Psenner

Bäckerei · Konditorei
Panificio · Pasticceria

Gutes genießen

Apprezzare le cose buone

Produktkatalog | Catalogo di prodotti

Inhalt | Indice

06 Geschäftsstellen
Punti vendita

08 Qualität und Geschmack
Qualità e buongusto

10 Brotsortiment
Assortimento pane

26 Was in unseren Produkten drinnen ist
Cosa contengono i nostri prodotti

52 Konditorei
Pasticceria

58 Sonstige Artikel
Prodotti vari

Mit Liebe gemacht.
Fatto con amore.

Qualität ist übertroffene Erwartung.
Qualità è quando ricevi più di quello
che ti aspetti.

Liebe Kunden,

Rohstoffe und Verarbeitung von bester Qualität, ein breites Sortiment für alle Bedürfnisse und dazu ein bequemer Lieferservice direkt zu Ihnen ins Haus: Gönnen Sie sich alle Vorteile, die unser Frische-Service Ihnen bietet – und Ihren Gästen den ganz besonderen Genuss feinster Backwaren und Konditoreispezialitäten!

Ihre Familie Psenner

Gentili clienti,

materie prime e lavorazione della miglior qualità, un ampio assortimento per tutte le esigenze e in più un comodo servizio di consegna direttamente a casa vostra: approfittate di tutti i vantaggi che il nostro servizio vi offre; e per i vostri ospiti il piacere delle specialità da forno e di pasticceria più raffinate!

Vostra famiglia Psenner

Unsere Geschäftsstellen
I nostri punti vendita

Hotel Service | Immer mehr Hotels und Restaurants im Raum Südtirol wissen unseren Frische-Service zu schätzen: Im gesamten Einzugsgebiet liefern wir der einheimischen Gastronomie das ganze Sortiment an Brot und Konditoreispezialitäten direkt ins Haus. Diesen Service bieten wir auch für Firmen- sowie private Festveranstaltungen.
Bestellungen: T. 0473 66 71 44 · F. 0473 66 71 16
info@baeckerei-psenner.com

Hotel Service | Sempre più alberghi e ristoranti dell'Alto Adige hanno iniziato ad apprezzare il nostro servizio fresco: forniamo all'intero bacino di utenza locale la gamma completa di prodotti di panificio e di pasticceria. Offriamo lo stesso servizio per feste aziendali e private.
Ordini: T. 0473 66 71 44 · F. 0473 66 71 16
info@baeckerei-psenner.com

Naturns | Naturno

Zentraler Produktionsstandort ist unser Firmensitz mit Bäckereigeschäft in Naturns. Im selben Ort ist außerdem unser Bistro/Café „Gleis 2“ ein beliebter Treffpunkt für Einheimische und Urlauber. T. 0473 66 71 44

L'impianto di produzione centrale si trova nella nostra sede con panificio a Naturno. Nello stesso luogo, si trova anche il nostro bar/bistrò "Gleis 2", popolare luogo d'incontro per residenti e turisti. T. 0473 66 71 44

Gleis 2

Mitten in Naturns, nur durch das Bahngleis vom Bahnhof getrennt, liegt unser „Gleis 2“, ein Bäckereigeschäft mit Café. Hier verwöhnen wir unsere Gäste neben dem umfangreichen Brotsortiment mit Kaffeespezialitäten, belegten Broten, Snacks, Eis und anderem – ein Angebot, das nicht nur bei Reisenden auf dem Weg zu ihrem Zug immer beliebter wird. T. 0473 52 38 78

In centro a Naturno, separato solo dai binari della stazione ferroviaria, si trova il nostro "Gleis 2", un panificio con caffeteria. Qui offriamo ai nostri ospiti, oltre alla vasta scelta di pane, anche specialità di caffè, panini, snack, gelato e molto altro. Un'offerta apprezzata non solo da chi corre a prendere il treno. T. 0473 52 38 78

Latsch | Laces

Backwaren jeglicher Art, Kuchen, köstliche Kaffeespezialitäten, kleine Snacks und vieles mehr erwartet die Kunden in unserem Bäckereigeschäft in Latsch. Ein integrierter Bar- und Bistrobetrieb rundet das Angebot dieser beliebten Filiale ab. T. 0473 62 22 03

Nella nostra panetteria a Laces prepariamo prodotti da forno di ogni tipo, gustose specialità di caffè, snack, panini e molto altro. I nostri clienti apprezzano particolarmente anche il nostro bar e bistrò. T. 0473 62 22 03

Meran | Merano

In einem historischen Gebäude am Rennweg, im Herzen der Kurstadt Meran, verwöhnen wir unsere Kunden mit köstlichen Brotspezialitäten. T. 0473 23 68 10

In un edificio storico in Via delle Corse, nel cuore della città termale di Merano, viziamo i nostri clienti con una vasta scelta di pane delizioso. T. 0473 23 68 10

Schlanders | Silandro

Auf dem Weg zur Arbeit, nach dem Einkauf oder einfach zwischendurch – wer eine Pause braucht, fühlt sich in unserem Bäckereigeschäft mit Café/Bistro in Schlanders wohl. Bei Kaffee und Kuchen oder einem Snack lässt es sich gut entspannen, dazu gibt es eine große Vielfalt an Backspezialitäten. T. 0473 73 21 69

Andando al lavoro, dopo lo shopping o solo per uno spuntino, fermarsi nella nostra panetteria con bar e bistrò di Silandro è una buona idea per rilassarsi con un caffè, un dolce o uno snack e naturalmente tante specialità di pane. T. 0473 73 21 69

Terlan | Terlano

Frisch gebackenes Brot und leckere, duftende Brötchen für den Frühstückstisch erwarten die Kunden in unserem Terlaner Bäckereigeschäft. Café und Bistro laden mit leckeren Kaffee- und Kuchenspezialitäten und frisch zubereiteten Snacks zum Verweilen ein. T. 0471 25 75 52

Pane appena sfornato e fragranti panini per la colazione vi attendono nella nostra panetteria di Terlano con zona bar e bistrò, dove potete sedervi a gustare le nostre squisite specialità di caffè e dolci o snack sempre freschi. T. 0471 25 75 52

Die Öffnungszeiten unserer Geschäftsstellen finden Sie unter:
www.baeckerei-psenner.com/geschaeftsstellen

Gli orari di apertura dei nostri punti vendita trovate sul nosto sito:
www.baeckerei-psenner.com/it/negozi

Qualität und Geschmack.
Qualità e buongusto.

