



Serviervorschlag

# Laugenspitze



## Zwei Varianten, viele Möglichkeiten

- ✓ erhältlich als vorgegarter Teigling, 100 g oder fertig gebacken für besonders hohe Gelingsicherheit, 87 g
- ✓ ansprechende „Dreieck“-Form
- ✓ tourierter Teig für den locker-luftigen „Croissant-Effekt“
- ✓ perfekt zum kreativen Veredeln



Artikelnr.	Artikelbezeichnung	EAN-Code	Stückgewicht	Gewicht VE	Stück pro VE	Kartons / Palette Stücke gesamt	Verarbeitungstipps
3450	Butter-Laugenspitze, vorgegarter Teigling	4005975034506	100 g	5.431 g	50 Stück (2 x 25 Stück)	56 Kartons (2.800 Stück)	30 Min. antauen; ca. 20 Min. im vorgeheizten Heißluftbackofen bei 170 °C (mit Dampfzugabe) backen. 5 Min. vor dem Ausbacken Zug öffnen.
4217	Laugenspitze, fertig gebacken	4005975042174	87 g	3.905 g	36 Stück (2 x 18 Stück)	40 Kartons (1.440 Stück)	90 Min. auftauen oder ca. 3 Min. im vorgeheizten Heißluftbackofen bei 170 °C (mit Dampfzugabe) regenerieren.

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