

# Strudel

SPEZIALITÄTEN





## ALLES BEGANN VOR MEHR ALS 35 JAHREN ...

... in einem urigen Wirtshaus im Ort Großdingharting im Münchner Süden. Hier wurde nach Familienrezeptur der erste Apfelstrudel im Ziehteig für die hauseigenen Gäste 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 unseren Strudel in Optik und Geschmack einzigartig.



# Dinghartinger Apfelstrudel –

*ein Familienunternehmen mit Geschichte,  
Tradition und Zukunft*

**Das noch heute familiengeführte Unternehmen – Dinghartinger Apfelstrudel – wurde im Jahr 1985 von Herrn Walter und Frau Heidemarie Landauer gegründet. In einer überschaubaren – mit den wichtigsten Gerätschaften ausgestatteten – Backstube, stellte Frau Landauer mit zwei Mitarbeiterten die ersten gefrorenen Apfelstrudel im Ziehteig her.**

Äpfel wurden mit einer kleinen Handdrehmaschine geschält, der Teig ausgerollt und die Füllung per Hand aufgetragen – diesen handwerklichen und hausgemachten Charakter findet man noch heute in all unseren Strudel wieder. Herr Landauer kümmerte sich währenddessen um die Kundenakquise und die Vermarktung des von ihm auf den Markt gebrachten Apfelstrudels im Ziehteig – mit der Portionsgröße 160 Gramm im fertig gebackenen Zustand. Wussten Sie schon, dass es im Tiefkühlbereich bis zu diesem Zeitpunkt keinen Strudelziehteig und keine Portionsgröße von 160 Gramm gab?

2001 erweiterten wir die Produktion und verlegten unseren Firmensitz von Parsdorf nach Landsham bei München. Hier werden noch heute all unsere Produkte hergestellt. Auch unser Produktsortiment ist mit den Jahren gewachsen. Angefangen mit Quark- und Gemüsestrudel bis hin zu sämtlichen Sorten an Fruchtstrudel – durch unser vielseitiges Sortiment an süßen und herzhaften Strudel, Kaiserschmarrn, Apfelküchle und saisonalen Köstlichkeiten, kann gesagt werden, dass wir zum Spezialisten und zum Synonym für zarten Strudelgenuss geworden sind.

Bei der Herstellung unserer Produkte legen wir nicht nur großen Wert auf den Einsatz von qualitativ hochwertigen Rohstoffen, sondern auch auf die Aspekte Umwelt, Nachhaltigkeit und die Schonung der natürlichen Ressourcen. Somit werden die verarbeiteten Äpfel zum größten Teil aus der Bodenseeregion zugekauft. Kartoffeln und Kürbisse von Landwirten aus der näheren Umgebung Münchens. Des Weiteren sind an unseren Backöfen beispielsweise Wärmerückgewinnungsanlagen installiert, mit welchen wir 80 % unseres Warmwasserhaushalts decken.

Um den kompletten Bearbeitungszyklus unserer Philosophie vertreten zu können, werden Produktionsschritte optimiert, Investitionen in umweltschonende Anlagen und Abläufe getätigt und Kundenanforderungen sowie Wünsche analysiert und umgesetzt. Beispielsweise wurde in eine Kälteanlage auf CO<sub>2</sub> Basis investiert und eine PV Anlage installiert, mit welcher wir 1/3 unseres Strombedarfs durch erneuerbare Energie abdecken können.

Die Kundenzufriedenheit und gleichzeitig das Verständnis und der Bezug zu unseren Produkten, der Herstellung und den Menschen, die dahinter stehen, steht für uns – die Familie Landauer – an oberster Stelle.

Unser Ziel für die Zukunft ist es, unseren Ansprüchen und denen unserer Kunden, durch innovative Produkte, Verbesserungen, gleichbleibend hohe Qualität und viel Liebe zum Produkt jederzeit gerecht zu werden.

**Weiter Informationen finden Sie unter: [www.dinghartinger.de](http://www.dinghartinger.de)**

Ihre Familie Landauer

# NACHHALTIGKEIT & *Regionalität*



## WÄRME CLEVER NUTZEN

Unsere Anlagen mit Wärmerückgewinnung decken effizient 80% unseres Warmwasser- und Heizbedarfs.