Gut zu wissen | Genuss heißt auch, dem Produkt vertrauen zu können. Dafür ist es gut zu wissen, was drin ist: Hochwertige, ausgesuchte Rohstoffe und die Liebe zur traditionellen Herstellung sind das Maß, an dem wir uns messen lassen. Unsere hohen Qualitätsstandards umfassen sämtliche Brot- und Konditoreierzeugnisse aus unserem Hause.

Buono a sapersi | Gustare significa anche potersi fidare del prodotto. Per questo è bene sapere cosa contiene: selezionate materie prime di alta qualità e l'amore per i metodi di produzione tradizionali sono ciò che ci contraddistingue. Tutti i prodotti di panetteria e pasticceria della nostra azienda sono fatti rispettando elevati standard di qualità.

Hochwertige Rohstoffe | Jedes Backwerk ist immer nur so gut wie seine Zutaten. Darum gehen wir bei der Auswahl unserer Rohstoffe keine Kompromisse ein und verarbeiten in unseren Backstuben ausschließlich Produkte von allerbester, geprüfter Qualität.

Materie prime di alta qualità | Qualsiasi prodotto da forno è buono quanto gli ingredienti da cui nasce. Nella selezione delle materie prime non scendiamo a compromessi e nei nostri panifici utilizziamo esclusivamente prodotti di altissima qualità comprovata.

Hausgemachte Feinstarbeit | Es ist nicht allein das handwerkliche Können unserer Bäckermeister, das Backwaren von Psenner so besonders macht. Die Liebe und Begeisterung, mit der jedes einzelne Produkt hergestellt wird, ist mit jedem Bissen zu spüren.

Una lavorazione raffinata fatta in casa | Non è solo la competenza artigianale del nostro mastro fornaio a rendere i prodotti da forno Psenner così speciali. L'amore e l'entusiasmo con cui ogni singolo prodotto viene realizzato si avvertono in ogni boccone.

Ofenfrischer Genuss | Gerade gebacken, am besten noch knusprig-warm aus dem Ofen kommend – so schmecken das Frühstücksbrötchen, das Brot oder der Kuchen am besten. Frische ist für uns das oberste Gebot von der Herstellung bis hin zur Lieferung.

Piacere appena sfornato | Appena cotto o meglio ancora, caldo e croccante come appena sfornato, questo è il sapore dei panini per la colazione, del pane o della torta. La freschezza per noi ha la massima priorità, dalla produzione fino alla consegna.

Vielfalt an Produkten | Das Sortiment unserer Backstuben lässt keine Wünsche offen. Wir backen für Sie verschiedene Brötchensorten, Weiß- und Vollkornbrot, Biobrote, verführerisches Kleingebäck und Süßwaren sowie landestypische Spezialitäten.

Varietà di prodotti | L'assortimento del nostro panificio esaudisce qualsiasi desiderio. Produciamo diversi tipi di pane, pane bianco, pane integrale, pane biologico, ma anche tentazioni per la gola come pasticcini, biscotti, prodotti dolciari e specialità locali.

Brotsortiment
Assortimento pane

Bio-Vollkornbrot | Pane di segale Bio

Bauernpaarl * *
Pane tradizionale integrale * *
200 gr

Bauernpaarl mini * *
Pane tradizionale integrale mini * *
100 gr

Bauernvollkornkasten groß
Pane in cassetta integrale grande
1.000 gr

Bauernvollkornkasten klein
Pane in cassetta integrale piccolo
500 gr

Haferkorn | Fiocchi d'avena
500 gr

Haferkorn klein | Fiocchi d'avena
piccolo
250 gr

Hausbrot | Pane della casa
500 gr

Hausbrot klein
Pane della casa piccolo
250 gr

Sonnenblumen-Vollkornbrot
Pane di segale con semi di girasole
500 gr

Sonnenblumen-Vollkornbrot klein
Pane di segale con semi di girasole
piccolo
250 gr

Sonnenblumen-Vollkornkasten groß
Pane in cassetta integrale con semi
di girasole grande
1.000 gr

Sonnenblumen-Vollkornkasten klein
Pane in cassetta integrale con semi
di girasole piccolo
500 gr

Vollkornloabm | Pagnotta integrale
500 gr

Traubenkernbrötchen
Panino con vinacciolo
90 gr

Vollkorn-Nuss (mit Haselnüssen)
Integrale con noci (nocciole)
500 gr

Vollkorn-Nuss klein
Integrale con noci piccolo
250 gr

Dinkel-Vollkornkasten
Pane in cassetta integrale al farro
500 gr

Dinkel-Vollkornkasten mit
Sonnenblumenkernen
Pane in cassetta integrale al farro
con semi di girasole
500 gr

Emmer-Dinkel-Brötchen
Panini di emmer e farro
81 gr

Dinkel-Vollkornbrötchen
Panini integrale al farro
81 gr

Sonnenblumen-Vollkornbrötchen
Panini con semi di girasole
81 gr

Vinschgauer | Pane di segale con condimenti / Pane tradizionale

Vinschgauer Paarl * *
"Vinschgauer Paarl" * *
200 gr

Vinschgauer Paarl mini * *
"Vinschgauer Paarl" mini * *
80 gr

Vinschgauer mittel *
"Vinschgauer" medio * 120 gr

Vinschgauer klein *
"Vinschgauer" piccolo * 100 gr

Vinschgauer mini *
"Vinschgauer" mini * 50 gr

Vorschlag

Vorschlag Paarl * *
"Vorschlag Paarl" * * 200 gr

Vorschlag Paarl mini * *
"Vorschlag Paarl" mini * * 80 gr

Vorschlag *
"Vorschlag" * 200 gr

Vorschlag klein *
"Vorschlag" piccolo * 100 gr

Vorschlag mini *
"Vorschlag" mini * 50 gr

Schwarzbrot – Weggen / Loabm | Pane di segale – Filone / Pagnotta

Schwarzer Weggen groß
mit/ohne Kümmel
Filone nero grande
con/senza cumino 1.300 gr

Schwarzer Weggen klein mit/ohne Kümmel
Filone nero piccolo
con/senza cumino 300 gr

Schwarzer Weggen mit/ohne Kümmel
Filone nero con/senza cumino
500 gr

Schwarzer Weggen bemehlt
Filone nero con farina
500 gr

Schwarzer Loabm mit/ohne Kümmel
Pagnotta nera con/senza cumino
500 gr

Schwarzer Loabm klein mit/ohne Kümmel
Pagnotta nera piccola con/senza cumino
300 gr

