

*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 Gnadewald.

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 (CO<sub>2</sub>) 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 GEKÖCHT, 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
Kulinarische Feinheiten	10
Knödel	10
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

Bestellannahme – auch über WhatsApp  
☎ + 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 35b, Tirol  
☎ + 43 676 . 40 23 265  
[www.deflorian.tirol](http://www.deflorian.tirol)  
office@deflorian.tirol

## Tourplan

**Mittwoch:** Hall bis Rattenberg, Zillertal und Achensee  
**Donnerstag:** Rum bis Telfs und Umgebung  
**Freitag:** Wörgl bis Kitzbühel, Kufstein und Umgebung

## 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 (€ 12,58/kg)

€ 0,38  
€ 45,30

### Schlutzkrapfen mit Graukäsefülle

Graukäse, Kartoffel, Topfen, Schnittlauch

30 g/Stück, VK Stückpreis Netto

120 Stück/Karton, gesamt 3,60 kg, VK Preis Netto (€ 12,58/kg)

€ 0,38  
€ 45,30

### Schlutzkrapfen mit Topfenfülle

Kartoffel, Topfen, Schnittlauch

30 g/Stück, VK Stückpreis Netto

120 Stück/Karton, gesamt 3,60 kg, VK Preis Netto (€ 12,58/kg)

€ 0,38  
€ 45,30

### Osttiroler Schlipfkrapfen

Kartoffel, Sauerrahm, Schnittlauch

30 g/Stück, VK Stückpreis Netto

120 Stück/Karton, gesamt 3,60 kg, VK Preis Netto (€ 12,58/kg)

€ 0,38  
€ 45,30

### Schlutzkrapfen mit Steinpilzfülle

Steinpilze, Zwiebeln, Semmelbrösel

25 g/Stück, VK Stückpreis Netto

120 Stück/Karton, gesamt 3,00 kg, VK Preis Netto (€ 24,80/kg)

€ 0,62  
€ 74,40

### 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 Pfifferlingfülle

Pfifferlinge, Zwiebeln, Semmelbrösel

25 g/Stück, VK Stückpreis Netto

120 Stück/Karton, gesamt 3,00 kg, VK Preis Netto (€ 22,96/kg)

€ 0,62  
€ 74,40

### 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

## 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 (€ 12,58/kg)

€ 0,38  
€ 45,30

### Schlutzkrapfen mit Steinpilzfülle

Steinpilze, Zwiebeln, Semmelbrösel

25 g/Stück, VK Stückpreis Netto

120 Stück/Karton, gesamt 3,00 kg, VK Preis Netto (€ 24,80/kg)

€ 0,62  
€ 74,40

### Schlutzkrapfen mit Pfifferlingfülle

Pfifferlinge, Zwiebeln, Semmelbrösel

27 g/Stück, VK Stückpreis Netto

120 Stück/Karton, gesamt 3,24 kg, VK Preis Netto (€ 22,96/kg)

€ 0,62  
€ 74,40



**Schlutzkrapfen mit Tiroler Biopilzen** 

Biochampignon, Zwiebeln, Semmelbrösel  
 25 g/Stück, VK Stückpreis Netto € 0,60  
 120 Stück/Karton, gesamt 3,00 kg, VK Preis Netto (€ 24,00/kg) € 72,00

**Kulinarische Feinheiten**

**Milzschnitten** 

Dünngeschnittenes Weißbrot mit Rindermilz bestrichen und gebacken  
 gesamt 3,00 kg, VK Preis Netto (€ 22,50/kg) € 67,50

**Sauerkraut** 

Mariniertes Sauerkraut mit geröstetem Speck  
 gesamt 6,00 kg, VK Preis Netto (€ 6,00/kg) € 36,00

**Knödel**

**Tiroler Tris** 

2 Spinatknödel, 2 Kasnocken, 4 Schlutzkrapfen mit Spinatfülle,  
 4 Schlutzkrapfen mit Graukäsefülle  
 16 Portionen, VK Preis netto pro Portion € 3,50  
 8 x 550 g/Karton (€ 12,73/kg) VK Preis Netto € 56,00

**Speckknödel** 

Knödelbrot, geröstete Speckwürfel  
 50 g/Stück, VK Stückpreis Netto € 0,90  
 80 Stück/Karton, gesamt 4,00 kg, VK Preis Netto (€ 18,00/kg) € 72,00

