



Südtiroler Spezialitäten

Authentisch und vielseitig



19100 Roggenteigtaschen – Schlutzkrapfen – roh 1000g

Mit Spinat und Ricotta gefüllte Roggenteigtaschen aus der traditionellen Südtiroler Küche. Mit Majoran, Knoblauch, Pfeffer und Muskatnuss im Geschmack verfeinert.

Zubereitung: Kochtopf: 6 Min. / Kombidämpfer: 100°C, 100% Luftfeuchtigkeit, 20 Min.

Gewicht/Beutel:	1000 g
Beutel/Karton	6



19101 Spinatknödel – roh 75g

Hoher Spinatanteil (40%), angereichert mit Schnittkäse und Butter, mit Knoblauch, Pfeffer und Muskatnuss im Geschmack würzig abgeschmeckt. Besonders flaumig.

Zubereitung: Kochtopf: 20 Min. / Kombidämpfer: 100°C, 100% Luftfeuchtigkeit, 20 Min.

Gewicht/Stück:	ca. 75 g
Stück/Beutel	14
Beutel/Karton	6



19102 Randenknoedel – roh 75g

Der charakteristische erdig-süße Geschmack, die leuchtende Farbe der Randen, sowie die vielen Nährstoffe der „Tollen-Knolle“ machen die Randen immer beliebter.

Im Knödel verpackt bietet sie eine tolle Abwechslung auf dem Teller und überzeugt mit fruchtig-lieblichem Geschmack und Aussehen. Besonders flaumig.

Zubereitung: Kochtopf: 20 Min. / Kombidämpfer: 100°C, 100% Luftfeuchtigkeit, 20 Min.

Gewicht/Stück:	ca. 75 g
Stück/Beutel	14
Beutel/Karton	6



19103 Käseknoedel – roh 75g

Hoher Käseanteil (21%), mit Schnittlauch und Knoblauch im Geschmack verfeinert. Besonders flaumig.

Zubereitung: Kochtopf: 20 Min. / Kombidämpfer: 100°C, 100% Luftfeuchtigkeit, 20 Min.

Gewicht/Stück:	ca. 75 g
Stück/Beutel	14
Beutel/Karton	6



1511 Apfelchüechli – vorfrittiert 1000g

Apfelringe im Backteig für die Ofenzubereitung ohne Fritteuse. Mit Zimtzucker, Vanilleglace oder Vanillesauce ein Klassiker.

Zubereitung: Umluftofen: 200°C – ca. 8-9 Min. / Fritteuse: 180-185°C – ca. 2 Min.
Heiss servieren.

Gewicht/Beutel:	1000 g
Beutel/Karton	5



12500 / 12509 Apfelstrudel Schnitten aus gezogenem Teig – fertig gebacken 160g und 125g

Mit 63% frischen Äpfeln. Mit Schlagrahm, Vanilleglace oder Vanillesauce ein Klassiker.

Zubereitung: Umluftofen: Art. 12500: 160°C – ca. 25-30 Min., ohne Beschwadung / Art. 12509: 160°C – ca. 20-25 Min., ohne Beschwadung / Mikro: bis im Kern lauwarm, danach ein paar Minuten im heissen Ofen oder unter dem Salamander backen. Mit Puderzucker bestreuen und lauwarm servieren.

Gewicht/Stück:	160 g	125 g
Stück/Karton	36	48
Art.Nr.	12500	12509



14505 Apfelstrudel Schnitten aus Blätterteig – fertig gebacken 110g

Strudel nach Tiroler Art mit frischen Äpfeln. Ein ideales Menu-Dessert oder einfach zwischendurch zum Kaffee.

Zubereitung: Umluftofen: 180°C – ca. 15 Min. / Kombiteamer: 140°C – 30% Luftfeuchtigkeit – 15 Min.
Mit Puderzucker bestreuen und lauwarm servieren.

Gewicht/Stück:	110 g
Stück/Karton	20



12015 / 12000 Apfelstrudel aus gezogenem Teig – roh 1000g und 2000g

Roher backfertiger Apfelstrudel mit frisch geschälten Apfelscheiben aus nachhaltiger Produktion. Fruchtig frisch dank hohem Fruchtanteil. Mit Rosinen verfeinert und dezent mit Zimt und Zucker im Geschmack abgerundet. Wie hausgemacht, zum selber Portionieren.

Zubereitung: Umluftofen: Art. 12015: 200°C – ca. 30-35 Min. / Art. 12000: 180-200°C – ca. 50-60 Min.
Mit Puderzucker bestreuen und lauwarm servieren.

Gewicht/Stück:	1000 g	2000 g
Stück/Karton	4	4
Art.Nr.	12015	12000



14005 Apfelstrudel aus Blätterteig – roh 1300g

Roher backfertiger Apfelstrudel, gefüllt mit frisch geschälten Apfelstückchen aus nachhaltiger Produktion, mit Rosinen, Zimt und Zucker im Geschmack abgerundet. Wie hausgemacht, zum selber Portionieren.

Zubereitung: Umluftofen: 200°C – reduzierte Lüftergeschwindigkeit – ca. 30-35 Min.
Mit Puderzucker bestreuen und lauwarm servieren.

Gewicht/Stück:	1300 g
Stück/Karton	6



12572 Landküche Apfelstrudel Schnitten – fertig gebacken 180g

Traditionelle Apfelstrudel-Schnitten aus dünn gezogenem Ölteig, mit fein geschnittenen Apfelstückchen gefüllt, abgeschmeckt mit Butter, Zimt und Rosinen. Reichhaltige Portion in handwerklicher Optik.