Landbrot groß | Pane di segale tradizionale grande
1.000 gr

Landbrot klein | Pane di segale tradizionale piccolo
500 gr

Schwarzwälderloabm
Pane di segale
500 gr

Bauernloabm
Pagnotta contadino
500 gr

Schwarzbrot – Weggen / Loabm | Pane di segale – Filone / Pagnotta

Vollkornkasten
Pane in cassetta integrale
500 gr

PurPur Loabm Vollkorn
Pagnotta al frumento rosso, purpur
500 gr

Kümmelweggen groß
Filone con cumino grande
550 gr

Kümmelweggen
Filone con cumino
300 gr

Leinsamenweggen
Filone con semi di lino
400 gr

Kürbiskernloabm
Pagnotta ai semi di zucca
500 gr

Mehrkornkasten | Pane in cassetta ai cereali
500 gr

Mehrkornbrot | Pane ai cereali
500 gr

Nusskasten (mit Walnüssen)
Pane in cassetta con noci
500 gr

Sonnenblumenloabm
Pagnotta ai semi di girasole
500 gr

Schwarzbrot – Brötchen / Minigebäck | Pane di segale – Panini / Panini mini

Roggenvollkornkasten
Pane in cassetta integrale di segale
500 gr

Roggenvollkornbrot
Pagnotta integrale di segale
500 gr

Dinkelbrötchen | Panini al farro
68 gr

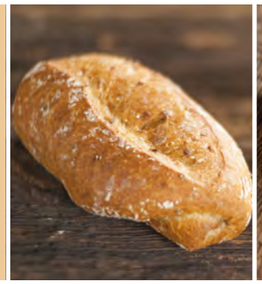
Dinkelbrötchen mini
Panini al farro mini
33 gr

Dinkelbrötchen mit Sesam
Panini con sesamo
68 gr

Kornspitz bemehlt
"Kornspitz" affarinato
50 gr

Kornspitz mit Sesam
"Kornspitz" con sesamo
50 gr

Kornspitz mit Sesam mini
"Kornspitz" con sesamo mini
35 gr



Allem Leben, allem Tun, aller Kunst muss das Handwerk vorausgehen.
A ogni vita, a ogni azione e a ogni arte deve precedere un mestiere.

Bosniaken
Bosniache
81 gr

Bosniaken mini
Bosniache mini
33 gr

Leinsamenbrötchen
Panini con semi di lino
81 gr

Leinsamenbrötchen mini
Panini con semi di lino mini
33 gr

Römer – Sauerteigbrötchen
Panini di segale
83 gr

Römer – Sauerteigbrötchen mini
Panini di segale mini
44 gr

Abendbrötchen
Panini della sera
68 gr

Abendbrötchen mini
Panini della sera mini
41 gr

Vollkornloabelen
Panini integrali
100 gr

Vollkornloabelen mini
Panini integrali mini
65 gr

Kürbiskernbrötchen
Panini con semi di zucca
81 gr

Mehrkornbrötchen
Panini ai cereali
81 gr

Müslibrötchen
Panini tipo muesli
66 gr

Wikingerbrötchen
Panini "Wikinger"
68 gr

Nussbrötchen mini
Panini con noci mini
33 gr

Zwiebelbrötchen mini
Panini con cipolla mini
33 gr

Teig allein ist noch kein Brot.
L’impasto per se non è pane.

Weißer Weggen groß
Filone bianco grande
500 gr

Weißer Weggen klein
Filone bianco piccolo
250 gr

Grissoni groß
Grissoni grande
282 gr

Grissoni klein
Grissoni piccolo
141 gr

Grissoni mit Oliven
Grissoni con olive
282 gr

Semmelweggen
Filone di rossette
250 gr

Zeile
Riga
150 gr

Baguette
250 gr

Baguette groß
Baguette grande
360 gr

Baguette Nuss
Baguette con noci
250 gr

Baguette Sesam
Baguette con sesamo
250 gr

Baguette Sonnenblumenkerne
Baguette con semi di girasole
250 gr

Baguette Zwiebel
Baguette con cipolla
250 gr

Baguette mini mini
98 gr

Baguette "Wikinger"
250 gr

Wer aufhört besser zu werden, hat aufgehört gut zu sein. | Chi smette di migliorarsi, ha smesso di essere bravo.

Krapfen
Spaccate
100 gr

Weggelen
Filoncini
100 gr

Ölbrot Mantuaner
Pane all'olio mantovane
55 gr

Ölbrot Mantuaner klein
Pane all'olio mantovane piccole
33 gr

Dinkelsemmel
Rosette di farro
55 gr

Ciabatta
250 gr

Ciabattina
64 gr

Ciabattina mini
27 gr

Ciabattina Zwiebel
Ciabattina con cipolla
66 gr

Ciabattina Oliven
Ciabattina con olive
66 gr

Semmel
Rosette
55 gr

Minisemmel
Mini rosette
33 gr

Mohnsemmel
Rosette con papavero
36 gr

Sesamsemmel
Rosette con sesamo
36 gr

Haferflockensemmel
Rosette con fiocchi d'avena
36 gr

Laugenbrötchen
Pane tipo 00 salato
50 gr

Laugenbrötchen mini
Pane tipo 00 salato mini
30 gr

Laugenbrezen
"Laugenbrezen"
50 gr

Pizzabrötchen
Pizzette
84 gr

Zöpfe – Lunggen | Treccie – Pane con frutta secca

Lunggen
Pane con frutta secca
150 gr

Lunggen klein
Pane con frutta secca piccolo
88 gr

Lunggenloabm groß
Pagnotta con frutta secca grande
1.000 gr

Lunggenloabm klein
Pagnotta con frutta secca piccola
500 gr

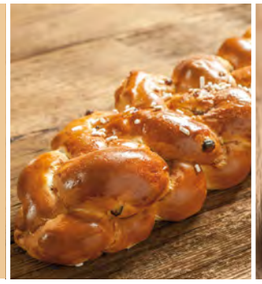
Zopf groß ohne Sultaninen
Treccia grande senza uvetta
750 gr

Zopf klein ohne Sultaninen
Treccia piccola senza uvetta
300 gr

Zopf groß | Treccia grande
750 gr

Zopf klein | Treccia piccola
300 gr

Zopf mini | Treccia mini
120 gr



Gut gemacht ist besser als gut gesagt.
Ben fatto è meglio che ben detto.

