



Landküche



15530 Landküche Apfelhüechli – vorfrittiert 1500g

Rustikale Apfelhüechli in flaumiger Ei-Panade. Jeder Apfeling ein Unikat, authentisch und unverfälscht in Optik und Geschmack. Speziell geeignet für die Mikrowelle.
Zubereitung: Mikro 900W: ca. 1 Min. 40 Sek. / Umluftofen: 200°C – ca. 10-12 Min. / Fritteuse: 180°C – ca. 3 Min. Heiss servieren.

Gewicht/Beutel:	1500 g
Beutel/Karton	4

Landküche



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

Gewicht/Stück:	1500 g
Stück/Karton	4

Landküche



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

Landküche



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. 6 Min. / Umluftofen: 120-130°C – zugedeckt – ca. 30 Min. / Mikro 1800W: 1 Portion (270g) – zugedeckt – ca. 80 Sek. / Bratpfanne: aufgetaut in Butter braten. Mit Puderzucker bestreuen und lauwarm mit Preiselbeerkompott servieren.

Gewicht/Beutel:	2000 g
Beutel/Karton	3 Beutel



15511 Apfelhüechli – 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



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

Rohe backfertige Stangen mit frischen Äpfeln (63% resp. 67%). Wie hausgemacht, zum selber portionieren.
Zubereitung: Umluftofen: 1kg-Stange 200°C – ca. 30-35 Min. / 2kg-Stange 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



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: 160°C – ca. 25-30 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



14005 Apfelstrudel aus Blätterteig – roh 1300g

Rohe backfertige Stangen mit frischen Äpfeln. 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	



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. / Kombisteamer: 140°C – 60% Luftfeuchtigkeit – 15 Min.
 Mit Puderzucker bestreuen und lauwarm servieren.

Gewicht/Stück:	110 g
Stück/Karton	20



12501 Quarkstrudel Schnitten mit Sultaninen – fertig gebacken 160g

Topfenstrudel, der Tiroler Alpen-Klassiker!
Zubereitung: Umluftofen: 160°C – ca. 25 Min.
 Mit Puderzucker bestreuen und lauwarm servieren.

Gewicht/Stück:	160 g
Stück/Karton	20



12520 Quarkstrudel Schnitten mit Himbeeren – fertig gebacken 160g

Topfenstrudel mit Himbeeren, die fruchtige Variante des Tiroler Alpen-Klassikers.
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 – ca. 15-18 Min.
Warm servieren.

Gewicht/Stück:	100 g
Stück/Karton	12



18005 Tiramisù-Welle al Mascarpone – 1200g

Löffelbiskuit in Kaffee getränkt, mit Mascarpone-Crème überzogen und Kakaopulver bestreut.

Zubereitung: Bei Raumtemperatur oder vorzugsweise im Kühlschrank auftauen lassen.
Kühl servieren.

Gewicht/Stück:	1200 g
Stück/Karton	1



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

Herzhafte Blätterteig Apéro-Häppchen à ca. 20g. 6 Variationen in Form und Füllung nach alpinen und mediterranen Rezepten: Würstli - Speck - Spinat - Peperoni - Oliven - Rosmarin.

Zubereitung: Umluftofen: 200°C – ca. 15-18 Min., reduzierte Lüftergeschwindigkeit
Lauwarm servieren.

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



12017 Gemüsestrudel aus gezogenem Teig – roh 1500g

Rohe backfertige Stangen mit neun schmackhaften Gemüsesorten und Mozzarella. 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



12525 Gemüsestrudel Schnitten aus gezogenem Teig – fertig gebacken 160g

Mit neun schmackhaften Gemüsesorten und Mozzarella. 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



14541 Spinatstrudel Schnitten aus Blätterteig – fertig gebacken 160g

Mit Spinat, Ricotta und Käse gefüllt und mit Zwiebeln, Knoblauch und Muskatnuss im Geschmack abgerundet. Als vegetarisches Hauptgericht mit einem Salat. Oder zu Fleisch als Gemüse- und Stärkebeilage in einem.

Zubereitung: Umluftofen: 180°C – ca. 30-35 Min.
Heiss servieren.

Gewicht/Stück:	160 g
Stück/Karton	16



16508 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	12