100 g/Stück, VK Stückpreis Netto € 1,35  
 48 Stück/Karton, gesamt 4,80 kg, VK Preis Netto (€ 13,50/kg) € 64,80

120 g/Stück, VK Stückpreis Netto € 1,54  
 42 Stück/Karton, gesamt 5,00 kg, VK Preis Netto (€ 12,86/kg) € 64,80

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)



**Spinatknödel**    

Knödelbrot, Blattspinat, Cremespinat, Knoblauch

50 g/Stück, VK Stückpreis Netto

80 Stück/Karton, gesamt 4,00 kg, VK Preis Netto (€ 14,00/kg)

**€ 0,70**

€ 56,00

100 g/Stück, VK Stückpreis Netto

48 Stück/Karton, gesamt 4,80 kg, VK Preis Netto (€ 10,00/kg)

**€ 1,00**

€ 48,00

120 g/Stück, VK Stückpreis Netto

42 Stück/Karton, gesamt 5,00 kg, VK Preis Netto (€ 9,52/kg)

**€ 1,14**

€ 48,00

**Leberknödel**   

Knödelbrot, Rinderleber, Knoblauch

50 g/Stück, VK Stückpreis Netto

80 Stück/Karton, gesamt 4,00 kg, VK Preis Netto (€ 11,67/kg)

**€ 0,70**

€ 56,00

100 g/Stück, VK Stückpreis Netto

48 Stück/Karton, gesamt 4,80 kg, VK Preis Netto (€ 10,00/kg)

**€ 1,00**

€ 48,00

**Semmelknödel**    

Knödelbrot, Butter, Petersilie

50 g/Stück, VK Stückpreis Netto

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

**€ 0,65**

€ 52,00

100 g/Stück, VK Stückpreis Netto

48 Stück/Karton, gesamt 4,80 kg, VK Preis Netto (€ 9,00/kg)

**€ 0,90**

€ 43,20

120 g/Stück, VK Stückpreis Netto

42 Stück/Karton, gesamt 5,00 kg, VK Preis Netto (€ 9,05/kg)

**€ 1,09**

€ 45,60

**Kaspressknödel gebacken**   

Knödelbrot, Kartoffel, Graukäse, Zieger

50 g/Stück, VK Stückpreis Netto

80 Stück/Karton, gesamt 4,00 kg, VK Preis Netto (€ 18,00/kg)

**€ 0,90**

€ 72,00

100 g/Stück, VK Stückpreis Netto

40 Stück/Karton, gesamt 4,00 kg, VK Preis Netto (€ 15,50/kg)

**€ 1,55**

€ 62,00

**Kaspressknödel roh**    

Knödelbrot, Kartoffel, Graukäse, Zieger

110 g/Stück, VK Stückpreis Netto

40 Stück/Karton, gesamt 4,40 kg, VK Preis Netto (€ 12,27/kg)

**€ 1,35**

€ 54,00

**Kasnocken**    

Knödelbrot, Graukäse, Bergkäse

70 g/Stück, VK Stückpreis Netto

60 Stück/Karton, gesamt 4,20 kg, VK Preis Netto (€ 14,86/kg)

**€ 1,04**

€ 62,40

**Kasknödel**    

Knödelbrot, Graukäse, Bergkäse

50 g/Stück, VK Stückpreis Netto

80 Stück/Karton, gesamt 4,00 kg, VK Preis Netto (€ 18,00/kg)

**€ 0,90**

€ 72,00

100 g/Stück, VK Stückpreis Netto

48 Stück/Karton, gesamt 4,80 kg, VK Preis Netto (€ 13,00/kg)

**€ 1,30**

€ 62,40

**Rohnenknödel**    

Knödelbrot, Rohnen

50 g/Stück, VK Stückpreis Netto

80 Stück/Karton, gesamt 4,00 kg, VK Preis Netto (€ 14,50/kg)

**€ 0,73**

€ 58,00

100 g/Stück, VK Stückpreis Netto

48 Stück/Karton, gesamt 4,80 kg, VK Preis Netto (€ 11,00/kg)

