

*de***FLORIAN**

Echte Hausmannskost
für die Gastronomie.





Ein feines Stück Tirol für die gute Gastronomie.



Wir machen Altbekanntes neu und greifen dabei tief in die Schatzkiste echter Tiroler Hausmannskost: Mit Zutaten aus der Region, traditionellem Handwerk und unseren feinen Familienrezepten kreieren wir ehrliche Gerichte mit vertrautem Geschmack. Seit über 30 Jahren sind wir deshalb auch ein verlässlicher Partner für den Gastronomiebereich und bieten Großverpackungseinheiten unserer Produkte an. Durch die persönliche Beratung unseres Außendienstmitarbeiters und der hauseigenen Logistik bieten wir unseren Gastronomiekunden den bestmöglichen Service und hohe Liefertreue.



Ein Tiroler Familienbetrieb.

Seit 1991 fertigen wir Knödel, Schlutzkrapfen und viele weitere Spezialitäten in unserer Produktionsstätte in Gnadental.

Wir stellen mit Sorgfalt hervorragende Gerichte her und sorgen für die gleichbleibende Qualität unserer Produkte. Zwei Fahrverkäufer bringen die gewünschten Köstlichkeiten zu Privat- und Gastronomiekunden sowie dem Lebensmitteleinzelhandel. Ein mehrköpfiges Team organisiert die Administration und Zustellung.

Daniel Deflorian – Nach einer fundierten Ausbildung (Villa Blanka, Wirtschaftsstudium am MCI und Ausbildung zum IFS Manager) leitet Daniel den Betrieb und betreut Groß- und Einzelhändler.

Bianca Deflorian – Nach einer Ausbildung zur Floristin, wechselte Bianca in unseren Familienbetrieb und unterstützt ihren Mann Daniel in allen Bereichen.

Monika Deflorian – Langjährige Geschäftsführerin ist für die Verwaltung und Finanzen zuständig.

deFLORiAN Was für uns echt zählt.

Wenn es um Qualität geht, überlassen wir nichts dem Zufall – deshalb gelten diese Grundsätze bei uns ohne Wenn und Aber:

AUS OMAS KOCHBUCH

Basis aller deFLORiAN-Gerichte sind unsere traditionellen Familienrezepte. Wir holen sie behutsam in die heutige Zeit, damit sie nichts von ihrem Geschmack und ihrer Qualität verlieren.

UMWELT MASSNAHMEN

Wir nutzen eine PV-Anlagen zur Stromerzeugung, die Abwärme der Kühlmotoren zum Heizen, und natürliches Kühlmittel (CO₂) für unsere Schockfrostschränke, Kühl- und Tiefkühlanlagen.

HANDWERK WIE EH UND JE

Jeder Knödel, jeder Krapfen, jeder Kiachl ist Handarbeit. Maschinen nutzen wir selten und nur dort, wo sie Geschmack und Konsistenz unserer Gerichte nicht verändern.

FRISCH GEKOCHT, OHNE ZUSÄTZE

deFLORiAN-Gerichte werden täglich frisch zubereitet – auf Zusatzstoffe (außer unvermeidlichen Konservierungsmitteln in wenigen Zutaten, z. B. Speck, Marmelade) – verzichten wir.

AUS NACHBARS GARTEN UND STALL

Kurze Wege sind uns wichtig. Wir bauen auf langfristige Partnerschaften mit regionalen Produzenten. Die Zutaten stammen sozusagen aus „Nachbars Garten“ – und aus seinem Stall.

AUS LIEBE ZUR NATUR

Bei jedem Arbeitsschritt, schauen wir auf die Natur: bei kurzen Lieferwegen der regionalen Zutaten ebenso wie bei den Verpackungen aus Karton.

Unsere Produkte:

Schlutzkrapfen	8
Knödel	12
Kulinarische Feinheiten	13
Krapfen pikant	14
Krapfen süß	14
Kartoffelteig	15
Süßes	16

Wir sind für Sie da.

In der Zeit zwischen 08.00 und 17.00 sind wir für Sie im Einsatz. Unser Verkaufsteam nimmt telefonisch oder persönlich Ihre Bestellungen und Anfragen entgegen.

Wir freuen uns über Ihre Anfrage:



HEINZ SPITALER

Außendienst
☎ + 43 676 . 68 40 105
gastro@deflorian.tirol



CARMEN BERTHOLD

Administration
☎ + 43 676 . 40 23 265
office@deflorian.tirol

Zahlungsbedingungen

Bei Barzahlung und Bankeinzug gewähren wir Ihnen **2% Skonto**.

