



Süße und herzhafte Spezialitäten für jeden Geschmack!

**STRUDELVIELFALT
IN PERFEKTION**
TRADITION TRIFFT
INNOVATION



Unsere Sortimentsvielfalt

im Überblick

4 HISTORIE

6 QUALITÄT & NACHHALTIGKEIT

18 FRUCHT

20 HEFE

22 HERZHAFTE STRUDEL

8 APFEL

12 TOPFEN

14 SÜSSSPEISEN

16 APFELFRITZ & BAVARIA AUSZOGNE

26 PIKANTE SCHMANKERL

28 BROT & TEIG

30 SONSTIGE LECKEREIEN & INFORMATIONEN

Dinghartinger Apfelstrudel -

ein Familien- unternehmen mit Geschichte, Tradition und Zukunft

ALLES
BEGANN VOR
MEHR ALS
40 JAHREN

... in einem urigen Wirtshaus im Ort Großdingharting im Münchner Süden. Hier wurde nach **Familienrezeptur** der erste Apfelstrudel im Ziehteig für die Hausgäste handwerklich gebacken und serviert.

Mit den Jahren wurde diese Rezeptur verfeinert und verbessert. Die **Balance zwischen Tradition und altbewährten Techniken** in Verbindung mit Fortschritt und Innovation macht unsere Strudel in Optik und Geschmack einzigartig.



1985

GRÜNDUNG

Das Unternehmen Dinghartinger wurde im Jahr 1985 gegründet – ursprünglich, um Gäste traditioneller bayerischer Gaststätten mit **hausgemachten Spezialitäten** zu verwöhnen.

1988

ERSTE BACKSTUBE

Umzug in die erste kleine Backstube in Vaterstetten – mit nur zwei Mitarbeitern und der Gründerin **Heidemarie Landauer**, die für die Rezepturen sowie für die Produktion zuständig war, und ihrem Ehemann **Walter Landauer**, der für den Vertrieb sorgte.



Meilenstein: Apfelstrudel im Ziehteig – mit der Portionsgröße 160g im fertig gebackenen Zustand.



1995

UMZUG NACH PARSDORF

Umzug in eine größere Backstube nach Parsdorf. Hier wurde zum ersten Mal eine größere Teigaufbereitungsanlage eingesetzt, mit der es ermöglicht wurde, das Strudelsortiment – etwa im Bereich Gemüsestrudel – erheblich zu erweitern.

2002

UMZUG NACH LANDSHAM-PLIENING

Mit dem Umzug und der erweiterten Produktionslinie begann auch die Herstellung der beliebten Apfelküchle.

Meilenstein: Die Entwicklung des Kaiserschmarrns.



2025

ERWEITERUNGSBAU

Mit dem bislang größten Investitionsvorhaben seit der Firmengründung wurde der Standort in Richtung Westen erweitert. In der ersten Bauphase entstand eine **Fläche von 3.000 m²**, auf der ein modernes **Tiefkühl-Hochregallager oder TK-Hochregallager mit 2.300 Stellplätzen** sowie neue Produktionsbereiche realisiert wurden.

Die Erweiterung markiert einen bedeutenden Meilenstein in der Unternehmensgeschichte und schafft die Grundlage für weiteres Wachstum.

Das mittelständische Familienunternehmen beschäftigt aktuell rund 65 Mitarbeiter und wird weiterhin von seinem Gründer **Walter Landauer** gemeinsam mit seiner Tochter und Nachfolgerin **Julia Landauer** geführt.





Tradition, Modernität und Zukunft:

Qualität die man schmeckt

Für uns ist Qualität mehr als ein Standard – sie ist Haltung, Verantwortung und Herzenssache. Sie zeigt sich in jedem Detail – von **traditionellen Rezepturen** bis zu **modernen Prozessen**, vom sorgfältigen Umgang mit regionalen Rohstoffen bis zur **echten Handarbeit**.

Unser Ziel ist es, Genuss mit Verantwortung zu verbinden – durch Produkte, die nicht nur **hervorragend schmecken**, sondern auch **regional verwurzelt** und nachhaltig gedacht sind.

Mit großer Sorgfalt, **echter Leidenschaft** und dem festen Versprechen: Wir geben uns nur mit dem Besten zufrieden.

