



PANE / PASTICCERIA LINEA FRESCO
e PRODOTTI A LUNGA CONSERVAZIONE

FRISCHES BROT / KONDITOREI
UND PRODUKTE MIT LANGER HALTBARKEIT

*Prodotti artigianali di qualità garantita
Handwerkliche Produkte mit garantierter Qualität
Reinhold Eisenstecken*

Made in **Südtirol**

Südtirol

La nostra terra, la vostra garanzia.

Unsere Heimat, eure Garantie.

I nostri valori e le nostre ricette sono fortemente legati alla tradizione artigiana ed alla qualità dell'Alto Adige. Materie prime ricercate, innovazione ed organizzazione del servizio fanno del nostro Brand un punto di riferimento per chi cerca prodotti particolari di alta qualità.

Unsere Werte und unsere Rezepte sind stark an unsere handwerkliche Tradition und Südtiroler Qualität angelehnt. Raffinierte Rohstoffe, Innovation und Organisation unseres Services machen aus unserer Marke einen Bezugspunkt für all jene, die besondere Produkte mit außergewöhnlicher Qualität suchen.

Reinhold Epenstein

PANE - BROT

PANE DI SEGALE - ROGGENBROT	6
PANE NERO - SCHWARZBROT	10
PANE MULTICEREALI - KORNSPITZ	12
PANE MULTICEREALI CON AVENA - MEHRKORN	14
PANE CON GRANO ANTICO - URKORN	16
PANE BIANCO - WEISSBROT	18
PANE INTEGRALE - VOLLKORNBROT	26
LAUGEN - LAUGENGEBÄCK	28
PANE AI VARI GUSTI - MISCHBROT	32
PRODOTTI DA FORNO SALATI - SALZGEBÄCKE	36
PANE PER PREPARAZIONI - BROT ALS KOCHZUTATEN	38

PASTICCERIA - KONDITOREI

KRAPFEN - KRAPFEN	42
PASTICCERIA RIPIENA DOLCE - GEFÜLLTE SÜSSWAREN	44
PASTICCERIA SENZA RIPIENO - UNGEFÜLLTE SÜSSWAREN	48
DONUT - DONUT	50
PASTICCERIA SECCA - TROCKENGEBÄCK	52
BISCOTTI SFUSI - KEKSE LOSE	54





Pane Brot

Dal 1963
gusti, forme e profumi
della tradizione fornaia
dell'Alto Adige.

Seit 1963,
Geschmäcker, Formen und Düfte
nach Tradition der Bäcker
aus Südtirol.

PANE di SEGALE

Punti in alto? Il nostro pane di segale è lo scalatore del nostro assortimento.

Il pane di segale è il prodotto tradizionale delle Alpi molto speziato ed aromatizzato. Grazie alla lunga lievitazione e ad un trattamento adeguato dell'impasto e degli aromi gli abbiamo conferito un gusto armonioso e facilmente digeribile.

ROGGENBROT

Sie wollen hoch hinaus? Das Roggenbrot ist der Gipfelstürmer in unserem Sortiment.

Das Roggenbrot ist DAS Traditionsprodukt der Alpen. Normalerweise sehr würzig und deftig, wird es von den meisten nur sporadisch konsumiert. Durch einige Anpassungen der Würze und der Aromen haben wir es geschafft das Roggenbrot neu zu erfinden und bekömmlicher zu machen. Die intensiven Aromen kommen harmonischer durch eine lange und sanfte Teigführung zur Geltung.

Pane di segale / Roggenbrot

Segalino doppio Paarl

Codice / Kodex: 24
Peso / Gewicht: 200g
Confezione / Verpackung: sfuso / Offen

Pane di segale / Roggenbrot

Segalino Roggene

Codice / Kodex: 25
Peso / Gewicht: 100g
Confezione / Verpackung: sfuso / Offen

Pane di segale / Roggenbrot

Mini Segalino Mini Roggene

Codice / Kodex: 26
Peso / Gewicht: 40g
Confezione / Verpackung: sfuso / Offen

Pane di segale / Roggenbrot

Segalino Keller Keller Roggene

Codice / Kodex: 28
Peso / Gewicht: 80g
Confezione / Verpackung: sfuso / Offen



Pane di segale / Roggenbrot

Vorschlag Vorschlag

Codice / Kodex: 29
Peso / Gewicht: 250g
Confezione / Verpackung: sfuso / Offen



Pane di segale / Roggenbrot

Schüttelbrot confezionato Schüttelbrot verpackt

Codice / Kodex: 64
Peso / Gewicht: 240g
Confezione / Verpackung:
confezionato in PEHD - 4 pezzi / Verpackt in PEHD - 4 Stück