Bei einer Bestellung über € 250,00 erhalten Sie **3% Rabatt**.

Anschrift / Kontakt

deFLORIAN
Tiefkühlspezialitäten GmbH
6069 Gnadewald 35 b, Tirol
☎ + 43 676 . 40 23 265
www.deflorian.tirol
office@deflorian.tirol

Treue wird belohnt

Informieren Sie sich bei unserem Außendienstmitarbeiter über unsere Jahresstaffelung!



Besuchen Sie uns auf **Facebook** und **Instagram**, dort erhalten Sie Einblick in die Herstellung unserer Gerichte.



Veranstaltungen für das perfekte Fest.

Damit Ihr Fest gelingt, unterstützen wir Sie gerne mit unseren Tiroler Schmankerln. Selbstverständlich stellen wir Ihnen eine Friteuse oder einen Gasgriller und eine Tiefkühltruhe – bei Großveranstaltungen eines unserer Tiefkühlfahrzeuge – zur Verfügung. Alle Produkte können auf „Kommission“ bestellt werden.

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne bei der Auswahl der Produkte und der Planung Ihrer Veranstaltung.

Wir bieten auch Zubereitungskurse in unserer Produktionsstätte an.



Schlutzkrapfen

Schlutzkrapfen mit Spinatfülle

Kartoffel, Blattspinat, Topfen

30 g/Stück, VK Stückpreis Netto

120 Stück/Karton, gesamt 3,60 kg, VK Preis Netto (€ 11,24/kg)

€ 0,34
€ 40,50

Schlutzkrapfen mit Graukäsefülle

Graukäse, Kartoffel, Topfen, Schnittlauch

30 g/Stück, VK Stückpreis Netto

120 Stück/Karton, gesamt 3,60 kg, VK Preis Netto (€ 11,24/kg)

€ 0,34
€ 40,50

Schlutzkrapfen mit Topfenfülle

Kartoffel, Topfen, Schnittlauch

30 g/Stück, VK Stückpreis Netto

120 Stück/Karton, gesamt 3,60 kg, VK Preis Netto (€ 11,24/kg)

€ 0,34
€ 40,50

Osttiroler Schlipfkrapfen

Kartoffel, Sauerrahm, Schnittlauch

30 g/Stück, VK Stückpreis Netto

120 Stück/Karton, gesamt 3,60 kg, VK Preis Netto (€ 11,24/kg)

€ 0,34
€ 40,50

Schlutzkrapfen mit Steinpilzfülle

Steinpilze, Zwiebeln, Semmelbrösel

25 g/Stück, VK Stückpreis Netto

120 Stück/Karton, gesamt 3,00 kg, VK Preis Netto (€ 24,00/kg)

€ 0,60
€ 72,00

Saisonale Schlutzkrapfen

Schlutzkrapfen mit Pfifferlingfülle

Pfifferlinge, Zwiebeln, Semmelbrösel

27 g/Stück, VK Stückpreis Netto

120 Stück/Karton, gesamt 3,24 kg, VK Preis Netto (€ 22,22/kg)

€ 0,60
€ 72,00

Schlutzkrapfen mit Bärlauchfülle

Kartoffel, Ricotta, Bärlauch

30 g/Stück, VK Stückpreis Netto

120 Stück/Karton, gesamt 3,60 kg, VK Preis Netto (€ 15,67/kg)

€ 0,47
€ 56,40

Schlutzkrapfen mit Spargelfülle

Kartoffel, Spargel, Ricotta

25 g/Stück, VK Stückpreis Netto

120 Stück/Karton, gesamt 3,00 kg, VK Preis Netto (€ 20,00/kg)

€ 0,50
€ 60,00

Schlutzkrapfen mit Kürbisfülle

Muskatkürbis, Kürbiskerne, Kartoffel

30 g/Stück, VK Stückpreis Netto

120 Stück/Karton, gesamt 3,60 kg, VK Preis Netto (€ 15,67/kg)

€ 0,47
€ 56,40

Tiroler Tris

2 Spinatknödel, 2 Kasnocken, 4 Schlutzkrapfen mit Spinatfülle,

4 Schlutzkrapfen mit Graukäsefülle

16 Portionen, VK Preis netto pro Portion

8 x 580 g/Karton (€ 20,45/kg) VK Preis Netto

€ 5,93
€ 94,90



Vegane Schlutzkrapfen (nur auf Anfrage!)