Nachhaltigkeit und Regionalität

Mit Herz und Verantwortung

WÄRME CLEVER NUTZEN

Unsere Anlagen sind jeweils mit einer Wärmerückgewinnung gekoppelt – und decken so in effizienter Weise **80 Prozent unseres Warmwasser- und Heizwasserbedarfs**.

VORBILDLICH REGIONAL & NACHHALTIG

Unsere Äpfel kommen überwiegend aus der **Bodenseeregion**, unser Weizenmehl von lokalen Mühlen und unsere Kartoffeln sowie Kürbisse von **bayerischen Landwirten**. Der regionale Bezug gilt auch für unseren Topfen/Quark, den wir für unsere Produkte ausschließlich aus dem **Berchtesgadener Land** beziehen.

RECYCLING

Wir verwenden ausschließlich **Monofolien, die zu 100 % recyclebar** sind. Zudem sind die von uns eingesetzten Folien stärkenreduziert. Die Eimer, in denen unser Topfen/Quark angeliefert wird, werden wieder an den Hersteller retourniert und können so mehrfach verwendet werden.

NACHHALTIGER UND ÖKOLOGISCHER DURCH EINE NEUE REZEPTUR

Durch den Wegfall **der Eier** im Strudelteig reduzieren wir unseren CO₂-Abdruck täglich um ca. 435 kg.

ABFALL WIRD ENERGIE

Organische Reste wie Schälreste werden als **wertvolle Ressource in Biogasanlagen weiterverarbeitet**. Zudem verwandeln Entsorgungsbetriebe unser Altfett in umweltfreundlichen Biodiesel.

EINDRUCKSVOLLE CO₂-EINSPARUNG

Unsere Photovoltaikanlage auf dem Dach erzeugt ein Drittel unseres Stroms und hat seit 2019 über **500 Tonnen CO₂ eingespart**. Das entspricht dem CO₂-Ausstoß von etwa 50 Durchschnittshaushalten.

50.000 BÄUME FÜRS KLIMA

Die Einsparung von **504 Tonnen CO₂** ist vergleichbar mit der Pflanzung von ca. 50.000 Bäumen, was etwa der Größe von 70 Fußballfeldern entspricht.



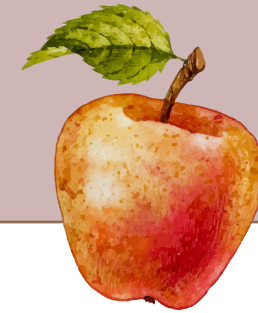
Mit Liebe gebacken

Apfelstrudel

Für unseren Apfelstrudel werden ausschließlich frische Äpfel verwendet, die bei uns im Haus gewaschen, geschält und entkernt werden. Die nach Familienrezeptur hergestellte Zimt- und Zuckermischung rundet den süß-säuerlichen Geschmack des Apfels ab. Wir stehen für einen originalen Produktcharakter, Spitzenqualitäten und ein handwerklich geprägtes Selbstverständnis. Besondere Eigenschaften, die sich im Apfelstrudel u. a. mit einer großen, reichhaltigen Fruchtfülle und einem nur hauchdünnen Teig positiv widerspiegeln.

Strudelziehteig

vollmundiger
Apfelgeschmack



HERKUNFT

Wir legen absoluten Wert auf den Einkauf wie den Einsatz von regionalen Rohstoffen – quer durch alle Produkt- und Produktionsbereiche. Dies ermöglicht uns nicht nur eine umweltschonende sowie nachhaltige Herstellung, sondern dient auch der direkten Unterstützung der Landwirte aus dem lokal-regionalen Umfeld.

Der regionale Bezug bringt zudem auch wesentliche Vorteile in der Qualitätskontrolle und in der gleichbleibenden, hohen Güte der Rohstoffe mit sich. Dies gilt gerade auch für unseren wichtigsten Rohstoff – die Äpfel, die wir für unseren Apfelstrudel verwenden.

Unsere Äpfel, die immer die besten sein sollen und entsprechend einer strengen Auswahl unterliegen, beziehen wir deshalb grundsätzlich und überwiegend aus der Bodenseeregion und aus der Steiermark.

STRUDELZIEHTEIG

Apfelstrudel Klassik

Frisch geschälte Äpfel, liebevoll verfeinert mit einer aromatischen Zimt-Zucker-Mischung, eingerollt im hauchdünnem Strudelziehteig – wahlweise mit oder ohne Rosinen.

