



PANE LINEA GELO
TIEFKÜHL BROT

*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.

Reinhold Epenstein

PANE DI SEGALE - ROGGENBROT	6
PANE NERO - SCHWARZBROT	12
PANE MULTICEREALI - KORNSPITZ	16
PANE MULTICEREALI CON AVENA - MEHRKORN	20
PANE CON GRANO ANTICO - URKORN	24
PANE BIANCO - WEISSBROT	28
PANE INTEGRALE - VOLLKORNBROT	34
HAMBURGER WORLD + BURGLEY®	38
LAUGEN - LAUGENGEBÄCK	46
PANE AI VARI GUSTI - MISCHBROT	50
GASTRO MIX	55



Scopri come preparare correttamente i nostri prodotti surgelati.

Scansiona il codice e segui il nostro video tutorial!



Forno preriscaldato a 180°C

TIPOLOGIA PANE	GRAMMATURA	TEMPI DI COTTURA E RIPOSO
Minimus	25g	1 minuto nel forno + 5 minuti di riposo
Mini	40g	2 minuti nel forno + 5 minuti di riposo
Paninoteca	60g/100g	2 minuti nel forno + 5 minuti di riposo
Filoni	300g/500g	10 minuti nel forno + 30 minuti di riposo

Wollen Sie wissen, wie Sie unsere TK-Produkte richtig handhaben?

Scannen Sie diesen Code, um unser Video-Tutorial anzusehen.



Vorgeheizter Ofen bei 180°C

BROTTYP	GRAMMATUR	BACKZEIT & RUHEZEIT
Minimus	25g	1 Minute im Ofen + 5 Minuten ruhen lassen
Mini	40g	2 Minuten im Ofen + 5 Minuten ruhen lassen
Paninothek	60g/100g	2 Minuten im Ofen + 5 Minuten ruhen lassen
Ganzer Laib	300g/500g	10 Minuten im Ofen + 30 Minuten ruhen lassen

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.





Confezionamento Verpackung:



57,8 x 37,6 x 15 cm
40 pezzi / 40 Stück



EPAL
44 cartoni / 44 Kartons

Preparazione Aufbereitung:



Pane di segale

Segalino

Codice: TK025

Peso: 100g

Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato

Roggenbrot

Roggene

Codex: TK025

Gewicht: 100g

Das Produkt nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren



SCHEDA TECNICA
DATENBLATT



Confezionamento Verpackung:



57,8 x 37,6 x 15 cm
120 pezzi / 120 Stück



EPAL
44 cartoni / 44 Kartons

Preparazione Aufbereitung:



Pane di segale

Mini Segalino

Codice: TK026

Peso: 40g

Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato

Roggenbrot

Mini Roggene

Codex: TK026

Gewicht: 40g

Das Produkt nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren



SCHEDA TECNICA
DATENBLATT



Confezionamento Verpackung:



57,8 x 37,6 x 15 cm
120 pezzi / 120 Stück



EPAL
44 cartoni / 44 Kartons

Preparazione Aufbereitung:



Pane di segale

Mini Segalino integrale

Codice: TK040

Peso: 40g

Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato

Roggenbrot

Mini Vollwertroggene

Codex: TK040

Gewicht: 40g

Das Produkt nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren



Confezionamento Verpackung:



57,8 x 37,6 x 15 cm
16 pezzi / 16 Stück



EPAL
44 cartoni / 44 Kartons

Preparazione Aufbereitung:



Pane di segale

Vorschlag

Codice: TK198

Peso: 250g

Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato

Roggenbrot

Vorschlag

Codex: TK198

Gewicht: 250g

Das Produkt nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren



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.





Confezionamento Verpackung:



57,8 x 37,6 x 15 cm
11 pezzi / 11 Stück



EPAL
44 cartoni / 44 Kartons

Preparazione Aufbereitung:



Pane nero

Filone nero

Codice: TK018
Peso: 500g

Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato

Schwarzbrot

Schwarzer Weggen

Codex: TK018
Gewicht: 500g

Das Produkt nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren



SCHEDA TECNICA
DATENBLATT



Confezionamento Verpackung:



57,8 x 37,6 x 15 cm
12 pezzi / 12 Stück



EPAL
44 cartoni / 44 Kartons

Preparazione Aufbereitung:



Pane nero

Pagnotta Kärntner

Codice: TK023
Peso: 500g

Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato

Schwarzbrot

Käntner Laib

Codex: TK023
Gewicht: 500g

Das Produkt nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren



SCHEDA TECNICA
DATENBLATT

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
zweischendurch 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.