Pane di segale / Roggenbrot

Schüttelbrot Premium confezionato Schüttelbrot Premium verpackt

Codice / Kodex: 271
Peso / Gewicht: 360g
Confezione / Verpackung:
confezionato in PEHD - 4 pezzi / Verpackt in PEHD - 4 Stück



Pane di segale / Roggenbrot

Mini Schüttelbrot confezionato Mini-Schüttelbrot verpackt

Codice / Kodex: 115
Peso / Gewicht: 100g
Confezione / Verpackung:
confezionato in PEHD / Verpackt in PEHD



Pane di segale / Roggenbrot

Segalino integrale Vollwertroggene

Codice / Kodex: 113
Peso / Gewicht: 100g
Confezione / Verpackung: sfuso / Offen



Pane di segale / Roggenbrot

Segalino confezionato Roggene verpackt

Codice / Kodex: 254
Peso / Gewicht: 240g - 80g pz./Stück
Confezione / Verpackung:
confezionato in PEHD - 3 pezzi / Verpackt in PEHD - 3 Stück



PANE NERO

*Vuoi iniziare la giornata con un pasto sano?
Il pane nero è la giusta scelta.*

È molto simile al pane di segale ma si distingue da esso per una preparazione diversa dell'impasto ovvero "l'impasto acido", una sapiente miscelazione di farina ed acqua nella quale si sviluppano i fermenti lattici che conferiscono una lunga conservazione, un aroma singolare ed una digeribilità notevole.

SCHWARZBROT

*Sie wollen gesund in den Tag starten? Dann sind
Sie bei unserem Schwarzbrot genau richtig.*

Ähnlich wie das Roggenbrot, hat auch das Schwarzbrot intensive Aromen, die hauptsächlich durch eine Komponente definiert sind: den Sauerteig. Durch ein einzigartiges und ausgewogenes Mischverhältnis zwischen Mehl, Wasser und Säurebakterien hat das Schwarzbrot eine lange Frischhaltung und eine hohe Bekömmlichkeit. Durch die optimale Entfaltung der Säurebakterien hat das Produkt tolle diätologische Eigenschaften.



Pane nero / Schwarzbrot

Filone nero
Schwarzer Weggen

Codice / Kodex: 18
Peso / Gewicht: 500g
Confezione / Verpackung: sfuso / Offen



Pane nero / Schwarzbrot

Pagnotta Kärntner
Kärntner Laib

Codice / Kodex: 23
Peso / Gewicht: 500g
Confezione / Verpackung: sfuso / Offen



Pane nero / Schwarzbrot

Filone nero tagliato
Schwarzer Weggen geschnitten

Codice / Kodex: 801
Peso / Gewicht: 500g
Confezione / Verpackung:
confezionato in PEHD / Verpackt in PEHD



KORNSPITZ

PANE MULTICEREALI

*Vuoi trascorrere una giornata all'aperto?
Il nostro Kornspitz ti porta l'energia.*

È un prodotto tradizionale dell'Austria e viene prodotto tramite una biga a lievitazione naturale. Una vasta varietà di grano e cereali vengono mescolati e messi a lievitare ad una temperatura e umidità costanti per almeno 18 ore. Grazie a questo processo gli aromi e le fibre si sviluppano in modo esponenziale dando al prodotto un gusto unico, una mollica morbida e una crosta croccante.

KORNSPITZ

*Einen Ausflug mit Rad oder zu Fuß? Ein Kornspitz
zwischen durch verschönert ihren Tag.*

Der Kornspitz ist ein traditionelles Produkt aus Österreich, welches mit einem Vorteig produziert wird. Verschiedene Körner und Getreidesorten werden gemischt und für 18 Stunden natürlich gegärt. Durch diesen Prozess entfalten sich die Aromen und Mineralstoffe exponentiell und geben dem Produkt einen einzigartigen Geschmack („Wie Wellness für das Brot“). Der Vorteig wird nach der langen Gärung weiterverarbeitet, wodurch ein angenehm weicher Schwamm und eine krosse Kruste entstehen.