Was in unseren Produkten drinnen ist
Cosa contengono i nostri prodotti

Weißbrot – Brötchen ° | Pane speciale tipo 00 con strutto – Panini °

Zutaten: Weichweizenmehl 00, Wasser, Fett, Hefe, Salz

Ingredienti: Farina di grano tenero tipo 00, acqua, strutto, lievito, sale

Semmel | rosette	55 gr
Krapfen | spaccate	100 gr
Minisemmel | mini rosette	33 gr
Baguette	250 gr
Baguette groß | grande	360 gr
Semmelweggen | filoncino	250 gr
Weggelen | filoncino	100 gr
Weißer Weggen | filone bianco	500 gr
Weißer Weggen klein | filone bianco piccolo	250 gr
Zeilen | righe	150 gr
Knödelbrot | pane spezzato	
Brösel | pane grattugiato	
Pizzabrot | pizzette (mit Mozzarella, Tomatensauce | mozzarella, passata di pomodoro)	

Ciabatta ° | Pane tipo 00 °

Zutaten: Weichweizenmehl 00, Wasser, Hefe, Salz

Ingredienti: Farina di grano tenero tipo 00, acqua, lievito, sale

Ciabatta	250 gr
Ciabattina	64 gr
Ciabattina mini	28 gr
Ciabattina mit Oliven | con olive	250 gr
Ciabattina mit Zwiebel | con cipolla	250 gr

Grissoni °

Zutaten: Weichweizenmehl 00, Wasser, Oliven/Zwiebel, Hefe, Salz

Ingredienti: Farina di grano tenero tipo 00, acqua, olive/cipolla, lievito, sale

Grissoni	282 gr
Grissoni klein | piccolo	141 gr
Grissoni mit Oliven | con olive	250 gr

Weißbrot mit: Sesam / Sonnenblumenkerne / Nuss °
Pane tipo 00 con strutto e: sesamo / semi di girasole / noci °

Zutaten: Weichweizenmehl 00, Wasser, Fett, Hefe, Salz, Sesam/Haferflocken/Mohn/Speckwürfel

Ingredienti: Farina di grano tenero tipo 00, acqua, strutto, lievito, sale, sesamo/fiocchi d'avena/papavero/cubetti di speck

Baguette Sesam | con sesamo	250 gr
Baguette Sonnenblumenkerne | con semi di girasole	250 gr
Baguette Nuss | con noci	250 gr

Weißbrot mit Nuss ° | Pane tipo 00 con strutto e nocciole °

Zutaten: Weichweizenmehl 00, Wasser, Fett, Hefe, Walnüsse, Salz

Ingredienti: Farina di grano tenero tipo 00, acqua, strutto, lievito, noci, sale

Nussbrötchen | panini con noci	33 gr
Nusskasten | pane in cassetta con noci	500 gr

Weißbrot mit Sesam / Haferflocken / Mohn °
Pane tipo 00 con strutto e: sesamo / fiocchi d'avena / papavero °

Zutaten: Weichweizenmehl 00, Wasser, Oliven/Zwiebel, Hefe, Salz

Ingredienti: Farina di grano tenero tipo 00, acqua, olive/cipolla, lievito, sale

Sesamsemmel | rosette con sesamo	36 gr
Mohnsemmel | rosette con papavero	36 gr
Haferflockensemmel | rosette con fiocchi d'avena	36 gr

Weißbrot – Brötchen mit Zwiebeln ° | Pane speciale tipo 00 con strutto e cipolla °

Zutaten: Weichweizenmehl 00, Wasser, Fett, Hefe, Zwiebel, Salz

Ingredienti: Farina di grano tenero tipo 00, acqua, strutto, lievito, cipolla, sale

Baguette mit Zwiebel | con cipolla	250 gr
Zwiebelbrötchen | panini con cipolla	33 gr

Ölbrot (6%) ° | Pane tipo 00 con olio d'oliva (6%) °

Zutaten: Weichweizenmehl 00, Wasser, Olivenöl, Hefe, Salz

Ingredienti: Farina di grano tenero tipo 00, acqua, olio d'oliva, lievito, sale

Ölbrot Mantuaner | pane all'olio d'oliva mantovane	55 gr
Ölbrot Mantuaner klein | pane all'olio d'oliva mantovane piccole	33 gr

Dinkelsemmel ° | Rosette di farro °

Zutaten: Dinkelmehl, Dinkelbackmittel, Schweinefett, Hefe, Salz

Ingredienti: Farina di farro, farina integrale di farro, strutto, lievito di birra, sale

Dinkelsemmel | rosette di farro	55 gr

Wikinger ° | Panini "Wikinger" °

Zutaten: Weizenmehl 00, Backmittel, Wikingermischung, Hefe, Wasser

Ingredienti: Farina di frumento 00, miscuglio di "Wikinger", lievito, acqua

Wikinger | panini "Wikinger"	68 gr
Wikinger Baguette | baguette "Wikinger"	250 gr

Kornspitz º | Pane di segale ai cereali con strutto º

Zutaten: Weichweizenmehl 00 + Vollkorn, Wasser, Roggenvollkornmehl, Malzflocken, Leinsamen, Sojaschrot, Hefe, Fett, Salz

Ingredienti: Farina di grano tenero tipo 00 + integrale, acqua, farina integrale di segale, fiocchi di malto, semi di lino, tritello di soia, lievito, strutto, sale

Kornspitz Sesam | "Kornspitz" con sesamo	50 gr
Kornspitz bemehlt | "Kornspitz" afarinato	50 gr
Kornspitz Sesam mini | "Kornspitz" con sesamo mini	35 gr

Leinsamenbrot º | Pane di segale di lino º

Zutaten: Weichweizenmehl 00, Roggenmehl I, Wasser, Roggenschrot, Leinsamen, Hefe, Salz

Ingredienti: Farina di grano tenero tipo 00, farina di segale tipo I, acqua, integrale di segale, semi di lino, lievito, sale

Leinsamenweggen | filone con semi di lino	400 gr
Leinsamenbrötchen | panini con semi di lino	81 gr
Leinsamenbrötchen mini | panini con semi di lino mini	33 gr

Abendbrötchen º | Panini della sera º

Zutaten: Weizenkleber, Sojaschrot, Wasser, Malzextrakt, Weizenvollkornmehl 9%, Leinsamen, Weizenmehl, Sojaeiweißkonzentrat, Sonnenblumenkerne, Sesam, Hefe, jodiertes Salz, Weizenspeisekleie, Apfelfaser, Weizenröstmalzmehl, Säuerungsmittel, Milchsäure

Ingredienti: Acqua, glutine, cruschello di soia, farina di frumento integrale 9%, semi di lino, concentrato di proteine di soia, semi di girasole, sesamo, lievito di birra, sale iodato, crusca di frumento, estratto di malto, farina di frumento, fibra di mela, acido lattico

