



Ditsch 

BREZELBÄCKER SEIT 1919



Bio-Laugenbrezel

Schwäbische Art



Natürlich köstlich

- ✓ vorgegarter 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“, vorgegarter 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



Ditsch

PRETZELS SINCE 1919



Organic pretzel

Swabian-Style



Naturally delicious

- ✓ pre-proved dough, 110 g
- ✓ made from nutritious organic raw materials (min. 95%)
- ✓ raw materials sourced exclusively from producers working in accordance with strict EU organic guidelines
- ✓ free from genetically modified ingredients (GMO)
- ✓ certified with the EU organic label
- ✓ without a cut: allowing individual presentation ideas



Control number DE-ÖKO-003

Serving suggestion

Product no.	Description	Barcode	Weight per piece	Weight per case	Pieces per case	Cases/ pieces per pallet	Handling tips
5115	Organic pretzel "Swabian Style", pre-proved dough, (with salt pack)	4005975051152	110 g	9544 g	80 pieces (4 x 20 pieces)	40 cases (3200 pieces)	Allow the pretzels to defrost for approx. 20 min. After 20 min, sprinkle with salt and bake in a pre-heated fan-assisted oven for approx. 14 min at 190 °C.

Orders and further information on:

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

04/2020