Confezionamento Verpackung:



57,8 x 37,6 x 15 cm
120 pezzi / 120 Stück



EPAL
44 cartoni / 44 Kartons

Preparazione Aufbereitung:



Pane multicereali

Mini Kornspitz

Codice: TK056
Peso: 25g

Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato

Kornspitz

Mini Kornspitz

Codex: TK056
Gewicht: 25g

Das Produkt nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren



SCHEDA TECNICA
DATENBLATT



Confezionamento Verpackung:



57,8 x 37,6 x 15 cm
50 pezzi / 50 Stück



EPAL
44 cartoni / 44 Kartons

Preparazione Aufbereitung:



Pane multicereali

Kornspitz piccoli

Codice: TK088
Peso: 60g

Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato

Kornspitz

Kornspitz Klein

Codex: TK088
Gewicht: 60g

Das Produkt nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren



SCHEDA TECNICA
DATENBLATT

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.





Confezionamento Verpackung:



57,8 x 37,6 x 15 cm
120 pezzi / 120 Stück



EPAL
44 cartoni / 44 Kartons

Preparazione Aufbereitung:



Pane multicereali con avena

Mini multicereali

Codice: TK058
Peso: 40g

Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato

Mehrkorn

Mini Mehrkorn

Codex: TK058
Gewicht: 40g

Das Produkt nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren

Ricoperto con
fiocchi d'avena

Mit Haferflocken
bestreut



SCHEDA TECNICA
DATENBLATT



Confezionamento Verpackung:



57,8 x 37,6 x 15 cm
12 pezzi / 12 Stück



EPAL
44 cartoni / 44 Kartons

Preparazione Aufbereitung:



Pane multicereali con avena

Filone multicereali

Codice: TK268
Peso: 500g

Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato

Mehrkorn

Mehrkorn

Codex: TK268
Gewicht: 500g

Das Produkt nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren

Ricoperto con
fiocchi d'avena

Mit Haferflocken
bestreut



SCHEDA TECNICA
DATENBLATT

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.





Confezionamento Verpackung:



57,8 x 37,6 x 15 cm
120 pezzi / 120 Stück



EPAL
44 cartoni / 44 Kartons

Preparazione Aufbereitung:



Pane con grano antico

Mini grano antico

Codice: TK126
Peso: 42g

Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato

Urkorn

Mini Urkorn

Codex: TK126
Gewicht: 42g

Das Produkt nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren

Ricoperto con
semi di girasole

Mit Sonnenblumen-
kernen bestreut



SCHEDA TECNICA
DATENBLATT



Confezionamento Verpackung:



57,8 x 37,6 x 15 cm
12 pezzi / 12 Stück



EPAL
44 cartoni / 44 Kartons

Preparazione Aufbereitung:



Pane con grano antico

Filone grano antico

Codice: TK269
Peso: 500g

Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato

Urkorn

Urkorn

Codex: TK269
Gewicht: 500g

Das Produkt nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren

Ricoperto con
semi di girasole

Mit Sonnenblumen-
kernen bestreut



SCHEDA TECNICA
DATENBLATT

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.



Confezionamento Verpackung:



57,8 x 37,6 x 15 cm
12 pezzi / 12 Stück



EPAL
44 cartoni / 44 Kartons

Preparazione Aufbereitung:



Pane bianco

Casareccio

Codice: TK855

Peso: 400g

Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato

Weißbrot

Casareccio

Codex: TK855

Gewicht: 400g

Das Produkt nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren



SCHEDA TECNICA
DATENBLATT



Confezionamento Verpackung:



57,8 x 37,6 x 15 cm
40 pezzi / 40 Stück



EPAL
44 cartoni / 44 Kartons

Preparazione Aufbereitung:



Pane bianco

Panini Kaiser

Codice: TK100
Peso: 60g

Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato

Weißbrot

Kaiserbrötchen

Codex: TK100
Gewicht: 60g

Das Produkt nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren



SCHEDA TECNICA
DATENBLATT



Confezionamento Verpackung:



57,8 x 37,6 x 15 cm
50 pezzi / 50 Stück



EPAL
44 cartoni / 44 Kartons

Preparazione Aufbereitung:



Pane bianco

Croccantini

Codice: TK103
Peso: 60g

Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato

Weißbrot

Sandwich

Codex: TK103
Gewicht: 60g

Das Produkt nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren



SCHEDA TECNICA
DATENBLATT



Confezionamento Verpackung:



57,8 x 37,6 x 15 cm
80 pezzi / 80 Stück



EPAL
44 cartoni / 44 Kartons

Preparazione Aufbereitung:



Pane bianco

Mini Ciabatta

Codice: TK181
Peso: 40g

Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato

Weißbrot

Mini Ciabatta

Codex: TK181
Gewicht: 40g

Das Produkt nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren



SCHEDA TECNICA
DATENBLATT



Confezionamento Verpackung:



57,8 x 37,6 x 15 cm
20 pezzi / 20 Stück



EPAL
44 cartoni / 44 Kartons

Preparazione Aufbereitung:



Pane bianco

Baguette

Codice: TK008
Peso: 110g

Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato

Weißbrot

Baguette Klein

Codex: TK008
Gewicht: 110g

Das Produkt nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren



SCHEDA TECNICA
DATENBLATT

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.





Confezionamento Verpackung:



57,8 x 37,6 x 15 cm
50 pezzi / 50 Stück



EPAL
44 cartoni / 44 Kartons

Preparazione Aufbereitung:



Pane integrale

Rosetta integrale

Codice: TK117

Peso: 60g

Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato

Vollkornbrot

Vollkornsemmel

Codex: TK117

Gewicht: 60g

Das Produkt nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren



SCHEDA TECNICA
DATENBLATT



Confezionamento Verpackung:



57,8 x 37,6 x 15 cm
50 pezzi / 50 Stück



EPAL
44 cartoni / 44 Kartons

Preparazione Aufbereitung:



Pane integrale

Panino Fitness

Codice: TK159

Peso: 70g

Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato

Vollkornbrot

Fitnessbrötchen

Codex: TK159

Gewicht: 70g

Das Produkt nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren



SCHEDA TECNICA
DATENBLATT

HAMBURGER WORLD

*Una garanzia per ogni festa e grigliata.
Il nostro pane per Hamburger rende ogni
evento indimenticabile.*

Ormai un fisso in ogni cucina, il pane per Hamburger non si toglie più. Con la nostra ricetta speciale abbiamo creato un prodotto morbido e pieno di gusto.

Stupisci i tuoi ospiti con l'hamburger World di Eisenstecken!

HAMBURGER WORLD

*Eine Garantie für jedes Fest oder jedes Grillen,
unsere Hamburger Buns machen
jedes Event unvergesslich.*

Mittlerweile ein Fixposten in jeder Küche, das Hamburgerbrot ist nicht mehr wegzudenken. Mit unserem speziellen Rezept, haben wir ein geschmeidiges Produkt mit vollem Geschmack kreiert. Bringe deine Gäste zum Staunen mit der Hamburger World von Eisenstecken.



Confezionamento Verpackung:



57,8 x 37,6 x 15 cm
30 pezzi / 30 Stück



EPAL
44 cartoni / 44 Kartons

Preparazione Aufbereitung:



Pane speciale per hamburger

Hamburger Bun con sesamo

Codice: TK073

Peso: 80g

Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato

PRETAGLIATI

Spezialbrot für Hamburger

Hamburger Bun mit Sesam

Codex: TK073

Gewicht: 80g

Das Produkt nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren

VORGESCHNITTEN



SCHEDA TECNICA
DATENBLATT



NOVITÀ burgley®

BURGER BUNS alle
TREBBIE di BIRRA

Le TREBBIE di BIRRA

L'elemento principale per la produzione della birra è il mosto di malto, un liquido ottenuto dalla miscelazione di cereali maltati macinati in acqua riscaldata. Il mosto di malto viene poi filtrato: la parte liquida dopo vari processi diventerà birra mentre la parte materica residua è la "trebbia di birra", un ingrediente con caratteristiche speciali che fa di burgley® un pane per hamburger nuovo ed unico nel suo genere.



profumo di malto

Grazie a questo ingrediente speciale burgley® rilascia un piacevole ed inconfondibile profumo di cereali e mosto di birra.

crosta fragrante

Riscaldando burgley® scoprirete una crosta piacevolmente fragrante e leggermente consistente che esalterà al massimo il piacere del morso.

morbidezza unica

Grazie alle trebbie di birra, la consistenza di burgley® risulterà morbida e soffice restituendo un gusto pieno e coinvolgente.