## RECYCLING

Wir verwenden ausschließlich Monofolien, die zu 100% recyclebar sind. Des Weiteren sind die von uns eingesetzten Folien stärkenreduziert. Die Eimer, in denen unser Topfen/Quark geliefert werden, werden wieder an den Hersteller retourniert und können auf diese Art und Weise mehrmals verwendet werden.



## ABFALL WIRD ENERGIE

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



## EINDRUCKSVOLLE CO<sub>2</sub>-EINSPARUNG

Unsere Photovoltaikanlage auf dem Dach erzeugt ein Drittel unseres Stroms und hat seit 2019 über 500 Tonnen CO<sub>2</sub> eingespart. Das entspricht dem CO<sub>2</sub>-Ausstoß von etwa 50 Durchschnittshaushalten.



## 50.000 BÄUME FÜRS KLIMA

Die Einsparung von 504 Tonnen CO<sub>2</sub> ist vergleichbar mit der Pflanzung von ca. 50.000 Bäumen, was etwa der Größe von 70 Fußballfeldern entspricht.



## REGIONAL & NACHHALTIG

Unsere Äpfel kommen überwiegend aus der Bodenseeregion, unser Weizenmehl von lokalen Mühlen und unsere Kartoffeln sowie Kürbisse von bayerischen Landwirten. Nicht zu vergessen unser Topfen/Quark, welchen wir für unsere Produkte ausschließlich aus dem Berchtesgadener Land beziehen.



## GRÜNER DURCH REZEPTUR

Durch den Wegfall des Ei im Strudelteig reduzieren wir unseren CO<sub>2</sub>-Abdruck täglich um ca. 435 kg.



APFEL



### Herkunft:

Wir legen großen Wert auf den Einkauf regionaler Rohstoffe. Zum einen möchten wir hierdurch die Landwirte aus der näheren Umgebung unterstützen und zum anderen umweltschonend und nachhaltig arbeiten. Somit werden die für unseren Apfelstrudel verwendeten Äpfel zum größten Teil aus der Bodenseeregion bezogen.

# APFELSTRUDEL

*Mit Liebe gemacht*

Für unseren Apfelstrudel werden ausschließlich ohne Rosinen 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 hausgemachten Charakter und handwerkliche Qualität, welche sich im Apfelstrudel durch viel Fülle und den hauchdünnen Teig widerspiegelt.



## APFELSTRUDEL IM ZIEHTEIG

Frisch geschälte Äpfel, verfeinert mit einer Zimt- und Zuckermischung im hauchdünnen Strudelziehteig.

Ungebacken oder fertig gebacken und portioniert

laktosefrei 60% RSPD vegetarisch



## PREMIUM APFELSTRUDEL

Dünn ausgerollter Butterziehteig trifft auf frische Äpfel, Haselnüsse und Rosinen mit Rum-Aroma.

Ungebacken

60% RSPD vegetarisch

## BLÄTTERTEIG APFELSTRUDEL

Mehrfach tourierter Ziehteig mit einer per Hand aufgelegten Apfel-, Zimt- und Zuckerfüllung.

Ungebacken oder fertig gebacken und portioniert

RSPD 60% vegetarisch

## GLUTENFREIER APFELSTRUDEL

Der auf Basis von Mais und Reis hergestellte Teig, kombiniert mit der traditionellen Apfelfüllung ohne Rosinen.

Fertig gebacken und portioniert

60% vegetarisch glutenfrei



# TOPFENSTRUDEL

*Strudel vom Feinsten*



## TOPFENSTRUDEL MIT APRIKOSENWÜRFEL

Strudelziehtieg mit locker aufgeschlagenem Topfen und per Hand aufgelegten Aprikosenwürfel.

**Ungebacken oder fertig  
gebacken und portioniert**



## TOPFENSTRUDEL MIT HEIDELBEEREN

Strudelziehtieg mit locker aufgeschlagenem Topfen und per Hand aufgelegten Heidelbeeren.

**Ungebacken oder fertig  
gebacken und portioniert**



## TOPFENSTRUDEL MIT APFELSPALTEN

Strudelziehtieg mit locker aufgeschlagenem Topfen und frisch geschälten Apfelscheiben.

**Ungebacken**



## TOPFENSTRUDEL

Locker aufgeschlagene Topfenfüllung verfeinert mit Rosinen und Rum-Aroma im traditionellen Strudelziehtieg.