Ungebacken oder fertig gebacken und portioniert

C+CCASH + CARRY

LAKTOSE-FREI

VEGAN

VEGETARISCH

4 Stangen (ohne Rosinen) | à 2375 g / 2000 g

36 Stück | à 120 g / 160 g / 300 g

C+C 12 Stangen | à 1200 g

36 Stück (ohne Rosinen) | à 160 g

40 Stück | à 100 g

C+C 12 Stück | à 160 g

Apfelstrudel Tirol

Original Strudelziehteig mit frisch im Haus geschälten Äpfeln, verfeinert mit Rosinen und Haselnüssen und Rum-Aroma.

Ungebacken oder fertig gebacken und portioniert

LAKTOSE-FREI

VEGAN

VEGETARISCH

4 Stangen | à 2000 g

36 Stück | à 180 g

Oma's Apfelstrudel

Frisch im Haus geschälte Äpfel, liebevoll verfeinert mit einer cremigen Topfen-Quark-Füllung nach Original Oma's Rezeptur. Eingeschlagen im hauchdünnen Strudelziehteig und mit Rosinen abgerundet.

Ungebacken oder fertig gebacken und portioniert

C+CCASH + CARRY

VEGETARISCH

4 Stangen | à 2000 g

C+C 12 Stangen | à 1200 g

36 Stück | à 160 g

BIO Apfelstrudel (DE-ÖKO-006)

Frisch im Haus geschälte Äpfel, verfeinert mit Rosinen im hauchdünnem Strudelziehteig – natürlich, aromatisch, wie hausgemacht.

Ungebacken oder fertig gebacken und portioniert

VEGETARISCH

4 Stangen | à 2000 g

36 Stück | à 160 g

Mini Apfelstrudel

Der Mini unter den Strudel – Original Strudelziehteig mit frisch im Haus geschälten Äpfeln, verfeinert mit der nach Familienrezeptur hergestellten Zimt-Zucker-Mischung mit Rosinen. Perfekt für Buffets oder To-Go.

Ungebacken

LAKTOSE-FREI

VEGAN

VEGETARISCH

8 Stangen | à 700 g



BLÄTTERTEIG

Blätterteig Apfelstrudel

Fein ausgerollter Blätterteig, mit einer Füllung aus saftigen, grob geschnittenen Äpfeln und aromatischen Rosinen. Knusprig, blättrig und herrlich fruchtig – ein Genuss mit handwerklicher Note!

Ungebacken oder fertig gebacken und portioniert

LAKTOSE-FREI

VEGAN

VEGETARISCH

6 Stangen | à 1300 g

20 Stück | à 110 g

24 Stück | à 300 g

Buffet Apfelstrudel

Klein, aber fein! Zarter Original-Blätterteig, gefüllt mit frisch geschälten Äpfeln und aromatischen Rosinen. Perfekt für jeden Anlass.

Fertig gebacken und portioniert

LAKTOSE-FREI

VEGAN

VEGETARISCH

60 Stück | à 80 g

BUTTERZIEHTEIG

Premium Apfelstrudel

Premium Apfelstrudel im zarten Butterziehteig, gefüllt mit aromatischen Äpfeln, knackigen Haselnüssen und Rosinen – ein edler Genuss mit besonderer Note.

Ungebacken

VEGETARISCH

5 Stangen | à 1800 g

Premium Alpin Apfelstrudel

Hütten Felling pur: Grob geschnittene Äpfel, verfeinert mit gehackten Haselnüssen und Rosinen, umhüllt im feinen Butterziehteig.

Ungebacken

VEGETARISCH

5 Stangen | à 1800 g

GLUTENFREI

Glutenfreier Apfelstrudel

Der glutenfreie Apfelstrudel – ein auf Basis von Mais und Reis hergestellter Teig, kombiniert mit unserer traditionellen Apfelfüllung (ohne Rosinen).

Fertig gebacken und portioniert

LAKTOSE-FREI

GLUTEN-FREI

VEGETARISCH

36 Stück | à 120 g

**TOPFENSTRUDEL
MIT HIMBEEREN**
CREMIG UND
FRUCHTIG

cremige
Topfenfüllung

Strudel vom Feinsten

Topfenstrudel

STRUDELZIEHTEIG

Topfenstrudel Klassik

Locker aufgeschlagene Topfenfüllung, verfeinert mit und ohne Rosinen im traditionellen Strudelziehteig.