Abendbrötchen | panini della sera	68 gr
Abendbrötchen mini | panini della sera mini	41 gr

Mehrkornbrot º | Pane di segale ai cereali º

Zutaten: Weichweizenmehl 00, Roggenmehl I, Wasser, Roggenschrot, Leinsamen, Haferflocken, Sesam, Hefe, Salz, Gewürze

Ingredienti: Farina di grano tenero tipo 00, farina di segale tipo I, acqua, integrale di segale, semi di lino, fiocchi d'avena, sesamo, lievito, sale, condimenti

Mehrkornloabm | pagnotta ai cereali	500 gr
Mehrkornkasten | pane in cassetta ai cereali	500 gr
Mehrkornbrötchen | panini ai cereali	81 gr

PurPur Loabm Vollkorn ° | Pagnotta al frumento rosso, purpur °

Zutaten: Purpurweizenvollkornmehl, Roggen (-vollkornmehl, -sauerteig getrocknet), Sojaschrot, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Kartoffelflocken, Walnüsse, Zucker, Salz, Stabilisator E466

Ingredienti: Farina integrale di grano tenero purpur, segale (farina integrale di segale, pasta acida disidratata), tritello di soia, semi di zucca, semi di girasole, fiocchi di patate, noci, zucchero, sale, stabilizzante E466

PurPur Loabm Vollkorn (mit Purpurweizenvollkorn) | pagnotta al frumento rosso, purpur (con frumento rosso)	500 gr

Vinschgauer ° | Pane di segale con condimenti / Pane tradizionale °

Zutaten: Roggenmehl I, Weichweizenmehl 00, Wasser, Hefe, Salz, Gewürze, Sauerteig

Ingredienti: Farina di segale, farina di grano tenero tipo 00, acqua, lievito, sale, condimenti

Vinschgauer Paarl * *	200 gr
Vinschgauer Paarl mini * *	80 gr
Vinschgauer mittel | medio *	120 gr
Vinschgauer klein | piccolo *	100 gr
Vinschgauer mini *	50 gr

Vorschlag ° | Pane di segale con condimenti / Pane tradizionale °

Zutaten: Roggenmehl 0, Weichweizenmehl 00, Wasser, Hefe, Salz, Gewürze

Ingredienti: Farina di segale, farina di grano tenero tipo 00, acqua, lievito, sale, condimenti

Vorschlag Paarl * *	200 gr
Vorschlag Paarl mini * *	80 gr
Vorschlag *	200 gr
Vorschlag klein | piccolo *	100 gr
Vorschlag mini *	50 gr

Schwarzbrot ° | Pane di segale con/senza cumino °

Zutaten: Roggenmehl I, Weichweizenmehl 00, Wasser, Hefe, Salz, Kümmel

Ingredienti: Farina di segale tipo I, farina di grano tenero tipo 00, acqua, lievito, sale, cumino

Schwarzer Weggen groß | filone nero grande	1.300 gr
Schwarzer Weggen | filone nero	500 gr
Schwarzer Weggen bemehlt | filone nero afarinato	500 gr
Schwarzer Loabm | pagnotta nera	500 gr

Bosniaken und Kümmelbrot ° | Bosniache e pane di grano tenero con cumino °

Zutaten: Weichweizenmehl 00, Roggenmehl I, Wasser, Hefe, Salz, Kümmel

Ingredienti: Farina di grano tenero tipo 00, farina di segale, acqua, lievito, sale, cumino

Bosniaken | bosniache	81 gr
Bosniaken mini | bosniache mini	33 gr
Kümmelweggen groß | filone grande con cumino	500 gr
Kümmelweggen | filone con cumino	300 gr

Roggenvollkornbrot ° | Pane integrale di segale °

Zutaten: Roggenvollkornmehl, Roggenvollkornsauerteig getrocknet, Wasser, Salz, Hefe, Zucker, Roggenmalz, Gewürze

Ingredienti: Farina di segale integrale, acqua, sale, lievito di birra, zucchero, estratto di malto, pasta acida, condimenti

Roggenvollkornkasten | pane in cassetta integrale di segale	500 gr
Roggenvollkornloabm | pagnotta integrale di segale	500 gr

Vollkornbrot ° | Pane integrale °

Zutaten: Roggenvollkornmehl, Weizenvollkornmehl, Wasser, Hefe, Salz, Gewürze, Sonnenblumenkerne

Ingredienti: Farina integrale di segale, farina integrale di grano tenero, acqua, lievito, sale, semi di girasole, condimenti

Vollkornkasten | pane in cassetta integrale	500 gr
Vollkornloabelen | panini integrali	100 gr
Vollkornloabelen mini | panini integrali mini	65 gr

Schüttelbrot ° | Segalini confezionati, pane secco °

Zutaten: Roggenmehl 0, Weichweizenmehl 00, Wasser, Hefe, Salz, Gewürze

Ingredienti: Farina di segale 0, farina di grano tenero 00, acqua, lievito, sale, condimenti

Schüttelbrot mittel offen | segalini medi aperti	84 gr
Schüttelbrot mittel verpackt (ca. 5 Blatt) | segalini medi imballati (ca. 5 pezzi)	420 gr
Schüttelbrot klein offen | segalini piccoli aperti	42 gr
Schüttelbrot klein verpackt (ca. 4 Blatt) | segalini piccoli imballati (ca. 4 pezzi)	170 gr
Schüttelbrot mini offen | segalini mini aperti	

Lunggen ° | Pane con frutta secca °

Zutaten: Roggenmehl I, Weichweizenmehl 00, Wasser, Hefe, Salz, Zucker, Sultaninen, Nüsse, Feigen

Ingredienti: Farina di segale I, farina di grano tenero 00, acqua, lievito, sale, zucchero, noci, uvetta, ficchi

Lunggenloabm | pagnotta con frutta secca	1.000 gr / 500 gr
Lunggen | pane con frutta secca	150 / 80 gr

Müslibrötchen ° | Panini tipo muesli °

Zutaten: Roggenmehl, Weizenmehl 00, Salz, Zucker, Trockensauer, Roggenmalz, Hefe, Butter, Sesam, Hafer, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Roggenschrot, Sultaninen, Feigen, Walnüsse, Wasser

Ingredienti: Farina di segale, farina di frumento 00, sale, zucchero, malto di segale, lievito, burro, sesamo, avena, semi di girasole, semi di lino, crusca di segale, uvetta, ficchi, noci, acqua