Schlutzkrapfen mit Spinatfülle

Kartoffel, Blattspinat, Zwiebeln

30 g/Stück, VK Stückpreis Netto

120 Stück/Karton, gesamt 3,60 kg, VK Preis Netto (€ 11,24/kg)

€ 0,34

€ 40,50

Schlutzkrapfen mit Steinpilzfülle

Steinpilze, Zwiebeln, Semmelbrösel

25 g/Stück, VK Stückpreis Netto

120 Stück/Karton, gesamt 3,00 kg, VK Preis Netto (€ 24,00/kg)

€ 0,60

€ 72,00

Schlutzkrapfen mit Pfifferlingfülle

Pfifferlinge, Zwiebeln, Semmelbrösel

27 g/Stück, VK Stückpreis Netto

120 Stück/Karton, gesamt 3,24 kg, VK Preis Netto (€ 22,22/kg)

€ 0,60

€ 72,00

Schlutzkrapfen mit Kürbisfülle

Muskatkürbis, Kürbiskerne, Kartoffel

30 g/Stück, VK Stückpreis Netto

120 Stück/Karton, gesamt 3,60 kg, VK Preis Netto (€ 15,67/kg)

€ 0,47

€ 56,40

Frisch gekocht, regional und ohne Zusätze.



Unsere Knödel, Teige und Füllungen werden täglich frisch zubereitet. Aus diesem Grund stehe ich schon um 4:30 Uhr in der Produktion.

(Marcel – Produktionsleiter, IFS-Manager, Frühaufsteher)



Knödel

Speckknödel

Knödelbrot, geröstete Speckwürfel

100 g/Stück, VK Stückpreis Netto

48 Stück/Karton, gesamt 4,80 kg, VK Preis Netto (€ 11,25/kg)

€ 1,13
€ 54,00

Spinatknödel

Knödelbrot, Blattspinat, Cremespinat, Knoblauch

100 g/Stück, VK Stückpreis Netto

48 Stück/Karton, gesamt 4,80 kg, VK Preis Netto (€ 9,20/kg)

€ 0,92
€ 44,10

Leberknödel

Knödelbrot, Rinderleber, Knoblauch

100 g/Stück, VK Stückpreis Netto

48 Stück/Karton, gesamt 4,80 kg, VK Preis Netto (€ 9,20/kg)

€ 0,92
€ 44,10

Semmelknödel

Knödelbrot, Butter, Petersilie

100 g/Stück, VK Stückpreis Netto

48 Stück/Karton, gesamt 4,80 kg, VK Preis Netto (€ 8,05/kg)

€ 0,80
€ 38,60

Pressknödel gebacken

Knödelbrot, Kartoffel, Graukäse, Zieger

100 g/Stück, VK Stückpreis Netto

40 Stück/Karton, gesamt 4,00 kg, VK Preis Netto (€ 13,22/kg)

€ 1,32
€ 52,90

Pressknödel roh

Knödelbrot, Kartoffel, Graukäse, Zieger

110 g/Stück, VK Stückpreis Netto

40 Stück/Karton, gesamt 4,40 kg, VK Preis Netto (€ 9,93/kg)

€ 1,09
€ 43,70

Kasnocken

Knödelbrot, Graukäse, Bergkäse

70 g/Stück, VK Stückpreis Netto

60 Stück/Karton, gesamt 4,20 kg, VK Preis Netto (€ 13,96/kg)

€ 0,98
€ 58,60

Bärlauchknödel

Knödelbrot, Bärlauch

100 g/Stück, VK Stückpreis Netto

48 Stück/Karton, gesamt 4,80 kg, VK Preis Netto (€ 10,01/kg)

€ 1,00
€ 48,00

Pfifferlingknödel

Knödelbrot, Pfifferlinge, Petersilie

70 g/Stück, VK Stückpreis Netto

60 Stück/Karton, gesamt 4,20 kg, VK Preis Netto (€ 16,09/kg)

€ 1,13
€ 67,60

Rohnenknödel

Knödelbrot, Rohnen

100 g/Stück, VK Stückpreis Netto

48 Stück/Karton, gesamt 4,80 kg, VK Preis Netto (€ 10,11/kg)

€ 1,01
€ 48,50

Kulinarische Feinheiten

Milzschnitten

Dünngeschnittenes Weißbrot mit Rindermilz bestrichen und gebacken

gesamt 3,00 kg, VK Preis Netto (€ 19,54/kg)