Pane multicereali / Mehrkorn

Mini Kornspitz

Mini Kornspitz

Codice / Kodex: 56

Peso / Gewicht: 25g

Confezione / Verpackung: sfuso / Offen

Pane multicereali / Mehrkorn

Kornspitz piccoli

Kornspitz Klein

Codice / Kodex: 88

Peso / Gewicht: 60g

Confezione / Verpackung: sfuso / Offen

Pane multicereali / Mehrkorn

Kornspitz sesamo

Kornspitz Sesam

Codice / Kodex: 89

Peso / Gewicht: 60g

Confezione / Verpackung: sfuso / Offen

MEHRKORN

PANE MULTICEREALI CON AVENA

*Mare e monti?
Il Mehrkorn è la giusta scelta.*

Un racconto narra che il Mehrkorn è stata una creazione delle casalinghe d'epoca con le rimanenze di farine, grano e cereali per fare una pagnotta che si mangiava in famiglia. Effettivamente il nostro Mehrkorn è costituito da 11 tipi diversi di farine e grano che si completano in maniera simbiotica. Grazie alle provenienze delle farine che vengono da varie regioni delle Alpi ma anche dalla Pianura Padana siamo riusciti a creare un prodotto rustico tipico delle montagne ma con un tocco mediterraneo.

MEHRKORN

*Spaghetti oder Speck?
Das Mehrkorn ist für Sie da.*

Eine alte Bauerngeschichte erzählt, dass das Mehrkorn aus Getreidesorten, die von den Hausfrauen nicht aufgebraucht wurden, zusammengewürfelt und als Laib in der Familie verzehrt wurde. Effektive besteht unser heutiges Mehrkorn aus 11 verschiedenen Getreide- und Kornsorten die sich symbiotisch Ergänzen. Das Getreide stammt aus verschiedenen Regionen der Alpen und der Pianura Padana, was dem Mehrkorn ein alpenländisch-mediterranen Touch gibt.



Pane multicereali con avena / Mehrkorn

Mini multicereali Mini Mehrkorn

Codice / Kodex: 59
Peso / Gewicht: 40g
Confezione / Verpackung: sfuso / Offen

Ricoperto con
fiocchi d'avena
Mit Haferflocken
bestreut

Pane multicereali con avena / Mehrkorn

Pagnotta multicereali Mehrkorn Laib

Codice / Kodex: 86
Peso / Gewicht: 500g
Confezione / Verpackung: sfuso / Offen

Ricoperto con
fiocchi d'avena
Mit Haferflocken
bestreut

Pane multicereali con avena / Mehrkorn

Pagnotta multicereali tagliata Mehrkorn Laib geschnitten

Codice / Kodex: 809
Peso / Gewicht: 500g
Confezione / Verpackung:
confezionato in PEHD / Verpackt in PEHD

Ricoperto con
fiocchi d'avena
Mit Haferflocken
bestreut

URKORN

PANE CON GRANO ANTICO

*A colazione, con uno spuntino
o con l'aperitivo...
Ricco di fibre e sali minerali.*

Questo pane viene prodotto usando cereali tradizionali e antichi. L'Urkorn è stata la creazione del fondatore dell'azienda durante i suoi anni da apprendista nel lontano 1949. Nella prima fase della lavorazione usiamo circa l'80% di grani antichi che durante una lunga lievitazione e germinazione sviluppano caratteristiche organolettiche importanti.

URKORN

*Eine Scheibe zum Frühstück oder mit Aufschnitt zum
Aperitif? Ein ballaststoff- und proteinreiches
Produkt schadet nie.*

Wie der Name schon sagt verwenden wir hier traditionelle und urige Körner. Unser Urkorn ist eine Kreation aus den Lehrlingsjahren vom Gründer unserer Firma und geht ins stolze Jahr 1949 zurück. Beim Vorteig dieses Produktes werden bis zu 80% antike Samen (vor allem Sonnenblumenkerne) verwendet, welche während der langen Gärung keimen und so einen extrem hohen Anteil an Ballaststoffen und Mineralsalzen entfalten.