**€ 1,10**

€ 52,80

**Bärlauchknödel**     

Knödelbrot, Bärlauch

100 g/Stück, VK Stückpreis Netto

48 Stück/Karton, gesamt 4,80 kg, VK Preis Netto (€ 10,50/kg)

**€ 1,05**

€ 50,40

**Pfifferlingknödel**     

Knödelbrot, Pfifferlinge, Petersilie

70 g/Stück, VK Stückpreis Netto

60 Stück/Karton, gesamt 4,20 kg, VK Preis Netto (€ 16,14/kg)

**€ 1,13**

€ 67,80



## Krapfen pikant

### Zillertaler Kaskrapfen roh

Graukäse, Kartoffel, Topfen, Zieger

70 g/Stück, VK Stückpreis Netto

50 Stück/Karton, gesamt 3,50 kg, VK Preis Netto (€ 11,43/kg)

**€ 0,80**  
€ 40,00

### Zillertaler Kaskrapfen gebacken

Graukäse, Kartoffel, Topfen, Zieger

70 g/Stück, VK Stückpreis Netto

25 Stück/Karton, gesamt 1,75 kg, VK Preis Netto (€ 15,71/kg)

**€ 1,10**  
€ 27,50

### Zillertalerkrapferl Mini

Graukäse, Kartoffel, Topfen, Zieger

22 g/Stück, VK Stückpreis Netto

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

**€ 0,40**  
€ 48,00

## Krapfen süß

### Kastanienkrapferl

Kastanienpüree, Milch, Rum

22 g/Stück, VK Stückpreis Netto

120 Stück/Karton, gesamt 2,64 kg, VK Preis Netto (€ 21,82/kg)

**€ 0,48**  
€ 57,60

### Mohnkrapferl

Mohn, Dörrbirnen, Powidelmarmelade, Rum

22 g/Stück, VK Stückpreis Netto

120 Stück/Karton, gesamt 2,64 kg, VK Preis Netto (€ 21,82/kg)

**€ 0,48**  
€ 57,60

### Marillenkrapferl

Marillenmarmelade, Mandeln

22 g/Stück, VK Stückpreis Netto

120 Stück/Karton, gesamt 2,64 kg, VK Preis Netto (€ 21,82/kg)

**€ 0,48**  
€ 57,60

### Vogelbeer Boskop-Krapferl

Boskopäpfel, Vogelbeermarmelade

22 g/Stück, VK Stückpreis Netto

120 Stück/Karton, gesamt 2,64 kg, VK Preis Netto (€ 21,82/kg)

**€ 0,48**  
€ 57,60

### Kirchtagkrapfen

Mohn, Dörrbirnen, Powidelmarmelade, Rum

50 g/Stück, VK Stückpreis Netto

50 Stück/Karton, gesamt 2,50 kg, VK Preis Netto (€ 16,00/kg)

**€ 0,80**  
€ 40,00

### Kiachl (Germteiglinge)

Weizenmehl, Germ, Rum

90 g/Stück, VK Stückpreis Netto

30 Stück/Karton, gesamt 2,70 kg, VK Preis Netto (€ 11,85/kg)

**€ 1,07**  
€ 32,00

### Kiachl vorgebacken (Bauernkrapfen)

mit Sauerkraut, oder Preiselbeeren füllen

65 g/Stück, VK Stückpreis Netto

24 Stück/Karton, gesamt 1,50 kg, VK Preis Netto (€ 21,67/kg)

**€ 1,35**  
€ 32,50

## Kartoffelteig

### Erdäpfelblattln

Kartoffel, Butter, Ei, Weizenmehl

35 g/Stück, VK Stückpreis Netto

ca. 90 Stück/Karton, gesamt 3,00 kg, VK Preis Netto (€ 10,50/kg)

**€ 0,35**  
€ 31,50

### Erdäpfelpaunzen

Kartoffelteig, Brandteig, Butter, Ei

5 g/Stück, VK Stückpreis Netto

ca. 1200 Stück/Karton, gesamt 6,00 kg, VK Preis Netto (€ 8,22/kg)