€ 58,60



Krapfen pikant

Zillertaler Kaskrapfen

Graukäse, Kartoffel, Topfen, Zieger

70 g/Stück, VK Stückpreis Netto

50 Stück/Karton, gesamt 3,50 kg, VK Preis Netto (€ 10,34/kg)

€ 0,72
€ 36,20

Zillertalerkrapferl Mini

Graukäse, Kartoffel, Topfen, Zieger

22 g/Stück, VK Stückpreis Netto

120 Stück/Karton, gesamt 2,64 kg, VK Preis Netto (€ 18,29/kg)

€ 0,40
€ 48,30

Krapfen süß

Kastanienkrapferl

Kastanienpüree, Milch, Rum

22 g/Stück, VK Stückpreis Netto

120 Stück/Karton, gesamt 2,64 kg, VK Preis Netto (€ 19,33/kg)

€ 0,43
€ 51,00

Mohnkrapferl

Mohn, Dörrbirnen, Powidelmarmelade, Rum

22 g/Stück, VK Stückpreis Netto

120 Stück/Karton, gesamt 2,64 kg, VK Preis Netto (€ 19,33/kg)

€ 0,43
€ 51,00

Marillenkrapferl

Marillenmarmelade, Mandeln

22 g/Stück, VK Stückpreis Netto

120 Stück/Karton, gesamt 2,64 kg, VK Preis Netto (€ 19,33/kg)

€ 0,43
€ 51,00

Vogelbeer Boskop-Krapferl

Boskopäpfel, Vogelbeermarmelade

22 g/Stück, VK Stückpreis Netto

120 Stück/Karton, gesamt 2,64 kg, VK Preis Netto (€ 20,38/kg)

€ 0,45
€ 53,80

Preiselbeerkrapfen

Preiselbeermarmelade, Topfen, Vanillezucker

22 g/Stück, VK Stückpreis Netto

120 Stück/Karton, gesamt 2,64 kg, VK Preis Netto (€ 20,38/kg)

€ 0,45
€ 53,80

Kirchtagskrapfen

Mohn, Dörrbirnen, Powidelmarmelade, Rum

50 g/Stück, VK Stückpreis Netto

50 Stück/Karton, gesamt 2,50 kg, VK Preis Netto (€ 14,48/kg)

€ 0,72
€ 36,20

Kiachl (Germteiglinge)

Weizenmehl, Germ, Rum

90 g/Stück, VK Stückpreis Netto

30 Stück/Karton, gesamt 2,70 kg, VK Preis Netto (€ 8,94/kg)

€ 0,80
€ 24,10

Kiachl vorgebacken (Bauernkrapfen)

mit Sauerkraut, oder Preiselbeeren füllen

60 g/Stück, VK Stückpreis Netto

24 Stück/Karton, gesamt 1,50 kg, VK Preis Netto (€ 18,39/kg)

€ 1,15
€ 27,60

Kartoffelteig

Erdäpfelblattln

Kartoffel, Butter, Ei, Weizenmehl

35 g/Stück, VK Stückpreis Netto

ca. 90 Stück/Karton, gesamt 3,00 kg, VK Preis Netto (€ 8,43/kg)

€ 0,28
€ 25,30

Erdäpfelpaunzen

Kartoffelteig, Brandteig, Butter, Ei

1200 Stück/Karton, gesamt 6,00 kg, VK Preis Netto (€ 7,47/kg)

€ 44,80



Marillenknödel    

Kartoffelteig, Marillen

105 g/Stück, VK Stückpreis Netto

56 Stück/Karton, gesamt 6,00 kg, VK Preis Netto (€ 11,30/kg)

€ 1,21
€ 67,80

Zwetschkenknödel    

Kartoffelteig, Zwetschken

105 g/Stück, VK Stückpreis Netto

56 Stück/Karton, gesamt 6,00 kg, VK Preis Netto (€ 11,30/kg)

€ 1,21
€ 67,80

Süßes

Apfelstrudel    

Gezogener Strudelteig mit Äpfeln aus Tirol

1000 g/Stück, VK Stückpreis Netto (Portion 195g VK Preis netto € 2,18)

4 Stück/Karton, gesamt 4,00 kg, VK Preis Netto (€ 10,92/kg)

€ 10,92
€ 43,70

Milchrahmstrudel    

mit Topfen aus Tirol

1000 g/Stück, VK Stückpreis Netto (Portion 195g VK Preis netto € 2,52)

4 Stück/Karton, gesamt 4,00 kg, VK Preis Netto (€ 12,64/kg)

€ 12,64
€ 50,60

Erdbeerknödel mit Topfenteig     

mit Erdbeeren und Topfen aus Tirol

60 g/Stück, VK Stückpreis Netto

64 Stück/Karton, gesamt 3,84 kg, VK Preis Netto (€ 16,15/kg)

€ 0,97
€ 62,00

deFLORIAN

Regionaler Einkauf.

