



**Ditsch** 

BREZELBÄCKER SEIT 1919



# Bio-Laugenbrezel

## Schwäbische Art



### Natürlich köstlich

- ✓ vorgegärter Teigling, 110 g
- ✓ aus wertvollen, natürlichen Bio-Rohstoffen (mind. 95 %)
- ✓ Rohstoffe ausschließlich von Erzeugern, die nach strengen EU-Bio-Richtlinien arbeiten
- ✓ frei von Gentechnik (GVO)
- ✓ zertifiziert mit dem EU-Bio-Siegel
- ✓ ohne Schnitt: zur individuellen Veredelung



Kontrollstellennummer DE-ÖKO-003

Serviervorschlag

Artikelnr.	Artikelbezeichnung	EAN-Code	Stückgewicht	Gewicht VE	Stück pro VE	Kartons / Palette Stücke gesamt	Verarbeitungstipps
5115	Bio-Laugenbrezel „schwäbische Art“, vorgegärter Teigling, (mit Salzbeipack)	4005975051152	110 g	9.544 g	80 Stück (4 x 20 Stück)	40 Kartons (3.200 Stück)	Laugenbrezel ca. 20 Minuten auftauen lassen, nach Belieben mit Salz bestreuen und 14 Minuten bei 190 °C im Heißluftofen backen

Bestellung und weitere Informationen unter:

Tel +49 (0) 61 31 / 99 57 - 0 · Fax +49 (0) 61 31 / 99 57 - 50 · handel@ditsch.de · www.ditsch.de

04/2020