Müslibrötchen | panini tipo muesli	66 gr

Schwarz- und Weißbrot ° | Pane tipo 00 e segale °

Zutaten: Weizenmehl 00, Roggenmehl, Backmittel, Hefe, Landroggen 20%, Sonnenblumenkerne, Wasser

Ingredienti: Farina di frumento, farina di segale, agente lievitante, lievito, semi di girasole, acqua

Sonnenblumenloabm | pagnotta con semi di girasole	500 gr
Bauernloabm | pagnotta senza semi di girasole	500 gr

Schwarz- und Weißbrot ° | Pane tipo 00 e segale °

Zutaten: Weizenmehl, Salz, Backmittel, Hefe, Roggen 20%, Roggenmalz, Wasser

Ingredienti: Farina di frumento 00, sale, agente lievitante, lievito, segale 20%, malto di segale, acqua

Schwarzwälderloabm | pane di segale	500 gr
Römer – Sauerteigbrötchen | panini di segale	83 gr
Römer – Sauerteigbrötchen mini | panini di segale mini	44 gr

Emmer-Dinkel-Brötchen ° | Panini di emmer e farro °

Zutaten: Dinkelmehl, Emmervollkornmehl, Roggenmalz, Hefe, Dinkelbackmittel, Leinsamen, Sesam, Salz, Olivenöl

Ingredienti: Farina di farro e emmer, estratto di malto, lievito di birra, semi di lino, semi di sesamo, sale, olio d'oliva

Emmer-Dinkel-Brötchen | panini di emmer e farro	81 gr

Dinkelbrot ° | Pane al farro °

Zutaten: Dinkelmehlmischung, Backmittel, Hefe, Wasser, Sesamkerne

Ingredienti: Miscella di farina di farro, agente lievitante, lievito, acqua, semi di sesamo

Dinkelbrötchen mit/ohne Sesam | panini di farro con/senza sesamo	68 gr
Dinkelbrötchen mini | panini al farro mini	31 gr

Laugenbrot ° | Pane tipo 00 salato °

Zutaten: Weichweizenmehl 00, Wasser, Hefe, Salz

Ingredienti: Farina di grano tenero tipo 00, acqua, lievito, sale

Laugengebäck | pane tipo 00 salato	50 gr
Laugenbrezen | "Laugenbrezen"	50 gr
Mini-Laugengebäck | panini tipo 00 salati	30 gr

Zopf º | Treccia º

Zutaten: Weichweizenmehl 00, Wasser, Zucker, Eier, Margarine, Fett, Hefe, Salz, chem. und natürliche Aromen

Ingredienti: Farina di grano tenero tipo 00, acqua, zucchero, uova, margarina, strutto, lievito, sale, aromi naturali e chimici

Zopf groß | treccia grande	750 gr
Zopf klein | treccia piccola	300 gr
Zopf klein ohne Sultaninen | treccia piccola senza uvetta	300 gr
Zopf mini | treccia mini	120 gr

Gebäck º | Pane tipo 00 con strutto º

Zutaten: Weichweizenmehl 00, Wasser, Zucker, Fett, Hefe, Salz

Ingredienti: Farina di grano tenero tipo 00, acqua, zucchero, strutto, lievito, sale

Gipfel | cornetti	50 gr

º Hinweis für Allergiker | In unseren Produkten können Dextrose, Emulgator E472e, Backmittel, Ascorbinsäure, Amylase (Emulgator), Malzmehl, Gluten (Getreide), Eier, Milch, Erdnüsse, Sojabohnen, Schalenfrüchte (Nüsse), Sesam sowie Lupinen verarbeitet sein. Wenn Sie unter Allergien bzw. Unverträglichkeiten leiden, sprechen Sie uns bitte an, wir informieren Sie gern über die Inhaltsstoffe unserer Produkte!

º Avviso per allergici | I nostri prodotti possono contenere destrosio, emulsionante E472e, polvere lievitante, acido ascorbico, amilasi (emulsionante), farina di malto, glutine (cereali), uova, latte, arachidi, semi di soia, frutta a guscio (noci), semi di sesamo e lupino. Rivolgetevi a noi se soffrite di allergie o intolleranze; saremo lieti di darvi tutte le informazioni sugli ingredienti dei nostri prodotti!

Unser Bestes?
Natürlich Bio!

La nostra specialità?
Naturalmente bio!

Bio-Brot ist ein gutes Stück Natur

Ausgesuchte Zutaten aus biologischem Anbau verleihen unseren Brotspezialitäten ihren unverfälscht natürlichen Geschmack. Die gesamte Herstellung von der Aufbereitung des Wassers nach Grander Art bis hin zum hausgemahlenen Bio-Mehl ist geprägt von der Liebe zum Handwerk und entspricht den strengen Standards unseres Bio-zertifizierten Betriebes.

Il pane biologico è un pezzo di natura

Ingredienti biologici selezionati conferiscono alle nostre specialità di pane il loro autentico gusto naturale. Tutta la nostra produzione è caratterizzata dalla passione per il lavoro artigianale, dall'acqua vitalizzata secondo il metodo Grander alla farina biologica macinata all'interno, e riflette i severi standard della nostra azienda bio certificata.

Bauernpaarl ° | Pane tradizionale integrale °

Zutaten: Roggenvollkornmehl, Weichweizenmehl 00, Wasser, Hefe, Salz, Gewürzmischung

Ingredienti: Farina integrale di segale, farina di frumento 00, acqua, lievito, sale, condimenti

Bauernpaarl | pane tradizionale integrale	200 gr
Bauernpaarl mini | pane tradizionale integrale mini	100 gr

Bauernvollkornkasten ° | Pane in cassetta integrale °

Zutaten: Roggenvollkornmehl, Weizenvollkornmehl, Weichweizenmehl 00, Wasser, Roggenschrot, Hefe, Salz, Gewürzmischung

Ingredienti: Farina integrale di segale, farina integrale di grano tenero, farina di frumento 00, acqua, cruschello di segale, lievito, sale, condimenti

Bauernvollkornkasten groß | pane in cassetta integrale grande	1.000 gr
Bauernvollkornkasten klein | pane in cassetta integrale piccolo	500 gr

Haferkorn º | Fiocchi d'avena º

Zutaten: Roggenvollkornmehl, Weizenvollkornmehl, Weichweizenmehl 00, Wasser, Haferflocken, Hefe, Salz, Gewürzmischung

Ingredienti: Farina integrale di segale, farina integrale di grano tenero, farina di frumento 00, acqua, fiocchi d'avena, lievito, sale, condimenti

Haferkorn | fiocchi d'avena	500 gr
Haferkorn klein | fiocchi d'avena piccolo	250 gr