NEUHEIT burgley®

BURGER BUNS mit
BIERTREBER

Die BIERTREBER

Das wichtigste Element zur Herstellung von Bier ist die Malzwürze, eine Flüssigkeit, welche durch die Mischung von gemälztem Getreide und Korn und warmen Wasser entsteht. Die Malzwürze wird dann gefiltert: der flüssige Anteil wird nach einigen Prozessen zu Bier und der feste Bestandteil hingegen wird zu dem, was wir unter Biertreber kennen. Diese spezielle Zutat macht aus dem burgley® einen ganz besonderen und einzigartigen Burger Bun.



Der intensive Geschmack von Malz

Dank diesem einzigartigen Rohstoff verstrahlt der burgley® einen unverkennbaren Duft von Getreide und Malzwürze.

Duftende Krume

Durch das Erwärmen des burgley® erhält man eine wohlriechende Krume mit einer leichten Konsistenz und einem guten Biss.

Einzigartige Leichtigkeit

Dank der Biertreber hat der burgley® eine fluffige und angenehme Konsistenz mit vollem Geschmack, welche Lust auf mehr macht. Versuchen Sie es selbst!





Confezionamento Verpackung:



57,8 x 37,6 x 15 cm
30 pezzi / 30 Stück



EPAL
44 cartoni / 44 Kartons

Preparazione Aufbereitung:



burgley®

Ricoperto con
fiocchi d'avena
e semi di girasole

Codice: TK071
Peso: 80g - Ø 12 cm

Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato

PRETAGLIATI

burgley®

mit
Haferflocken und
Sonnenblumenkernen

Codex: TK071
Gewicht: 80g - Ø 12 cm

Das Produkt nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren

VORGESCHNITTEN



SCHEDA TECNICA
DATENBLATT



Confezionamento Verpackung:



57,8 x 37,6 x 15 cm
30 pezzi / 30 Stück



EPAL
44 cartoni / 44 Kartons

Preparazione Aufbereitung:



burgley®

Ricoperto
con sesamo
e semi di lino

Codice: TK070
Peso: 90g - Ø 10 cm

Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato

PRETAGLIATI

burgley®

mit Sesam
und Leinsamen

Codex: TK070
Gewicht: 90g - Ø 10 cm

Das Produkt nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren

VORGESCHNITTEN



SCHEDA TECNICA
DATENBLATT

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.



Confezionamento Verpackung:



57,8 x 37,6 x 15 cm
25 pezzi / 25 Stück



EPAL
44 cartoni / 44 Kartons

Preparazione Aufbereitung:



Laugengebäck

Brezen

Codice: TK068

Peso: 100g

Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato

Sale imbustato
separato all'interno
della confezione



Laugengebäck

Bierbrezen

Codex: TK068

Gewicht: 100g

Das Produkt nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren

Brezel Salz befindet
sich separat in
der Verpackung



SCHEDA TECNICA
DATENBLATT





Confezionamento Verpackung:



57,8 x 37,6 x 15 cm
50 pezzi / 50 Stück



EPAL
44 cartoni / 44 Kartons

Preparazione Aufbereitung:







Laugen Stangen

Codice: TK079
Peso: 60g

Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato

Laugengebäck

Laugen Stangen

Codex: TK079
Gewicht: 60g

Das Produkt nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren



SCHEDA TECNICA
DATENBLATT



Confezionamento Verpackung:



57,8 x 37,6 x 15 cm
140 pezzi / 140 Stück



EPAL
44 cartoni / 44 Kartons

Preparazione Aufbereitung:







Mini Laugen Stangen

Codice: TK147
Peso: 25g

Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato

Laugengebäck

Mini Laugen Stangen

Codex: TK147
Gewicht: 25g

Das Produkt nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren



SCHEDA TECNICA
DATENBLATT

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.