Ungebacken oder fertig gebacken und portioniert



VEGETA-
RISCH



CASH +
CARRY

5 Stangen | à 1500 g C+C 12 Stangen | à 1200 g
36 Stück | à 160 g C+C 12 Stück | à 160 g



Topfenstrudel Mini

Klein, aber Oho – locker aufgeschlagener Topfen aus der Region Oberbayern, verfeinert mit Rosinen und eingerollt im dünnen Strudelziehteig. Perfekt für Buffets oder To-Go auf die Hand.

Ungebacken



VEGETA-
RISCH

8 Stangen | à 600 g



Topfenstrudel mit Früchten

Unser fruchtiger Topfenstrudel im zarten Strudelziehteig begeistert in verschiedenen Sorten – gefüllt mit cremigen lockeren Topfen und einer Auswahl an Früchten wie Heidelbeere, Aprikose, Himbeere, Kirsche, Waldbeere oder Apfel. Ganz ohne Rosinen und ohne Aromen – für jeden Geschmack die passende Fruchtkombination!

Ungebacken oder teilweise fertig gebacken und portioniert



CASH +
CARRY



VEGETA-
RISCH

5 Stangen | à 1500 g
C+C Topfen m. Heidelbeere 12 Stangen | à 1200 g
36 Stück (Kirsche, Aprikose, Heidelbeeren) | à 160 g



Kirsche



Aprikose



Heidelbeere



Waldbeere



Apfel

BUTTERZIEHTEIG

Premium Alm-Topfenstrudel

Feiner Topfenstrudel im buttrigen Ziehteig, gefüllt mit cremigem Topfen und in Rum-Aroma eingelegten Rosinen.

Ungebacken



VEGETA-
RISCH

5 Stangen | à 1500 g



Fluffig und lecker

Kaiser- schmarrn & Apfelküchle



TIPP

Kaiserschmarrn in einer praktischen Spitztüte – ideal mit verschiedenen Toppings wie etwa Zwetschenröster, Apfelmus oder Vanillesoße zu servieren – als klassisches Tellergericht bis hin zum trendigen „Kaiserschmarrn TO GO“.

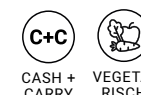
APFELKÜCHLE
UNTERSCHIEDLICH
IN FORM UND GRÖSSE
GANZ WIE VON HAND
GESCHNITTEN



Kaiserschmarrn

Fluffig aufgeschlagener Teig aus Vollei und Eiweiß, goldbraun gebacken und traditionell rustikal gerupft. Locker, luftig und herrlich aromatisch – wahlweise mit oder ohne Rosinen. Ein echter Klassiker!

Vorgebacken und rustikal gerissen



C+ C Kaiserschmarrn (ohne Rosinen) 6 Beutel | à 1000 g
Kaiserschmarrn (mit Rosinen) 6 Beutel | à 1000 g
Kaiserschmarrn (mit/ohne Rosinen) 2 Beutel | à 2500 g

Schoko-Kaiserschmarrn

Locker und luftig aufgeschlagener Teig aus Vollei und Eiweiß, verfeinert mit hochwertigem, magerem Kakao. Saftig, schokoladig und einfach lecker – ohne Rosinen.

Vorgebacken und rustikal gerissen



6 Beutel | à 1000 g

Apfelküchle

In Scheiben geschnittener, frischer Apfel, umhüllt von feinem Backteig. Die unterschiedlichen Größen und die knusprigen Teigspitzen der einzelnen Küchlein unterstreichen den wie hausgemachten Produktcharakter.

Vorgebacken



C+ C 6 Beutel | à 1000 g



Dip in and **Frit(z)** out **APFELFRITZ**

**Die neue, trendige Art des Apfels -
als Dessert oder Snack.**

Knusprig, fruchtig, einzigartig! Die ApfelFRITz sind vorfrittierte TK-Apfelecken im goldbraunen, knusprigen Teigmantel. Ganz frisch, ganz mundgerecht, ganz crunchy.

C+C 6 Beutel | à 1000 g



AUSZOGNE FERTIG GEBACKEN

Fluffig, lockeres Siedegebäck aus Hefeteig

48 Stück | à 150 g
65 Stück | à 80 g





TIPP

Alle unsere Frucht-
füllungen werden per
Hand auf den Teig
aufgetragen – eben
mit handwerklicher
Leidenschaft und
persönlicher Sorgfalt
hergestellt.