**Ungebacken oder fertig  
gebacken und portioniert**



süß

*Tipp:*

Kaiserschmarrn in einer Spitztüte mit verschiedenen Toppings wie Zwetschgenröster, Apfelmus oder Vanillesoße servieren – vom Teller zum Kaiserschmarrn TO GO.

### KAISER-SCHMARRN

Fluffig aufgeschlagener Teig unter Verwendung von Vollei und Eiweiß., gold-braun gebacken und rustikal gerupft. Mit oder ohne Rosinen.

Vorgegart und rustikal gerissen



### APFELKÜCHLE

In Scheiben geschnittener, frischer Apfel, umhüllt von feinem Backteig. Hausgemachter Charakter durch unterschiedliche Größen und den knusprigen Teigspitzen der einzelnen Küchlein.

Vorgegart



### SCHOKO-KAISER-SCHMARRN

Fluffiger aufgeschlagener Teig unter Verwendung von Vollei und Eiweiß trifft auf eine feine Schokoladennote. Rustikal gerupft. Ohne Rosinen.

Vorgegart und rustikal gerissen



 KAISER-SCHMARRN  
& Apfelküchle

## HEFE & FRUCHT

Neu!



### BIENENSTICHSTRUDEL

Sahne-Creme-Füllung mit Vanillegeschmack, verfeinert mit einer Mandel-Honig-Glasur.

Fertig gebacken



### AUSZOG'NE – SIEDEGEBÄCK AUS FEINEM HEFETEIG

Per Hand ausgezogener und frisch ausgebackener Hefeteig.

Fertig gebacken



### MOHNSTRUDEL

Saftige Mohnmischung im Hefeteig.

Fertig gebacken



### NUSSSTRUDEL

Saftige Haselnussmischung mit gehackten Haselnüssen und einem Hauch Kakaopulver im Hefeteig.

Fertig gebacken



## HEFETEIG *Spezialitäten*



# FRUCHTSTRUDEL

*Ein fruchtiger Traum*



### Herstellung

All unsere Fruchtfüllungen werden per Hand auf den Teig aufgetragen – handwerklich und hausgemacht.

### KIRSCHSTRUDEL

Dünner Strudelziehtieg mit süß- und Sauerkirschen verfeinert mit einer Mandel-Marzipan-Creme.

Ungebacken oder fertig gebacken und portioniert



### APRIKOSEN-STRUDEL

Dünner Strudelziehtieg, gefüllt mit Aprikosenhälften und einer Mandel-Marzipan-Creme.

Ungebacken oder fertig gebacken und portioniert



### ZWETSCHGEN-STRUDEL

Dünner Strudelziehtieg, gefüllt mit Zwetschgenhälften und einer Mandel-Marzipan-Creme.

Ungebacken oder fertig gebacken und portioniert



# SAISONALE *Köstlichkeiten*



## ERDBEER-RHABARBER STRUDEL

Ganze Erdbeeren- und Rhabarberwürfel, umhüllt von einer Mandel-Marzipan-Creme und dünn ausgerolltem Strudelziehtieg.

Ungebacken oder fertig  
gebacken und portioniert



## KARTOFFELSTRUDEL MIT BÄRLAUCH

Strudelziehtieg mit frischen Kartoffeln aus der Region treffen auf Bärlauch, Sauerrahm und Gouda Käse. Verfeinert wird diese Strudelvariation mit Muskat, Petersilie und einem Hauch Kümmel.

Ungebacken



## KÜRBISSTRUDEL

Vom Landwirt aus der Region angebauter Hokkaidokürbis, verfeinert mit Sauerrahm, Gouda Käse und edlen Gewürzen wie Curcuma, ummantelt von dünnem Strudelziehtieg.

Ungebacken oder fertig  
gebacken und portioniert



## SAUERKRAUTSTRUDEL

Bayerisches Sauerkraut mit einer feinen Kümmelnote, umhüllt von Premium Strudelteig. Tipp: Strudelstange backen, wie gewünscht portionieren und in der Pfanne auf beiden Seiten anbraten – vom Strudel zum Sauerkrautkräpfen.

