



Koch, surgelato per passione

Lo Strudel di mele è forse uno dei dolci più conosciuti al mondo e più apprezzati. È anche un simbolo della pasticceria altoatesina che deve il suo successo a un insieme di fattori: la pasta, friabile e croccante, burrosa al punto giusto; la dolcezza acidula delle mele che in questa regione, si sa, sono le migliori; l'apparente semplicità di un dolce adatto a ogni occasione.

Koch ha trovato il modo per dare a tutti la possibilità di gustare una buona fetta di strudel in ogni momento della giornata e, soprattutto, ai professionisti dell'ho.re.ca di disporre di un prodotto di alta qualità e praticità di utilizzo.

Lo strudel Koch, senza additivi e conservanti e realizzato con mele dell'Alto Adige secondo la ricetta tradizionale, va infornato ancora surgelato e dopo una quarantina di minuti è pronto da servire come dessert.

È uno dei tanti prodotti che Koch propone per la ristorazione attraverso i canali all'ingrosso e al minuto e nelle catene di distribuzione in Italia e all'estero.

L'azienda di Bolzano è, infatti, specializzata in pasta e prodotti surgelati – gnocchi di patate, pasta sfoglia e lasagne – e piatti tipici regionali e internazionali preparati con metodi artigianali e congelati. La Koch collabora con le più importanti Private Label realizzando per loro una gamma importante di prodotti, grazie al suo marchio di fabbrica: qualità delle materie prime, assenza di conservanti e additivi, una specializzazione nella produzione di paste ripiene che non trova eguali nel panorama produttivo italiano. Azienda familiare, è ancora oggi guidata dal fondatore Peter Gojer e dalla moglie Ingrid, insieme ai loro quattro figli: la passione di mani esperte che lavorano materie prime accuratamente selezionate per creare prodotti freschi, poi

surgelati, di qualità eccezionale. Ne è un valido esempio lo strudel di mele [Koch](#), fragranza e artigianalità del tipico dolce altoatesino nella pratica versione surgelata.