Confezionamento Verpackung:



57,8 x 37,6 x 15 cm
100 pezzi / 100 Stück



EPAL
44 cartoni / 44 Kartons

Preparazione Aufbereitung:



Pane ai vari gusti

Ciabattina con olive

Codice: TK183

Peso: 40g

Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato

Mischbrot

Olivenciabattine

Codex: TK183

Gewicht: 40g

Das Produkt nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren



SCHEDA TECNICA
DATENBLATT



Confezionamento Verpackung:



57,8 x 37,6 x 15 cm
120 pezzi / 120 Stück



EPAL
44 cartoni / 44 Kartons

Preparazione Aufbereitung:



Pane ai vari gusti

Mini pane con noci

Codice: TK182

Peso: 40g

Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato

Mischbrot

Mini Nussbrot

Codex: TK182

Gewicht: 40g

Das Produkt nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren



SCHEDA TECNICA
DATENBLATT



Confezionamento Verpackung:



57,8 x 37,6 x 15 cm
16 pezzi / 16 Stück



EPAL
44 cartoni / 44 Kartons

Preparazione Aufbereitung:



Pane ai vari gusti

Pane con noci

Codice: TK163

Peso: 300g

Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato

Mischbrot

Nussbrot

Codex: TK163

Gewicht: 300g

Das Produkt nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren



SCHEDA TECNICA
DATENBLATT

GASTRO MIX

I piccoli dettagli fanno la differenza.

Il nostro Gastro Mix
è la soluzione per la tua attività gastronomica.
Rendi felice i tuoi ospiti con piccole delizie di vari gusti
perfettamente saporite.



GASTRO MIX

Die kleinen Dinge machen den Unterschied.

Unser Gastro Mix ist die perfekte Lösung für deine gastronomische
Tätigkeit. Mache deine Kunden wunschlos glücklich mit unseren kleinen
geschmacksvollen Delikatessen.



Confezionamento Verpackung:



57,8 x 37,6 x 15 cm
100 pezzi / 100 Stück



EPAL
44 cartoni / 44 Kartons

Preparazione Aufbereitung:



NOVITÀ - NEU

Gastro Mix

Mix Caldarum

Codice: TK260

Tipologia pane: Mini Kornspitz 25g, Mini Laugen 25g, Mini Pane con Noci 40g,
Mini Segalino Integrale 40g, Mini Grano Antico 40g.

Numero pezzi: 20 pezzi per tipo

Peso: 3,4 Kg

Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato

Gastro Mix

Mix Caldarum

Codex: TK260

Brottypen: Mini Kornspitz 25g, Mini Laugenstange 25g,
Mini Nussbrot 40g, Mini Vollwertroggane 40g, Mini Urkorn 40g.

Stückzahl: 20 Stück pro Brottyp

Gewicht: 3,4 Kg

Das Produkt nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren



Confezionamento Verpackung:



57,8 x 37,6 x 15 cm
100 pezzi / 100 Stück



EPAL
44 cartoni / 44 Kartons

Preparazione Aufbereitung:



Gastro Mix

Mix Eisbrot

Codice: TK250

Tipologia pane: Mini Multiceriali 40g, Mini Laugen 25g, Mini Segalino 40g, Mini Segalino con Spezie 40g, Mini Ciabatta 40g.

Numero pezzi: 20 pezzi per tipo

Peso: 3,7 Kg

Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato

Gastro Mix

Mix Eisbrot

Codex: TK250

Brottypen: Mini Mehrkorn 40g, Mini Laugenstange 25g, Mini Roggene 40g, Mini Gewürzrogene 40g, Mini Nussbrot 40g.

Stückzahl: 20 Stück pro Brottyp

Gewicht: 3,7 Kg

Das Produkt nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren





NUOVO PUNTO VENDITA

St. Antonio
Stazione Funicolare Mendola

NEUER TREFFPUNKT

St. Anton
Mendelbahn Talstation

PRODUKTION UND TREFFPUNKT

Kellereistraße 6 – Kaltern

PRODUZIONE E PUNTO VENDITA

Via delle Cantine 6 - Caldaro



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