Pane con grano antico / Urkorn

Filone grano antico Urkorn Laib

Codice / Kodex: 97
Peso / Gewicht: 500g
Confezione / Verpackung: sfuso / Offen

Ricoperto con
semi di girasole
Mit Sonnenblumen-
kernen bestreut

Pane con grano antico / Urkorn

Mini grano antico Mini Urkorn

Codice / Kodex: 126
Peso / Gewicht: 42g
Confezione / Verpackung: sfuso / Offen

Ricoperto con
semi di girasole
Mit Sonnenblumen-
kernen bestreut

Pane con grano antico / Urkorn

Filone grano antico tagliato Urkorn Laib geschnitten

Codice / Kodex: 810
Peso / Gewicht: 500g
Confezione / Verpackung:
confezionato in PEHD / Verpackt in PEHD

Ricoperto con
semi di girasole
Mit Sonnenblumen-
kernen bestreut

PANE BIANCO

*Il classico:
non può mancare sulla tavola.*

Il pane bianco è un classico
che non può mancare nel nostro assortimento.
Grazie alla storia e alla cultura altoatesina siamo riusciti a tro-
vare il giusto equilibrio tra precisione tedesca e fantasia italiana
creando una linea di prodotti unici.

WEIßBROT

Der Klassiker, der auf keinem Tisch fehlen darf

Das Weißbrot ist ein Klassiker der in keinem Sortiment fehlen darf. Durch
die einzigartige Geschichte und Lage von Südtirol haben wir es geschafft
deutsche Genauigkeit und italienische Fantasie in einem einfachen Produkt
zu kombinieren.



Pane bianco / Weißbrot

Mini Kaiser Mini Kaiser

Codice / Kodex: 10
Peso / Gewicht: 35g
Confezione / Verpackung: sfuso / Offen

Pane bianco / Weißbrot

Bananine Kleine Bananen

Codice / Kodex: 13
Peso / Gewicht: 35g
Confezione / Verpackung: sfuso / Offen

Pane bianco / Weißbrot

Mini Kaiser con papavero Mini Kaiser mit Mohn

Codice / Kodex: 82
Peso / Gewicht: 38g
Confezione / Verpackung: sfuso / Offen

Pane bianco / Weißbrot

Mini Kaiser con sesamo Mini Kaiser mit Sesam

Codice / Kodex: 83
Peso / Gewicht: 38g
Confezione / Verpackung: sfuso / Offen



Pane bianco / Weißbrot

Foglie Blätter

Codice / Kodex: 14
Peso / Gewicht: 100g
Confezione / Verpackung: sfuso / Offen



Pane bianco / Weißbrot

Pane arabo Araber Brote

Codice / Kodex: 81
Peso / Gewicht: 90g
Confezione / Verpackung: sfuso / Offen



Pane bianco / Weißbrot

Panini Kaiser Kaiserbrötchen

Codice / Kodex: 100
Peso / Gewicht: 60g
Confezione / Verpackung: sfuso / Offen



Pane bianco / Weißbrot

Croccantini Sandwich

Codice / Kodex: 103
Peso / Gewicht: 60g
Confezione / Verpackung: sfuso / Offen



Pane bianco / Weißbrot

Rosette confezionate Semmel verpackt

Codice / Kodex: 252
Peso / Gewicht: 240g (60g pz./ Stück)
Confezione / Verpackung: confezionato in PEHD - 4 pezzi / Verpackt in PEHD - 4 Stück