Zubereitung: Umluftofen: 140°C – ca. 25-30 Min. / Kombisteamer: 140°C – 60% Luftfeuchtigkeit – ca. 20-25 Min. / Mit Puderzucker bestreuen und lauwarm servieren.

Gewicht/Stück:	ca. 180 g
Stück/Karton	40



12046 Landküche Apfelstrudel – roh 1500g

Traditioneller Landstrudel aus hauchdünn gezogenem Strudelteig in handwerklicher Optik, verfeinert mit Butter, Zimt und Rosinen. Rohe backfertige Stangen zum selber portionieren.

Zubereitung: Umluftofen: 200°C – ca. 30-40 Min. / Kombisteamer: 200°C – ca. 30-40 Min., ohne Luftfeuchtigkeit. Mit Puderzucker bestreuen und lauwarm servieren.

Gewicht/Stück:	1500 g
Stück/Karton	4



15600 Soufflierter Kaiserschmarrn mit Rosinen – fertig gebacken 2000g

Mit Eischnee flaumig aufgeschlagener und gebackener Kaiserschmarrn mit Rosinen, rustikal gezupft.

Zubereitung: Kombisteamer: 140°C – 80% Luftfeuchtigkeit – ca. 5-7 Min. / Umluftofen: 120-130°C – zugedeckt – ca. 30 Min. / Mikro 1800W: 1 Portion (270g) – zugedeckt – 2 Min. / Bratpfanne: aufgetaut in Butter braten. Mit Puderzucker bestreuen und lauwarm mit Preiselbeerkompott servieren.

Gewicht/Beutel:	2000 g
Beutel/Karton	3 Beutel



12501 Quarkstrudel Schnitten mit Sultaninen – fertig gebacken 160g

Der Tiroler Alpen-Klassiker! Fertig gebackener Quarkstrudel aus gezogenem Teig, gefüllt mit frischem Quark und erlesenen Rosinen, mit edlen Aromen im Geschmack abgerundet.

Zubereitung: Umluftofen: 160°C – 25-30 Min.

Gewicht/Stück:	160 g
Stück/Karton	20



12520 Quarkstrudel Schnitten mit Himbeeren – fertig gebacken 160g

Die fruchtige Variante des Tiroler Alpen-Klassikers. Fertig gebackener Quark-Himbeerstrudel aus gezogenem Teig, gefüllt mit frischem Quark und fruchtigen Himbeeren, mit edlen Aromen im Geschmack abgerundet.

Zubereitung: Umluftofen: 160°C – ca. 25-30 Min.

Mit Puderzucker bestreuen und lauwarm servieren.

Gewicht/Stück:	160 g
Stück/Karton	20





18004 Soufflé al Cioccolato – 100g

Schokoladentörtchen mit flüssigem Schokoherz.

Serviert auf einem Fruchtspiegel und garniert mit frischem Obst ein Genuss!

Zubereitung: Mikro 1800W: 20-25 Sek.; Mikro: 850W: 30-40 Sek. / Umluftofen: 180°C – 15-18 Min.
Warm servieren.

Gewicht/Stück:	100 g
Stück/Karton	12



12525 Gemüsestrudel Schnitten aus gezogenem Teig – fertig gebacken 160g

Fertig gebackener Gemüsestrudel herzhaft gefüllt mit buntem Gemüseallerlei und Mozzarella, mit Muskatnuss fein abgeschmeckt und von dünnem Teig umhüllt.

Als vegetarisches Hauptgericht mit einem Salat, oder zu Fleisch als Gemüse- und Stärkebeilage in einem.

Zubereitung: Umluftofen: 180°C – ca. 25 Min.

Heiss servieren.

Gewicht/Stück:	160 g
Stück/Karton	20



12017 Gemüsestrudel aus gezogenem Teig – roh 1500g

Roher backfertiger herzhafter Strudel mit buntem Gemüseallerlei und Mozzarella gefüllt, mit Muskatnuss fein abgeschmeckt von dünnem Teig umhüllt

Als vegetarisches Hauptgericht mit einem Salat, oder zu Fleisch als Gemüse- und Stärkebeilage in einem.

Zubereitung: Umluftofen: 200°C – ca. 35-40 Min.

Heiss servieren.

Gewicht/Stück:	1500 g
Stück/Karton	4



14084 MiniMix alpin.mediterran, 6 Sorten – roh 1000g

Herzhafte backfertige Blätterteig Apéro-Häppchen à ca. 20g. Herzhaft gefüllt in 6 verschiedenen alpinen und mediterranen Geschmacksrichtungen: Oliven, Spinat, Rosmarin, Speck, Paprika, Würstli. Bestechen durch unterschiedliche Formen und Toppings.

Zubereitung: Umluftofen: 180°C – ca. 20-25 Min., reduzierte Lüftergeschwindigkeit.

Lauwarm servieren.

Gewicht/Beutel:	1000 g (ca. 45 Stück)
Beutel/Karton	4



16516 Strudelteig – roh 2 Rollen à 250g

Ziehteig, Pasta fillo. Hauchdünne Blätter à ca. 37x50 cm, gerollt. 6-8 Stück pro Rolle.

Zubereitung: 2 Std. bei Zimmertemperatur auftauen.

Gewicht/FS:	500 g
FS/Karton	6