STRUDELZIEHTEIG

Aprikosen-/ Kirsch-/ Zwetschgen-/ SAISONAL Erdbeer-Vanillestrudel

Ein hauchdünner Strudelziehteg, sorgfältig gefüllt mit saftigen
Aprikosenhälften, Zwetschgen oder Kirschen. Veredelt werden diese
feinen Fruchtstrudel durch eine cremige Komposition aus Mandeln
und Marzipan, die für eine harmonische Balance sorgen.

Ungebacken oder fertig gebacken und portioniert



5 Stangen (Zwetschge, Aprikose und Kirsche) | à 1500 g
C+C 12 Stangen (Zwetschge und Aprikose) | à 1200 g
36 Stück (Zwetschge, Aprikose, Kirsche, Erdbeer-Vanille) | à 160 g



Frisch & Fruchtig

Fruchtstrudel

Nuss & Mohn

Hefestruudel

saftige
Haselnussfüllung

HEFETEIG-
SPEZIALITÄTEN
FEIN AROMATISCH



HEFETEIG

Mohnstrudel

Ein Klassiker neu entdeckt: Unser Mohnstrudel vereint eine saftige, fein abgestimmte Mohnfüllung mit lockerem, goldbraun gebackenem Hefeteig.

Fertig gebacken



VEGETA-
RISCH

6 Stangen | à 1000 g

Nussstrudel

Aromatische Nussfüllung aus gehackten Haselnüssen und einer feinen Kakaonote, eingerollt im luftigem Hefeteig - ein rundum nussiges Geschmackserlebnis.

Fertig gebacken



VEGETA-
RISCH

6 Stangen | à 1000 g

Lebkuchenstrudel **SAISONAL**

Ein weihnachtlicher Genuss für die Sinne – Saftiger Hefeteig, gefüllt mit Haselnüssen, gestifteten Mandeln, einer Mandel-Marzipan-Creme und fein geschnittenen Äpfeln, abgerundet mit Gewürzen wie Zitronen, Orangen und Zimt.

Ungebacken



VEGETA-
RISCH

5 Stangen | à 1500 g

HERZHAFTE
STRUDEL
ALS BEILAGE ODER
HAUPTGERICHT

viel Füllung
wenig Teig

knackig,
und frisch

Würzig & Vielfältig

Herzhafte Strudel

Die Füllung der herzhaften Strudelspezialitäten werden schonend auf den Teig aufgetragen. Durch den behutsamen Umgang bleiben die Füllungen bissfest und in ihrer ursprünglichen Form erhalten. Optik und Geschmack werden so optimiert und betonen die handwerkliche, wie hausgemachte Note.



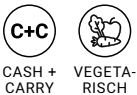
STRUDELZIEHTEIG

Gemüsestrudel (☞ auch Vegan erhältlich)

Sieben verschiedene knackige Gemüsesorten – Brokkoli Röschen, Blumenkohl, Süßmais, Knollensellerie, Karotten, Weißkohl und Porree – verfeinert mit Gouda Käse, edlen Gewürzen, im dünnem Strudelziehtieg.

Ungebacken oder fertig gebacken und portioniert

5 Stangen | à 1600 g C+12 Stangen | à 1200 g
27/36 Stück | à 250 g/160 g



Kürbisstrudel SAISONAL

Hokkaido Kürbis vom Landwirt aus der Region Oberbayern, verfeinert mit Sauerrahm, Gouda Käse und edlem Gewürz wie Kurkuma, ummantelt von dünnem Strudelziehtieg.

Ungebacken oder fertig gebacken und portioniert



5 Stangen | à 1200 g
30 Stück | à 200 g

Kartoffelstrudel

Dünn ausgerollter Strudelziehtieg gefüllt mit frischen Kartoffeln aus der Region Oberbayern, verfeinert mit Sauerrahm, Gouda Käse und edlen Gewürzen wie Muskat und Kümmel.

Ungebacken



5 Stangen | à 1200 g

Süßkartoffelstrudel

Cremige Füllung aus Süßkartoffeln, Sauerrahm und Sahne, fein abgeschmeckt mit edlen Gewürzen wie Thymian, Ingwer und Muskat, umhüllt von dünnem Strudelziehtieg.