Pane bianco / Weißbrot

Mantovane (nazionale) Mantovane

Codice / Kodex: 857
Peso / Gewicht: 100g
Confezione / Verpackung: sfuso / Offen



Pane bianco / Weißbrot

Filone bianco Weißer Weggen

Codice / Kodex: 1
Peso / Gewicht: 500g
Confezione / Verpackung: sfuso / Offen

Pane bianco / Weißbrot

Baguette grande Baguette groß

Codice / Kodex: 4
Peso / Gewicht: 250g
Confezione / Verpackung: sfuso / Offen

Pane bianco / Weißbrot

Baguette piccola Baguette klein

Codice / Kodex: 8
Peso / Gewicht: 110g
Confezione / Verpackung: sfuso / Offen

Pane bianco / Weißbrot

Fiocco di patate Kartoffelflocke

Codice / Kodex: 72
Peso / Gewicht: 100g
Confezione / Verpackung: sfuso / Offen

Pane bianco / Weißbrot

Casereccio tagliato Casereccio geschnitten

Codice / Kodex: 811
Peso / Gewicht: 400g
Confezione / Verpackung:
confezionato in PEHD / Verpackt in PEHD

Pane bianco / Weißbrot

Casereccio Casereccio

Codice / Kodex: 855
Peso / Gewicht: 400g
Confezione / Verpackung: sfuso / Offen



Pane bianco / Weißbrot

Mini ciabatta Mini Ciabatta

Codice / Kodex: 53
Peso / Gewicht: 60g
Confezione / Verpackung: sfuso / Offen

Pane bianco / Weißbrot

Baguette rustico Wurzelbaguette

Codice / Kodex: 55
Peso / Gewicht: 125g
Confezione / Verpackung: sfuso / Offen



Pane bianco / Weißbrot

Ciabatta piccola Kleine Ciabatta

Codice / Kodex: 111
Peso / Gewicht: 100g
Confezione / Verpackung: sfuso / Offen

Pane bianco / Weißbrot

Mini ciabattine Hotel Mini Ciabattine Hotel

Codice / Kodex: 124
Peso / Gewicht: 40g
Confezione / Verpackung: sfuso / Offen



PANE INTEGRALE

*Sveglia il professionista
e la brillantezza dentro di te!*

Nella ricerca e sviluppo del pane integrale abbiamo combinato una serie di processi di altri impasti: grani germinati dalla lunga lievitazione dell'Urkorn, una delicata elaborazione del segalino e una presentazione fantasiosa del pane bianco.

Dal punto di vista dietetico il pane integrale è ricco di proteine e fibre ed è caratterizzato da un'altissima digeribilità.

VOLLKORNBROT

*Erwecken Sie den Leistungssportler
und Überflieger in sich.*

Bei der Produktion von Vollkornbrot versuchen wir die Prozesse von verschiedenen Teigfamilien zu kombinieren: Gekeimte Körner durch eine lange Gärung wie beim Urkorn, lange und sanfte Teigführung wie beim Roggenbrot und eine fantasievolle Verarbeitung wie beim Weißbrot geben unserem Vollkorn seine einzigartigen Eigenschaften. Diätologisch sind die Produkte ballaststoff- und proteinreich und dadurch leicht verdaulich.

Pane integrale / Vollkornbrot

Rosetta Integrale Vollkornsemmel

Codice / Kodex: 117
Peso / Gewicht: 60g
Confezione / Verpackung: sfuso / Offen

Pane integrale / Vollkornbrot

Panino Fitness Fitnessbrötchen

Codice / Kodex: 159
Peso / Gewicht: 70g
Confezione / Verpackung: sfuso / Offen

Pane integrale / Vollkornbrot

Pane al farro confezionato Dinkelvollkorn verpackt

Codice / Kodex: 295
Peso / Gewicht: 200g
Confezione / Verpackung:
confezionato in PEHD / Verpackt in PEHD



Pane integrale / Vollkornbrot

Integrale Graham

Codice / Kodex: 21
Peso / Gewicht: 100g
Confezione / Verpackung: sfuso / Offen

LAUGEN

*Con grigliata, birra, affettati...
Che combinazione!*

Il pane al laugen è un prodotto antico e tradizionale della Germania del sud riconosciuto soprattutto in forma di Brezel. Grazie ad un percentuale altissima di grassi di elevata qualità ha un sapore forte ed intenso ed è caratterizzato da un colore marrone e da una superficie liscia grazie all'idrossido di sodio che conferisce al gusto un tocco leggermente salato-aromatico.

LAUGENGEBÄCK

Brezel und Bier – Was für eine Kombination!