Ungebacken



## LEBKUCHENSTRUDEL

Hefeteig mit einer Füllung aus Haselnüssen, einer Mandel-Marzipan-Creme und fein geschnittenen Äpfeln, abgerundet mit Gewürzen wie Zitronen, Orangen und Zimt.

Ungebacken



## BLAUKRAUTSTRUDEL

Premium Butterziehtieg, gefüllt mit bayerischem Blaukraut und frisch geschälten Äpfeln, abgerundet mit Nelken, Muskat und einer Note Zimt.

Ungebacken





HERZHAFT

# SCHMANKERL

*Herzhafter Genuss*

## Herstellung:

Die Füllungen der herzhaften Strudelvariationen werden noch alle **per Hand** auf den Teig aufgetragen. Durch den **schonenden Umgang** mit den verwendeten Rohstoffen, bleiben die Füllungen bissfest und in ihrer Ursprungsform. Hausgemachter Charakter und **handwerkliche Qualität** durch Optik und Geschmack.



### SÜSSKARTOFFELSTRUDEL

Eine cremige Füllung aus Süßkartoffeln, Sauerrahm und Sahne. Fein abgeschmeckt mit edlen Gewürzen, wie Thymian, Ingwer und Muskat. Umhüllt von dünnem Strudelziehteig.

Ungebacken oder fertig gebacken und portioniert



### GEMÜSESTRUDEL

Sieben verschiedene Gemüsesorten – Brokkoli Röschen, Blumenkohl, Süßmais, Knollensellerie, Karotten, Weißkohl und Porree – verfeinert mit Gouda Käse und Gewürzen, eingerollt in dünnen Strudelziehteig oder in buttrigen Premiumteig.

Ungebacken oder fertig gebacken und portioniert



### SPINATSTRUDEL MIT HIRTENKÄSE

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

Ungebacken oder fertig gebacken und portioniert



### KARTOFFELSTRUDEL

Dünn ausgerollter Strudelziehteig mit einer fein abgeschmeckten Füllung aus Kartoffeln, Sauerrahm und einem Hauch Kümmel. **Tipp:** Strudelstange backen, wie gewünscht portionieren und in der Pfanne auf beiden Seiten anbraten.