Ungebacken oder fertig gebacken und portioniert



5 Stangen | à 1200 g
30/36 Stück | à 200 g/120 g



BUTTERZIEHTEIG

Premium Blaukrautstrudel

Premium Butterziehteig gefüllt mit Blaukraut aus der Region Bayern und fein im Haus geschnittenen Apfelspalten.

Ungebacken



VEGETA-
RISCH

5 Stangen | à 1200 g

Premium Sauerkrautstrudel

Premium Butterziehteig gefüllt mit Sauerkraut aus der Region Bayern und feinen Gewürzen wie Kümmel und Muskatnuss.

Ungebacken



VEGETA-
RISCH

5 Stangen | à 1200 g

Premium Spinatstrudel mit Hirtenkäse

Premium Butterziehteig mit Blattspinat und Hirtenkäse, verfeinert mit Zwiebeln, Gouda Käse und edlen Gewürzen.

Ungebacken oder fertig gebacken und portioniert



CASH +
CARRY



VEGETA-
RISCH

5 Stangen | à 1200 g C+C 12 Stangen | à 1000 g
36 Stück | à 160 g

STRUDELZIEHTEIG

Kartoffelstrudel mit Bärlauch SAISONAL

Dünn ausgerollter Strudelziehteig gefüllt mit frischen Kartoffeln aus der Region Oberbayern, verfeinert mit frischem Bärlauch, Sauerrahm, Gouda Käse und edlen Gewürzen wie Muskat und Kümmel.

Ungebacken



VEGETA-
RISCH

5 Stangen | à 1200 g



Pikante

Schmankerl

saftig, cremig &
würzig abgeschmeckt



TIPP

Ob als Snack oder Hauptgericht – unser Zwiebelkuchen ist im Herbst ein absolutes Muss, besonders in Begleitung eines Glases Federweißer.

CREMIGER-ZWIEBEL-
SCHINKEN-BELAG
AUF DÜNNEM
HEFETEIG



Zwiebelkuchen (🐷 auch vegetarisch mit frischem Schnittlauch erhältlich)

Dünn ausgerollter Hefeteig trifft auf einen herzhaften, cremigen Zwiebel-Schinken-Belag – eine perfekte Kombination aus würzig und cremig. Ein köstlicher Klassiker, der einfach immer schmeckt.

Fertig gebacken



CASH +
CARRY

Zwiebelkuchen 10 Stück | à 600 g
C+C Zwiebelkuchen 10 Stück | à 500 g
Zwiebelblechkuchen 28x38cm 3 Stück | à 2000 g
Zwiebelkuchen „Schwäbische Art“ 3 Stück | à 1500 g
Zwiebelkuchen Veggie 3 Stück | à 2000 g

Quiche Lorraine

Unsere Quiche besteht aus einer cremigen Füllung aus locker aufgeschlagener Sahne, Sauerrahm und Vollei, verfeinert mit Karotten, Brokkoli und Lauchzwiebeln, eingebettet im dünnen Hefeteig, der perfekt harmoniert.

Fertig gebacken



VEGETA-
RISCH

12 Stück | à 600 g

Flammkuchen Elsässer Art

Dieser dünn ausgerollte, ovale Teig ist perfekt belegt mit einer cremigen Schicht Crème Fraîche, herzhaftem geräuchertem Speck und fein abgestimmten Zwiebeln. Ein köstlicher Snack oder eine leichte Mahlzeit, die mit jedem Biss zu begeistern weiß.

Fertig gebacken

10 Stück | à 180 g





TIPP

Teffkorn hat einen hohen Anteil an Eisen, Kalzium, Kalium, Zink und Magnesium. Es ist neben der glutenfreien Ernährung auch für Diätiker, Diabetiker und Veganer bestens geeignet.

Ofenfrische

Teig & Backwaren



GLUTENFREI

Brötchensortiment

Knusprig, locker, glutenfrei – unsere Brötchen auf Basis von Reis- und Teffmehl bieten puren Genuss in drei Varianten: Schnitt-, Baguette- und Sportbrötchen.

Fertig gebacken und einzeln zu entnehmen



6 Schnittbrötchen, 6 Baguettebrötchen, 8 x Sportbrötchen | à 80 g

Brotssortiment

Saftig, nahrhaft und vielseitig – unser glutenfreies Brotssortiment aus Reis- und Teffmehl bietet besten Geschmack in drei Varianten: Sonnenblumen-, Toast- und Sportbrot.