Hausbrot º | Pane della casa º

Zutaten: Roggenvollkornmehl, Weizenvollkornmehl, Weichweizenmehl 00, Wasser, Hefe, Salz, Gewürzmischung

Ingredienti: Farina integrale di segale, farina integrale di grano tenero, farina di frumento 00, acqua, lievito, sale, condimenti

Hausbrot | pane della casa	500 gr
Hausbrot klein | pane della casa piccolo	250 gr

Sonnenblumen-Vollkornbrot º | Pane di segale con semi di girasole º

Zutaten: Roggenvollkornmehl, Weizenvollkornmehl, Weichweizenmehl 00, Wasser, Sonnenblumenkerne, Hefe, Salz, Gewürzmischung

Ingredienti: Farina integrale di segale, farina integrale di grano tenero, farina di frumento 00, acqua, semi di girasole, lievito, sale, condimenti

Sonnenblumen-Vollkornkasten groß | pane in cassetta integrale con semi di girasole grande	1.000 gr
Sonnenblumen-Vollkornkasten klein | pane in cassetta integrale con semi di girasole piccolo	500 gr
Sonnenblumen-Vollkornbrot | pane di segale con semi di girasole	500 gr
Sonnenblumen-Vollkornbrot klein | pane di segale con semi di girasole piccolo	250 gr

Dinkel-Vollkornbrot º | Pane integrale al farro º

Zutaten: Dinkelvollkornmehl, Wasser, Haferflocken/Sonnenblumenkerne, Olivenöl, Hefe, Salz

Ingredienti: Farina integrale di farro, acqua, fiocchi d'avena/semi di girasole, olio d'oliva, lievito, sale

Dinkel-Vollkornkasten mit/ohne Sonnenblumen | pane in cassetta integr. al farro con/senza semi di girasole	500 gr
Dinkel-Vollkornbrötchen | panini integrali al farro	81 gr

Vollkorn-Nuss (mit Haselnüssen) º | Integrale con noci (nocciole) º

Zutaten: Roggenvollkornmehl, Weizenvollkornmehl, Weichweizenmehl 00, Wasser, Haselnüsse, Hefe, Salz, Gewürzmischung

Ingredienti: Farina integrale di segale, farina integrale di grano tenero, farina di frumento 00, acqua, nocciole, lievito, sale, condimenti

Vollkorn-Nuss | pagnotta integrale con nocciole	500 gr
Vollkorn-Nuss klein | pane integrale con nocciole piccolo	250 gr

Vollkornloabm º | Pagnotta integrale º

Zutaten: Roggenvollkornmehl, Weizenvollkornmehl, Weichweizenmehl 00, Wasser, Hefe, Salz, Gewürzmischung

Ingredienti: Farina integrale di segale, farina integrale di grano tenero, farina di frumento 00, acqua, lievito, sale, condimenti

Vollkornloabm | pagnotta integrale	500 gr

Sonnenblumen-Vollkornbrötchen º | Panini con semi di girasole º

Zutaten: Dinkelvollkornmehl, Roggenvollkornmehl, Weichweizenmehl 00, Leinsamen, Sesam, Koriander, Kümmel, Fenchel, Wasser, Hefe, Salz, Sonnenblumenkerne

Ingredienti: Farina integrale di farro, farina integrale di segale, farina di frumento 00, semi di lino, sesamo, coriandolo, cumino, finocchio, acqua, lievito, sale, semi di girasole

Sonnenblumen-Vollkornbrötchen | panini con semi di girasole	81 gr

Traubenkernbrötchen º | Panini con vinacciolo º

Zutaten: Roggenvollkornmehl, Weizenvollkornmehl, Weichweizenmehl 00, Traubenkernmehl, Wasser, Sonnenblumenkerne, Hefe, Salz, Gewürzmischung

Ingredienti: Farina integrale di segale, farina integrale di grano tenero, farina di frumento 00, farina di acino, acqua, semi di girasole, lievito, sale, condimenti