**€ 49,30**



# deFLORIAN Regionaler Einkauf.

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

## REGION GNADENWALD

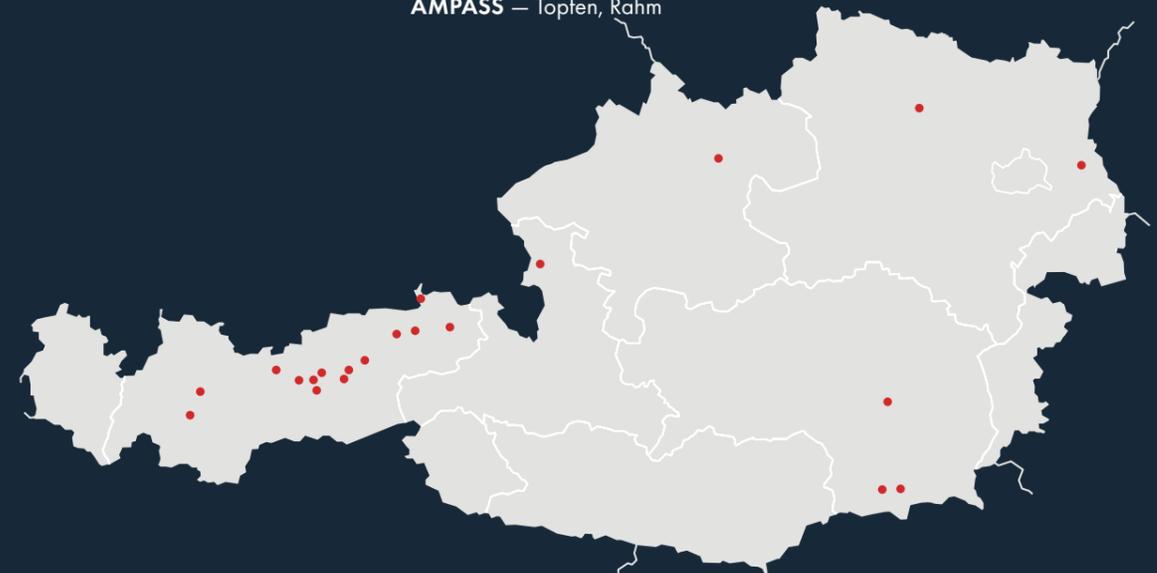
GNADENWALD – Schnittlauch  
MILS – Vollmilch  
MILS – Bio Champignon Pilze  
PILL – Erdbeeren  
STANS – Marmeladen  
THAUR – Gemüse  
TULFES – Äpfel, Vogelbeeren  
WEERBERG – Zieger  
AMPASS – Topfen

## REGION TIROL

KEMATEN – Toastbrot  
NIEDERNDORF – Bärlauch (Eigenernte)  
PIANS – Speckwürfel  
STANZ – Zwetschken  
ST. JOHANN – Getreideprodukte  
SÖLL – Wildfleisch  
MAYRHOFEN – Graukäse  
WALCHSEE – Bergkäse  
AMPASS – Topfen, Rahm

## REGION ÖSTERREICH

BERGHEIM – Rinderleber, Rindermilch  
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

### Bärlauchnocchi

Kartoffelteig, Brandteig, Butter, Ei, Bärlauch  
5 g/Stück, VK Stückpreis Netto  
ca. 1200 Stück/Karton, gesamt 6,00 kg, VK Preis Netto (€ 8,22/kg)

€ 49,30

## Süßes

### Marillenknoedel

Kartoffelteig, Marillen  
107 g/Stück, VK Stückpreis Netto  
56 Stück/Karton, gesamt 6,00 kg, VK Preis Netto (€ 13,07/kg)

€ 1,40  
€ 78,40

### Zwetschkenknoedel

Kartoffelteig, Zwetschken  
107 g/Stück, VK Stückpreis Netto  
56 Stück/Karton, gesamt 6,00 kg, VK Preis Netto (€ 13,07/kg)

€ 1,40  
€ 78,40

### Erdbeerknoedel mit Topfenteig

mit Erdbeeren und Topfen aus Tirol  
60 g/Stück, VK Stückpreis Netto  
64 Stück/Karton, gesamt 3,84 kg, VK Preis Netto (€ 17,50/kg)

€ 1,05  
€ 67,20

### 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 (€ 12,00/kg)

€ 12,00  
€ 48,00

### 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 (€ 14,50/kg)

€ 14,50  
€ 58,00





**deFLORIAN**

Tiefkühlspezialitäten GmbH  
6069 Gnadewald 35 b, Tirol  
☎ +43 676.40 23 265  
[www.deflorian.tirol](http://www.deflorian.tirol)  
office@deflorian.tirol

*Ein gutes Stück Tirol  
für die moderne Küche.*