Fertig gebacken und einzeln zu entnehmen



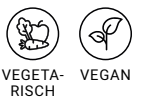
2 Sonnenblumenbrote, 1 Sportbrot, 1 Toastbrot | à 600 g

STRUDELZIEHTEIG

Strudelteigplatten

Ausgewalzte, 2mm dünne Strudelteigplatten – zart, elastisch und bereit zum Selberbefüllen. Ideal für süße oder herzhafte Strudel, Röllchen und kreative Backideen.

Ungebacken



8 Platten (480x360 mm) | à 600 g

BLÄTTERTEIG

Blätterteigplatten

Unsere 5 mm dicken Blätterteigplatten sind perfekt vorgefertigt für vielfältige Anwendungen – von herzhaft bis süß. Mehrlagig, buttrig und herrlich knusprig beim Backen – für Genuss mit Leichtigkeit und Raffinesse.

Ungebacken



10 Platten (480x250 mm) | à 500 g

Sonstige

Leckereien



Dampfnudel

Zart und locker, mit einer goldbraunen Kruste – dieses süße Hefeteiggebäck bietet ein unvergleichliches Genusslebnis. Am besten schmeckt es mit Vanillesoße oder fruchtigem Kompott.

Fertig gebacken



40 / 18 Stück | à 50 g / 180 g

Quark-Rosinen Stollen SAISONAL

Der Quark-Rosinen-Stollen besticht mit einem hohen Butteranteil und einer luftigen, lockeren Krume, verfeinert mit zarten Rosinen und Mandeln. Perfekt für die festliche Saison – erhältlich zur Weihnachts- und Osterzeit.

Fertig gebacken



4 Stück | à 750 g

Zusätzliche Informationen



OHNE FARB- UND KONSERVIERUNGSMITTEL

Unsere Produkte enthalten keinerlei künstliche Farbstoffe oder Konservierungsmittel.*

* Ausnahme: Der Zwiebelkuchen enthält als einziges Produkt Zusatzstoffe.



RSPO (ROUNDTABLE ON SUSTAINABLE PALM OIL)

Wir verwenden für unsere Produkte ausschließlich SG-zertifiziertes Palm. SG bedeutet, dass sämtliche Bereiche der Herstellung zertifiziert sind.

PRODUKT EIGENSCHAFTEN



VEGETARISCH

Pflanzliche Ernährung neben Produkten wie Eier und Milch.



VEGAN

Keine Verwendung von tierischen Produkten jeglicher Art.



GLUTENFREI

Keine Verwendung von Mehlen wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer und Dinkel.



LAKTOSEFREI

Keine Verwendung von Milchsüßholz.



CASH + CARRY

Unser Sortiment für den Cash+Carry Markt.

TRANSPARENZ BEI
UNSEREN PRODUKTEN
IST FÜR UNS SELBST-
VERSTÄNDLICH



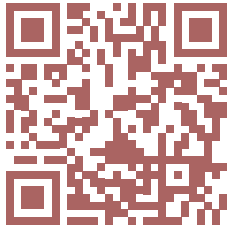
„Unsere Produkte entstehen mit Liebe zum Handwerk, werden tiefgekühlt bewahrt und mit Freude genossen. Es erfüllt mich mit Stolz, unser Familienunternehmen weiterzuführen und aktiv Impulse für die Zukunft zu setzen.“

Julia Sandauer



„Originalität produziert man nicht von der Stange, deshalb spielt das handwerklich geprägte Bewusstsein wie Herstellungsverfahren bei uns immer noch eine grundlegende Rolle. Wichtige Produktionsschritte, von den wir glauben, dass sie für die Authentizität, die besondere Haptik, Optik wie Sensorik und für das gesamte Geschmackserlebnis unserer Produkte von zentraler Bedeutung sind, werden deshalb nicht maschinell, sondern händisch durchgeführt. „Wie hausgemacht“ - dies ist eines unserer wesentlichen Unterscheidungsmerkmale. Und so wird es – trotz der notwendigen Technisierung - auch immer bleiben.“

Walter Sandauer



Dinghartinger® Apfelstrudel
Produktions- & Vertriebs-GmbH
Gangsteig 12 · 85652 Landsham-Pliening

Tel.: +49 89 99 150 10
E-Mail: info@dinghartinger.de
www.dinghartinger.de