Ungebacken

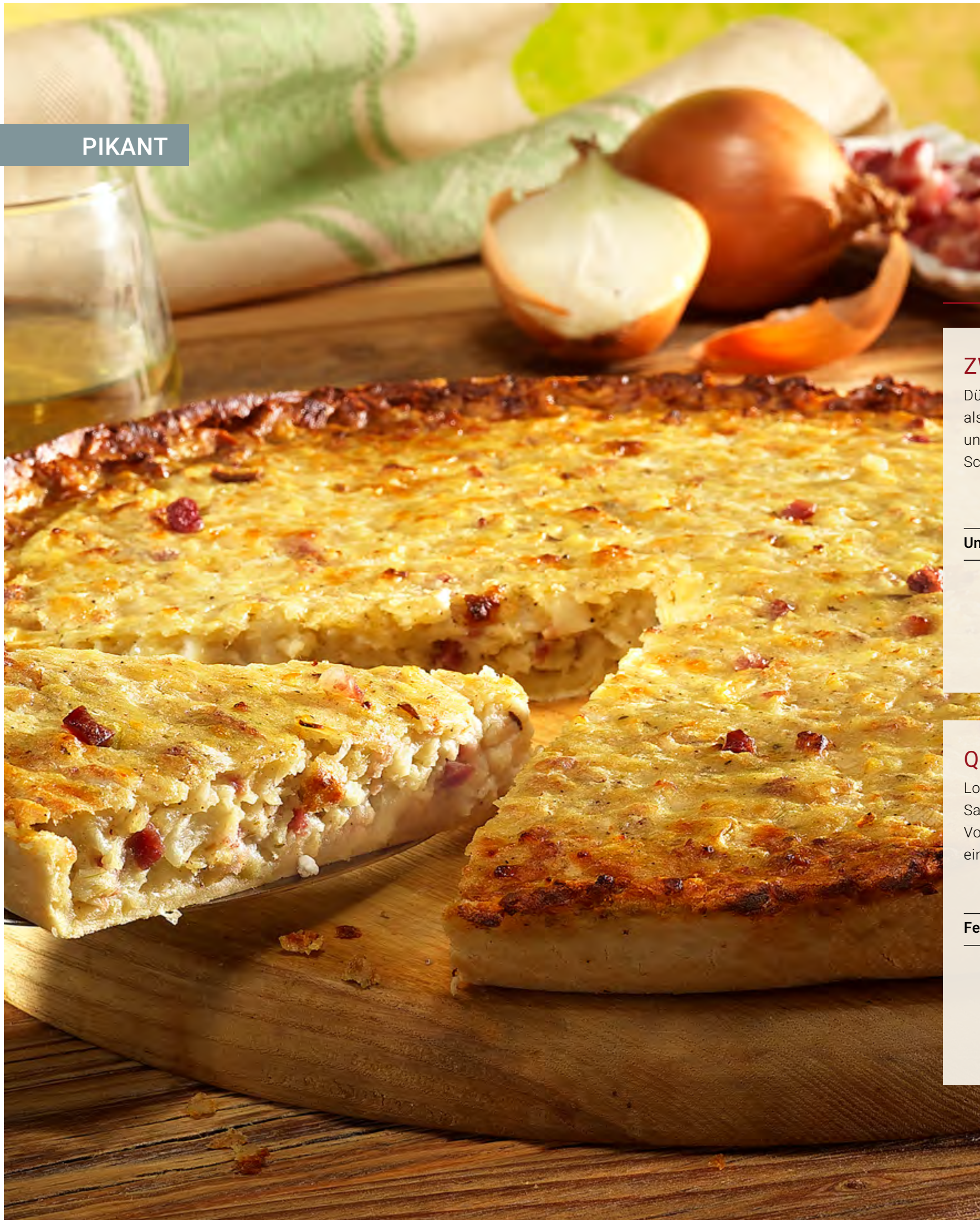


AUCH VEGAN  
ERHÄLTICH  
Gemüsestrudel ohne  
Einsatz von tierischen  
Produkten

PIKANT



# PIKANTES *Für Feinschmecker*



## ZWIEBELKUCHEN

Dünn ausgerollter Hefeteig als Basis für den herzhaften und cremigen Zwiebel-Schinken-Belag.

---

Ungebacken

---



## QUICHE LORRAINE

Locker aufgeschlagene Sahne, Sauerrahm und Vollei mit Gemüse auf einem herzhaften Hefeteig.

---

Fertig gebacken

---



## BROT



### Teffkorn:

Wussten Sie, dass das Teffkorn einen hohen Anteil an Eisen, Kalzium, Kalium, Zink und Magnesium hat? Es ist für Diätiker, Diabetiker und Veganer geeignet.



## INFORMATION



**VEGAN**  
Keine Verwendung von tierischen Produkten jeglicher Art.



**ROUNDTABLE ON SUSTAINABLE PALM OIL**  
Wir verwenden für unsere Produkte ausschließlich SG Zertifiziertes Palm. SG bedeutet, dass sämtliche Bereiche der Herstellung zertifiziert sind.



**OHNE DEKLARIERUNGSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE**



**VEGETARISCH**  
Pflanzliche Ernährung neben Produkten wie Eier und Milch.



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



**LAKTOSEFREI**  
Keine Verwendung von Milchzucker.

# BROT SORTIMENT

*Rustikal & fein*

### BROTTERINETTE

Ausgehöhltes Weizen-/Roggen-Mischbrot mit rustikalem Deckel zum Befüllen mit herzhaften Suppen.

Fertig gebacken und ausgehüllt



### GLUTENFREIE BRÖTCHEN

Glutenfreies Schnitt-, Baguett- und Sportbrötchen auf Basis von Reis- und Teffmehl.

Fertig gebacken und einzeln zu entnehmen



### GLUTENFREIES BROT

Glutenfreies Sonnenblumen-, Toast- und Sportbrot auf Basis von Reis- und Teffmehl.

Fertig gebacken und einzeln zu entnehmen





*Unser Spatenstich  
für die  
Zukunft!*



## *Adresse*

**Dinghartinger ®Apfelstrudel  
Produktions- & Vertriebs-GmbH**

Gangsteig 12  
85652 Landsham-Pliening

## **Kontakt:**

Tel: 089 / 99 150 10

E-Mail: [info@dinghartinger.de](mailto:info@dinghartinger.de)

[www.dinghartinger.de](http://www.dinghartinger.de)