Das Laugenbrot ist ein traditionelles Produkt aus dem Süddeutschen Raum, welches wir vor allem in Form einer Brezel produzieren. Durch den sehr hohen Anteil an hochwertigem Fett weist die Brezel einen intensiven Geschmack auf, welcher durch die markante Farbe unterstrichen wird. Der eigenartige Farbton kommt durch den Einsatz von einer sogenannten Lauge zustande, welche dem Produkt eine würzig-salzige Note gibt.



Laugen / Laugenbäck

Bierbrezen
Bierbrezen

Codice / Kodex: 68
Peso / Gewicht: 100g
Confezione / Verpackung: sfuso / Offen

CON
LIEVITO MADRE
MIT
LIEVITO MADRE



Laugen / Laugenbäck

Bierbrezen secco
Dauerbrezen

Codice / Kodex: 107
Peso / Gewicht: 150g
Confezione / Verpackung:
confezionato in PEHD - 5 pezzi / Verpackt in PEHD - 5 Stück

CON
LIEVITO MADRE
MIT
LIEVITO MADRE

Prodotto a
lunga
conservazione
Produkt mit
langer
Haltbarkeit



NOVITÀ - NEU

Laugen / Laugenbäck

GrisBrez
GrisBrez

Codice / Kodex: 114
Peso / Gewicht: 200g
Confezione / Verpackung:
confezionato in PEHD / Verpackt in PEHD

CON
LIEVITO MADRE
MIT
LIEVITO MADRE

Prodotto a
lunga
conservazione
Produkt mit
langer
Haltbarkeit



Laugen / Laugenbäck

Laugen Kaiser Laugen Kaiser

Codice / Kodex: 78
Peso / Gewicht: 60g
Confezione / Verpackung: sfuso / Offen



Laugen / Laugenbäck

Laugen Stangen Laugen Stangen

Codice / Kodex: 79
Peso / Gewicht: 60g
Confezione / Verpackung: sfuso / Offen



Laugen / Laugenbäck

Laugen con formaggio Käselauge

Codice / Kodex: 129
Peso / Gewicht: 70g
Confezione / Verpackung: sfuso / Offen

Laugen / Laugenbäck

Mini Laugen Stangen Mini Laugen Stangen

Codice / Kodex: 147
Peso / Gewicht: 25g
Confezione / Verpackung: sfuso / Offen



PANE AI VARI GUSTI

*Cerchi un gusto particolare?
Scegli il tuo preferito.*

Sapori forti, abbinamenti audaci...
Il pane diventa protagonista in tavola.
Scegli con quale gusto stupire i palati.

MISCHBROT

*Suchen Sie einen bestimmten Geschmack?
Wählen Sie Ihren Favoriten.*

Kräftige Geschmäcker, gewagte Paarungen...
Das Brot wird zum Hauptakteur am Tisch.
Erkunden Sie mit welchem Geschmack Sie den Gaumen kitzeln wollen.



