



PRODOTTI A LUNGA CONSERVAZIONE 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.

Reinhold Epenstein

MINI SCHÜTTELBROT	6
BIERBREZEN SECCO - DAUERBREZEN	8
GRISBREZ	10
PANE AL FARRO INTEGRALE - DINKELVOLLKORN	12
PANE GRATTUGGIATO - BRÖSELBROT	14
PANE PER CANEDERLI - KNÖDELBROT	16



PANE A LUNGA CONSERVAZIONE

PRODUKTE MIT
LANGER HALTBARKEIT





Confezionamento Verpackung:



57,8 x 37,6 x 15 cm
25 conf. / 25 Packungen



EPAL
44 cartoni / 44 Kartons



SCHEDA TECNICA
DATENBLATT



Pane di segale

Mini Schüttelbrot

Codice: 116
Peso: 100g

Roggenbrot

Mini Schüttelbrot

Codex: 116
Gewicht: 100g





Confezionamento Verpackung:



57,8 x 37,6 x 15 cm
10 conf. / 10 Packungen



EPAL
44 cartoni / 44 Kartons



SCHEDA TECNICA
DATENBLATT

Laugengebäck

Bierbrezen secco

Codice: 107
Peso: 5x30g

CON
LIEVITO
MADRE

Laugengebäck

Dauerbrezen

Codex: 107
Gewicht: 5x30g

MIT
LIEVITO
MADRE





NOVITÀ - NEU



**Confezionamento
Verpackung:**



57,8 x 37,6 x 15 cm
15 conf. / 15 Packungen



EPAL
44 cartoni / 44 Kartons



SCHEDA TECNICA
DATENBLATT

Laugengebäck

GrisBrez

**Codice: 114
Peso: 200g**

CON
LIEVITO
MADRE

Laugengebäck

GrisBrez

**Codex: 114
Gewicht: 200g**

MIT
LIEVITO
MADRE





Confezionamento Verpackung:



57,8 x 37,6 x 15 cm
25 conf. / 25 Packungen



EPAL
44 cartoni / 44 Kartons



SCHEDA TECNICA
DATENBLATT

Pane integrale

Pane al farro integrale

Codice: 292
Peso: 200g

Vollkornbrot

Dinkelvollkorn

Codex: 292
Gewicht: 200g





Confezionamento Verpackung:



57,8 x 37,6 x 15 cm
15 conf. / 15 Packungen



EPAL
20 cartoni / 20 Kartons



SCHEDA TECNICA
DATENBLATT

Pane per preparazioni

Pane grattugiato

Codice: 035

Peso: 500g

Brot als Kochzutaten

Bröselbrot

Codex: 035

Gewicht: 500g





Confezionamento Verpackung:



57,8 x 37,6 x 15 cm
7 conf. / 7 Packungen



EPAL
44 cartoni / 44 Kartons

Pane per preparazioni

Pane per canederli

Codice: 036

Peso: 400g

Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato

Brot als Kochzutaten

Knödelbrot

Codex: 036

Gewicht: 400g

Das Produkt nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren



SCHEDA TECNICA
DATENBLATT



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