



Südtiroler
Spezialitäten
alpin. mediterran. 

Serviertipp:

Buntes Knödeltris mit zerlassener Butter und Parmesan-Käse



KNÖDEL SPEZIALITÄTEN

Traditionell und vielfältig

Knödel haben eine jahrhundertlange Tradition und sind aus der Südtiroler Küche nicht wegzudenken. Ursprünglich als typische Bauernmahlzeit entstanden, sind sie heute als spannende vegetarische Köstlichkeit weit über die Grenzen Tirols hinaus bekannt und werden häufig als Hauptgericht mit zerlassener Butter und geriebenem Käse, Champignon- oder Käsesoße oder mit Blatt- oder Krautsalat angeboten.

- » Traditionelle, vegetarische Tellermitte
- » Gelingsichere Zubereitung und ideale Portionsgröße
- » Besonders flaumige Konsistenz
- » Untereinander farbenfroh kombinierbar als Bis oder Tris

Tipp:

Mit geschlossenem Deckel im köchelnden Wasser sieden lassen!

C+C-taugliche Verpackung



Käseknödel

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

Art.-Nr.	Produktbezeichnung	Gewicht/ Stück	Stück/ Beutel	Beutel/ UK	Kombidämpfer	Kochtopf
19103	Käseknödel, roh, tiefgefroren	ca. 75 g	14	6	100°C, 100% Luftfeuchtigkeit, 20 Min.	20 Min.

Zutaten: Brotwürfel (WEIZENMEHL Typ "0", Wasser, Hefe, Salz, WEIZENMALZMEHL, WEIZENGLUTEN), Wasser, Schnittkäse 21% (enthält MILCH), EIER, MILCH, WEIZENMEHL, Schnittlauch, getrocknete Zwiebel, Salz, Knoblauchpulver.

- » Mit 21% zart schmelzendem Schnittkäse
- » Mit Schnittlauch verfeinert

„Kasknedl“

Serviertipp:

Käseknödel auf Blattsalat und Radieschenscheiben, mit Pfifferlingen und Brotcroutons



Spinatknödel

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

Art.-Nr.	Produktbezeichnung	Gewicht/ Stück	Stück/ Beutel	Beutel/ UK	Kombidämpfer	Kochtopf
19101	Spinatknödel, roh, tiefgefroren	ca. 75 g	14	6	100°C, 100% Luftfeuchtigkeit, 20 Min.	20 Min.

Zutaten: Spinat 40%, Brotwürfel (WEIZENMEHL Typ "0", Wasser, Hefe, Sonnenblumenöl, Salz, WEIZENMALZMEHL, WEIZENGLUTEN, Saccharose, Emulgator E472e, Dextrose), EIER, MILCH, WEIZENMEHL, Schnittkäse (enthält MILCH), getrocknete Zwiebel, Sonnenblumenöl, Butter (enthält MILCH), Salz, Knoblauchpulver, Pfeffer, Muskatnuss.

- » Mit 40% Blattspinat
- » Würzig abgeschmeckt
- » Luftige Konsistenz

Serviertipp:

Spinatknödel mit Käsesoße, Schmortomaten und Schwarzbrotchips

Evergreen!



Rohnenknödel

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

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

Art.-Nr.	Produktbezeichnung	Gewicht/ Stück	Stück/ Beutel	Beutel/ UK	Kombidämpfer	Kochtopf
19102	Rohnenknödel, roh, tiefgefroren	ca. 75 g	14	6	100°C, 100% Luftfeuchtigkeit, 20 Min.	20 Min.

Zutaten: Rohnen (Rote Beete) 41%, Brotwürfel (WEIZENMEHL Typ "0", Wasser, Hefe, Sonnenblumenöl, Salz, WEIZENMALZMEHL, WEIZENGLUTEN, Saccharose, Emulgator E472e, Dextrose), EIER, Wasser, WEIZENMEHL, Sonnenblumenöl, getrocknete Zwiebel, Rohnenpulver 2,7%, Butter (enthält MILCH), Salz.

- » Mit 41% Rote Beete
- » Saftig und knallig
- » Besonders lockere Konsistenz
- » Trendig und beliebt

Tiroler Superfood

Tipp:

Noch leuchtender im Kombidämpfer!

Serviertipp:

Rohnenknödel mit Käsesoße, Parmesanspäne und Schnittlauch



„...an
guatr
Appetit!“

Serviertipp:

Südtiroler Art: mit Nussbutter, Parmesankäse und Schnittlauch

SCHLUTZKRAPPEN

Traditionelle Roggenteigtaschen

Die Schlutzkrappen, im südtiroler Dialekt auch bekannt als „*Schlutzer*“, sind ein herzhaftes vegetarisches Pasta-Gericht der Südtiroler Küche. Der Begriff Schlutzkrappen wird von dem gebräuchlichen Wort „*schluzen*“, was soviel wie rutschen, gleiten bedeutet, abgeleitet. Typisch für dieses traditionelle Gericht ist die Verwendung von Roggenmehl, das den Teig schön rutschig macht, sowie die Halbmond-Form, die zurückzuführen ist auf die ursprüngliche Ausstechform, einem kleinen runden Weinglas.

Schlutzkrappen

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

Art.-Nr.	Produktbezeichnung	Gewicht/ Beutel	Beutel/ UK	Kochtopf	Kombidämpfer
19100	„Schlutzkrappen“ Roggenteigtaschen mit Spinat und Ricotta, roh, tiefgefroren	1kg	6	6 Min.	100°C, 100% Luftfeuchtigkeit, 20 Min.

Zutaten: Teig (57%): WEIZENMEHL, ROGGENMEHL 8%, Wasser, EIER, Salz. Fülle (43%): Spinat 47%, Ricotta 23% (MOLKE, MILCH, SAHNE, Salz, Säureregulator: Citronensäure), Kartoffelflocken (Kartoffeln, Emulgator: Mono- & Diglyceride von Fettsäuren), getrocknete Zwiebel, Salz, Majoran, Knoblauchpulver, Pfeffer, Muskatnuss.



C+C-taugliche Verpackung

Tip:

Mit offenem Deckel köcheln lassen!

- » Mit Roggenmehl
- » Viele Einsatzmöglichkeiten
- » Mit Blattspinat und Ricotta-Käse

Serviertipp:

Roggenteigtaschen mit Tomatenbutter und Kräuternessenz

Pan alpin. mediterran.

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

Folge uns auf
@panfoodservice