Zentraler Bestandteil unserer Philosophie sind regionale Zutaten, kurze Wege und ein enger Kontakt zu unseren Lieferanten:

REGION GNADENWALD

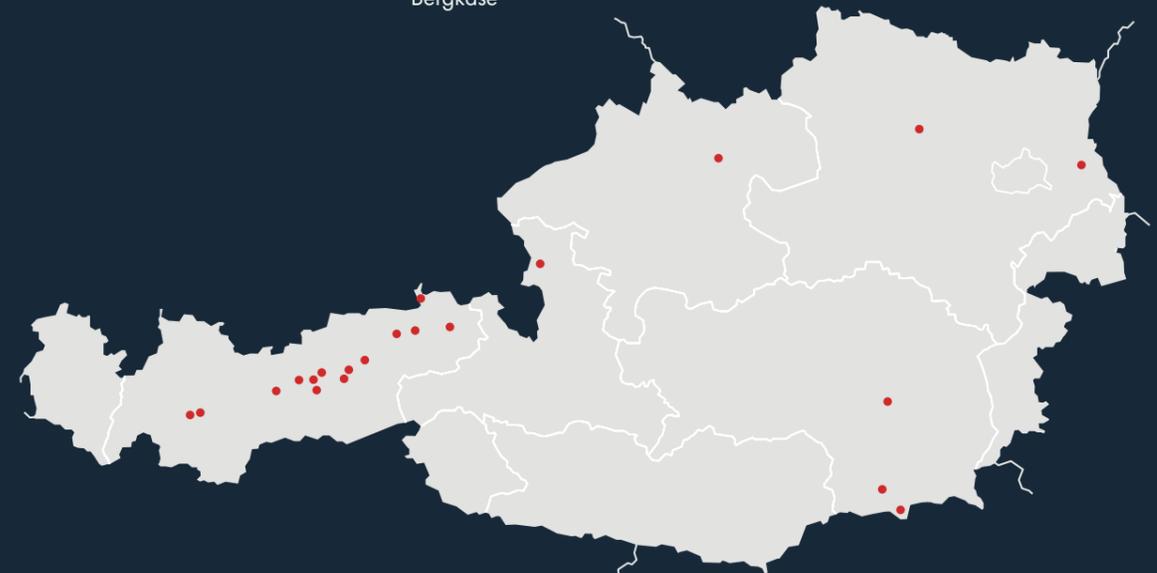
GNADENWALD — Schnittlauch
MILS — Vollmilch
PILL — Erdbeeren
STANS — Marmeladen
THAUR — Gemüse
TULFES — Äpfel, Vogelbeeren
WEERBERG — Zieger

REGION TIROL

KEMATEN — Toastbrot
NIEDERNDORF — Bärlauch (Eigenernte)
PIANS — Speckwürfel
STANZ — Zwetschken
ST. JOHANN — Getreideprodukte
SÖLL — Wildfleisch
WÖRGL — Topfen, Graukäse, Bergkäse

REGION ÖSTERREICH

BERGHEIM — Rinderleber, Rindermilz
BRUCK A. MUR — Sonnenblumenöl
GLEINSTÄTTEN — Dörrbirnen
KREMS — Kastanienpüree
LEUTSCHACH — Kernöl
LINZ — Knödelbrot, Semmelbrösel
MARCHFELD — Spargel



SYMBOLIK

-  vegetarisch
-  vegan
-  glutenfrei
-  laktosefrei
-  eifrei
-  Frühling
-  Sommer
-  Herbst
-  Winter

ALLERGENE

-  Glutenthaltiges Getreide
-  Krebstiere
-  Eihaltige Produkte
-  Fisch
-  Erdnüsse
-  Sojaprodukte
-  Milch und Laktose
-  Schalenfrüchte
-  Sellerie
-  Senf
-  Sesamsamen
-  Schwefeldioxid
-  Lupine
-  Weichtiere





deFLORIAN

Tiefkühlspezialitäten GmbH
6069 Gnadewald 35 b, Tirol
☎ +43 676.40 23 265
www.deflorian.tirol
office@deflorian.tirol

*Ein gutes Stück Tirol
für die moderne Küche.*