Traubenkernbrötchen | panini con vinacciolo	90 gr

Konditorei
Pasticceria

Blätterteiggipfel leer
Cornetto pasta sfoglia vuoto

Blätterteiggipfel gefüllt
Cornetto pasta sfoglia ripieno

Faschingskrapfen gefüllt
Bombolone ripieno

Faschingskrapfen gefüllt, klein
Bombolone ripieno, piccolo

Gipfel | Cornetto
50 gr

Panettonegipfel
Cornetto panettone

Laugenkorngipfel
Cornetto tipo 00 salato

Nussgipfel
Cornetto alle noci

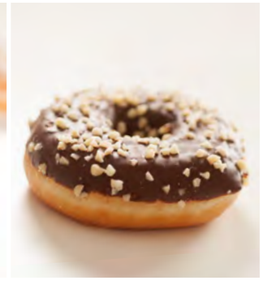
Nussschnecke
Lumaca alle noci

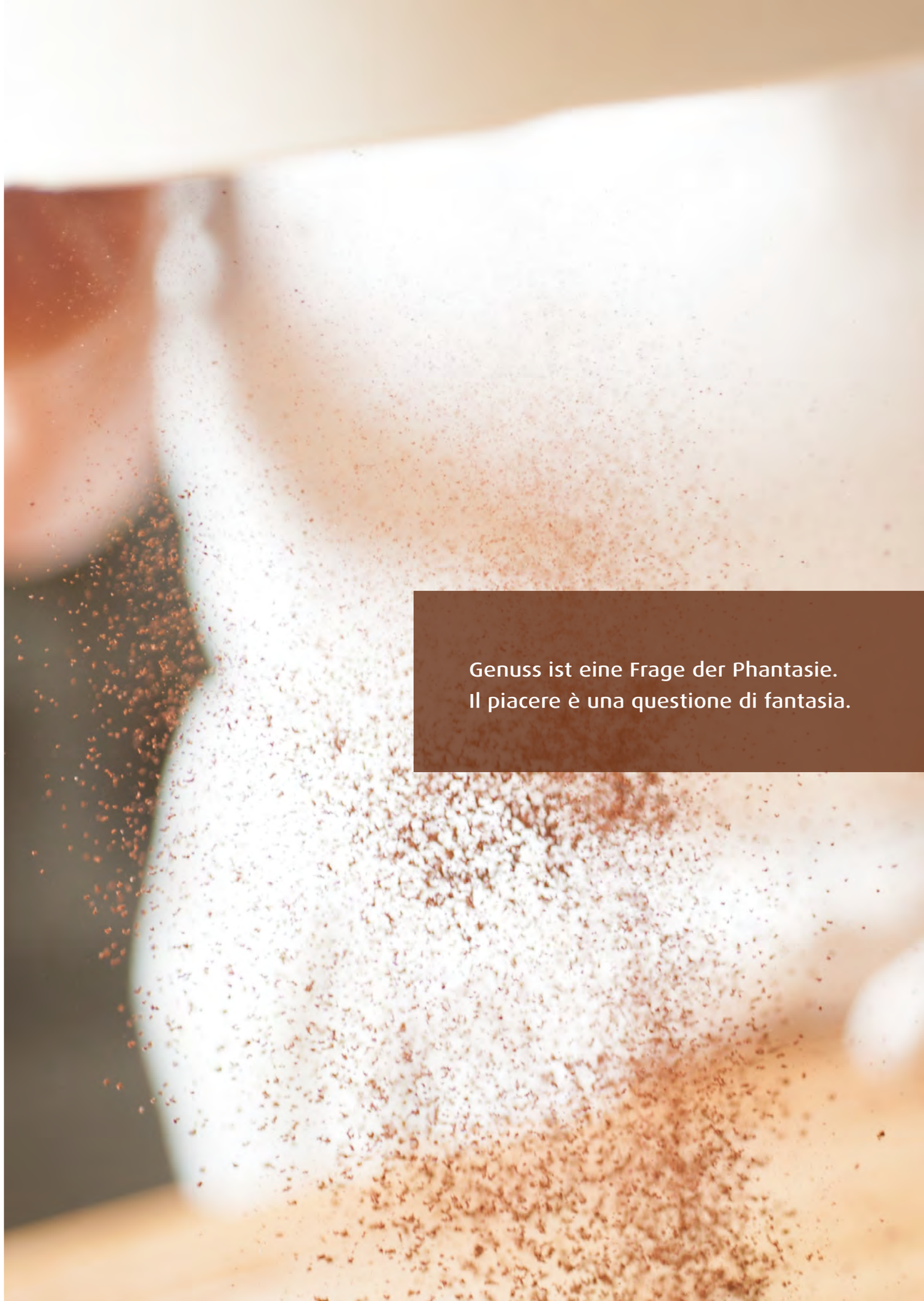
Mohnschnecke
Lumaca al papavero

Spitzbuben Zucker/Schokolade
"Spitzbuben" zucchero/cioccolato

Topfentasche
Pasticcino con ricotta

Donut





Torte mini | Torta mini
(8 Stück | 8 pezzi)

Torte mini verziert
Torta mini decorata
(8 Stück | 8 pezzi)

Torte klein | Torta piccola
(12 Stück | 12 pezzi)

Torte klein verziert
Torta piccola decorata
(12 Stück | 12 pezzi)

Torte mittel | Torta media
(16 Stück | 16 pezzi)

Torte mittel verziert
Torta media decorata
(16 Stück | 16 pezzi)

Torte groß | Torta grande
(20 Stück | 20 pezzi)

Torte groß verziert
Torta grande decorata
(20 Stück | 20 pezzi)

Torte ganz groß | Torta gigante
(25 Stück | 25 pezzi)

Torte ganz groß verziert
Torta gigante decorata
(25 Stück | 25 pezzi)

Torten rechteckig
Torte rettangolari
30 cm – 40 cm
(20-28 Stück | 20-28 pezzi)

Stück Torte | Pezzo di torta

Stück Roulade | Pezzo Roulade

Stück Apfelstrudel
Pezzo Strudel di mele

Stück Topfenstrudel
Pezzo Strudel alla ricotta

Stück Mohn-/Nussstrudel
Pezzo Strudel al papavero/alle noci

Tortenboden hell/dunkel
Fondo torta chiaro/scuro

° Diese Artikel werden nur im Raum Naturns geliefert.
° Questi prodotti vengono consegnati solo nella zona di Naturno.

Sonstige Artikel
Prodotti vari

Sonstige Artikel | Prodotti vari

Milch 1 lt. (Karton, Flasche, Algunder) | Latte 1 lt. (cartone, bottiglia, Latteria Lagundo)
Milch | Latte 1/2 lt.
Milch | Latte UHT 1 lt. 1,5%
Milch | Latte UHT 1 lt. 3,5%
Sahne | Panna 1 lt.
Sahne | Panna 200 ml
Butter | Burro 200 gr
Portionenbutter | Burro porzionato (100 Stück | pezzi à 15 gr)
Quark | Ricotta 250 gr
Joghurt Natur | Yogurt bianco 125 gr
Joghurt Natur | Yogurt bianco 500 gr
Joghurt Natur | Yogurt bianco 1.000 gr
Joghurt Frucht | Yogurt alla frutta 125 gr
Joghurt Frucht | Yogurt alla frutta 500 gr
Joghurt Frucht | Yogurt alla frutta 1.000 gr
Hefe Mignon Packung | Lievito conf. Mignon (200 St. | pezzi à 25 gr)
Hefe Mignon Würfel einzeln 25 gr | Lievito Mignon cubetti singoli 25 gr
Germ offen 500 gr | Lievito sfuso 500 gr
Bauerneier Karton 6 Stück | Uova da allevamento naturale 6 pezzi
Eier Karton 6 Stück | Uova scatola 6 pezzi
Toastbrot verpackt | Pane in cassetta confezionato
Knödelbrot offen | Pane per canederli sfuso
Knödelbrot verpackt | Pane per canederli confezionato
Brösel offen | Pane grattugiato sfuso
Brösel verpackt | Pane grattugiato confezionato

Mit Liebe gemacht.
Fatto con amore.

Psenner
Bäckerei · Konditorei
Panificio · Pasticceria

Hauptsitz | Sede
Hauptstraße | Via Principale 63
39025 Naturns | Naturno
T. 0473 66 71 44

Filiale Gleis 2
Bahnhofstraße | Via Stazione 46
39025 Naturns | Naturno
T. 0473 52 38 78

Filiale Latsch | Laces
Hauptstraße | Via Principale 47/A
39021 Latsch | Laces
T. 0473 62 22 03

Filiale Meran | Merano
Rennweg | Via delle Corse 71
39012 Meran | Merano
T. 0473 23 68 10

Filiale Schlanders | Silandro
Hauptstraße | Via Principale 96
39028 Schlanders | Silandro
T. 0473 73 21 69

Filiale Terlan | Terlano
Doktor-Weiser-Platz 7
Piazza Dottor Weiser 7
39018 Terlan | Terlano
T. 0471 25 75 52

www.baeckerei-psenner.com

werbecompany.com