittlauch-Sauerrahm-Sauce

Krautkrapfen vegetarisch



....auf Kartoffel-Gemüse-Gröstl aus Rosenkohl, Zucchini, Karotten, Zuckerschoten, Cocktailtomaten und Paprika.