Pane ai vari gusti / Mischbrot

Panini con noce Mini Nussbrot

Codice / Kodex: 128
Peso / Gewicht: 42g
Confezione / Verpackung: sfuso / Offen



Pane ai vari gusti / Mischbrot

Pane con noce Nussbrot

Codice / Kodex: 163
Peso / Gewicht: 300g
Confezione / Verpackung: sfuso / Offen





Pane ai vari gusti / Mischbrot

Soia piccolo Soja Klein

Codice / Kodex: 33
Peso / Gewicht: 50g
Confezione / Verpackung: sfuso / Offen



Pane ai vari gusti / Mischbrot

Crusca Kleie

Codice / Kodex: 54
Peso / Gewicht: 50g
Confezione / Verpackung: sfuso / Offen



Pane ai vari gusti / Mischbrot

Ciabattine con olive Olivenciabattine

Codice / Kodex: 125
Peso / Gewicht: 40g
Confezione / Verpackung: sfuso / Offen



Pane ai vari gusti / Mischbrot

Puravita® Puravita®

Codice / Kodex: 94
Peso / Gewicht: 60g
Confezione / Verpackung: sfuso / Offen



Pane ai vari gusti / Mischbrot

Mini zucca Mini Kürbisbrötchen

Codice / Kodex: 136
Peso / Gewicht: 55g
Confezione / Verpackung: sfuso / Offen



PRODOTTI DA FORNO SALATI

SALZGEBÄCKE



Prodotti da forno salati / herzhafte Backwarent

Mini pizzette

Mini pizzette

Codice / Kodex: 746

Peso / Gewicht: 24g

Confezione / Verpackung: sfuso / Offen

Prodotti da forno salati / herzhafte Backwarent

Pizza margherita rotonda

Pizza margherita rund

Codice / Kodex: 747

Peso / Gewicht: 200g

Confezione / Verpackung: sfuso / Offen



PANE PER PREPARAZIONI BROT ALS KOCHZUTATEN



Pane per preparazioni / Brot als Kochzutaten

Pane grattugiato Bröselbrot

Codice / Kodex: 035

Peso / Gewicht: 500g

Confezione / Verpackung:

confezionato in PEHD / Verpackt in PEHD



Pane per preparazioni / Brot als Kochzutaten

Pane per canederli Knödelbrot

Codice / Kodex: 036

Peso / Gewicht: 400g

Confezione / Verpackung:

confezionato in PEHD / Verpackt in PEHD



Pasticceria Konditorei

Ingredienti semplici,
ricette del territorio...
Scopri la pasticceria di

Reinhold Epenstaden

Simple Zutaten,
regionale Rezepte...
Entdecken Sie die Konditorei von

Reinhold Epenstaden

KRAPFEN

KRAPFEN



Krapfen / Krapfen

Ciambella con marmellata
Krapfen mit Marmelade

Codice / Kodex: 651
Peso / Gewicht: 70g
Confezione / Verpackung: sfuso / Offen



Krapfen / Krapfen

Ciambella con crema di vaniglia
Krapfen mit Creme

Codice / Kodex: 652
Peso / Gewicht: 70g
Confezione / Verpackung: sfuso / Offen

Krapfen / Krapfen

Ciambella con cioccolato
Krapfen mit Schokolade

Codice / Kodex: 653
Peso / Gewicht: 70g
Confezione / Verpackung: sfuso / Offen

Krapfen / Krapfen

Mini ciambella con marmellata
Mini Krapfen mit Marmelade

Codice / Kodex: 654
Peso / Gewicht: 36g
Confezione / Verpackung: sfuso / Offen

Krapfen / Krapfen

Mini ciambella
con crema alla vaniglia
Mini Krapfen mit Creme

Codice / Kodex: 657
Peso / Gewicht: 36g
Confezione / Verpackung: sfuso / Offen

PASTICCERIA RIPIENA DOLCE

GEFÜLLTE SÜßWAREN



Pasticceria ripiena dolce / Gefüllte Süßwaren

Croissant al cioccolato Schokogipfel

Codice / Kodex: 415
Peso / Gewicht: 95g
Confezione / Verpackung: sfuso / Offen

Pasticceria ripiena dolce / Gefüllte Süßwaren

Croissant all'albicocca Aprikosen-Croissant

Codice / Kodex: 422
Peso / Gewicht: 95g
Confezione / Verpackung: sfuso / Offen

Pasticceria ripiena dolce / Gefüllte Süßwaren

Croissant alla crema di vaniglia Vanille-Plunder

Codice / Kodex: 425
Peso / Gewicht: 95g
Confezione / Verpackung: sfuso / Offen

Pasticceria ripiena dolce / Gefüllte Süßwaren

Pasta alla ricotta Topfentasche

Codice / Kodex: 414
Peso / Gewicht: 90g
Confezione / Verpackung: sfuso / Offen



Pasticceria ripiena dolce / Gefüllte Süßwaren

Chiocciola alle nocciole Nuss-Schnecke

Codice / Kodex: 417
Peso / Gewicht: 90g
Confezione / Verpackung: sfuso / Offen

Pasticceria ripiena dolce / Gefüllte Süßwaren

Chiocciola al papavero Mohn-Schnecke

Codice / Kodex: 418
Peso / Gewicht: 90g
Confezione / Verpackung: sfuso / Offen

Pasticceria ripiena dolce / Gefüllte Süßwaren

Maxi cannolo al cacao Maxi Cannoli Kakao

Codice / Kodex: 753
Peso / Gewicht: 90g
Confezione / Verpackung: sfuso / Offen

Pasticceria ripiena dolce / Gefüllte Süßwaren

Maxi cannolo con crema di vaniglia Maxi Cannoli Creme

Codice / Kodex: 754
Peso / Gewicht: 90g
Confezione / Verpackung: sfuso / Offen

PASTICCERIA SENZA RIPIENO

UNGEFÜLLTE SÜßWAREN



Pasticceria senza ripieno / Ungnefüllte Süßwaren

Croissant vuoto Croissant leer

Codice / Kodex: 400
Peso / Gewicht: 65g
Confezione / Verpackung: sfuso / Offen

Pasticceria senza ripieno / Ungnefüllte Süßwaren

Cornetto salato Laugen-Korn-Kipferl

Codice / Kodex: 402
Peso / Gewicht: 100g
Confezione / Verpackung: sfuso / Offen

DONUT

DONUT



Donut / Donut

Donuts con crema Donuts mit Pudding

Codice / Kodex: 429
Peso / Gewicht: 177g
Confezione / Verpackung: sfuso / Offen

Donut / Donut

Donuts con cioccolato Donuts mit Schokolade

Codice / Kodex: 430
Peso / Gewicht: 177g
Confezione / Verpackung: sfuso / Offen

Donut / Donut

Donuts alle nocciole Donuts mit Nuss

Codice / Kodex: 431
Peso / Gewicht: 177g
Confezione / Verpackung: sfuso / Offen



PASTICCERIA SECCA

TROCKENGEBÄCK



Pasticceria secca / Trockengebäck

Spitzbuben bianco Spitzbuben weiß

Codice / Kodex: 760
Peso / Gewicht: 85g
Confezione / Verpackung: sfuso / Offen

Pasticceria secca / Trockengebäck

Spitzbuben cioccolato Spitzbuben Schokolade

Codice / Kodex: 761
Peso / Gewicht: 85g
Confezione / Verpackung: sfuso / Offen

Pasticceria secca / Trockengebäck

Plum Cake Marmorkuchen

Codice / Kodex: 763
Peso / Gewicht: 490g
Confezione / Verpackung:
confezionato in PEHD / Verpackt in PEHD

Pasticceria secca / Trockengebäck

Crostata Linzer Linzer-Schnitte

Codice / Kodex: 785
Peso / Gewicht: 110g
Confezione / Verpackung: sfuso / Offen

BISCOTTI SFUSI

KEKSE LOSE



Biscotti sfusi / Keske lose

Biscotti casalinghi Hauskekse

Codice / Kodex: 771
Peso / Gewicht: 2000g
Confezione / Verpackung: sfuso / Offen

Biscotti sfusi / Keske lose

Biscotti Spitzbuben Spitzbubenkekse

Codice / Kodex: 774
Peso / Gewicht: 2000g
Confezione / Verpackung: sfuso / Offen



NUOVO PUNTO VENDITA

St. Antonio
Stazione Funicolare Mendola

NEUER TREFFPUNKT

St. Anton
Mendelbahn Talstation





PRODUZIONE
E PUNTO VENDITA

Via delle Cantine 6 - Caldaro

PRODUKTION
UND TREFFPUNKT

Kellereistraße 6 – Kaltern

SFOGLIA I NOSTRI CATALOGHI ON-LINE!

DURCHSTÖBERE UNSERE NEUEN KATALOGE AUCH ONLINE!



PANE e PASTICCERIA LINEA FRESCO
e PRODOTTI A LUNGA CONSERVAZIONE
FRISCHES BROT / KONDITOREI
UND PRODUKTE MIT LANGER HALTBARKEIT

PANE E PASTICCERIA GELO CONFEZIONATI
TIEFKÜHLKOST BROT UND KONDITOREI
VERPACKT



PANE LINEA GELO
TIEFKÜHL BROT

PRODOTTI A LUNGA CONSERVAZIONE
PRODUKTE MIT LANGER HALTBARKEIT



Panificio Eisenstecken

Via Cantine 6, I-39052 Caldaro (BZ)

P.IVA: 00612030213

+39 0471 96 23 30 _ info@eisenstecken.com

www.eisenstecken.com