

ch Bites



der Brezel Biss!

pretzel
one bite!

Scan mich!
Scan me!

YouTube

Servivorschlag | Serving suggestion

Snacking-Ideen für jede Gelegenheit



Snacking ideas for every occasion

Käse-Bacon-Pretzel Bites

Zutaten: Cheddar-Scheiben, Bacon

1. Cheddar-Scheiben auf Größe der Pretzel Bites zurechtschneiden.
2. Unter- und Oberseite der Pretzel Bites mit jeweils einer Cheddar-Scheibe belegen.

Backanweisung

Temperatur: 190–200°C | Dampf: nicht erforderlich
Backzeit: ca. 8 Min.

3. Pretzel Bites mit 1/2 Scheiben Bacon umwickeln und mit einem Zahnstocher fixieren.

4. Pretzel Bites auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech platzieren und backen.



Cheese-Bacon-Pretzel Bites

Ingredients: cheddar slices, bacon

1. Cut the cheddar slices to the size of the Pretzel Bites.
2. Cover the top and bottom of the Pretzel Bites with a slice of cheddar.

3. Wrap 1/2 slices of bacon around the Pretzel Bites and secure with a toothpick.

4. Place the Pretzel Bites on a baking sheet lined with baking paper and bake.

Baking instructions

Temperature: 190–200°C | Steam: not required
Baking time: approx. 8 min.



Pretzel Bites mit Zimt und Zucker

Zutaten: Zimt und Zucker, Butter

1. Pretzel Bites gemäß Zubereitungsanleitung backen, aber ohne Salz und anschließend abkühlen lassen.
2. Zimt und Zucker im Verhältnis 1 Teil Zimt zu 4 Teilen Zucker mischen. Butter vorsichtig schmelzen.

Backanweisung

Temperatur: 190–200°C | Dampf: nicht erforderlich
Backzeit: ca. 4 Min.

3. Pretzel Bites kurz in die geschmolzene Butter tauchen, sodass die Oberfläche bedeckt ist. Anschließend abtropfen lassen.

4. Pretzel Bites in Zimtzucker wälzen, sodass alle Seiten gut bedeckt sind.

5. Pretzel Bites nach Belieben garnieren.

Pretzel Bites with cinnamon and sugar

Ingredients: Cinnamon and sugar, butter

1. Bake the Pretzel Bites according to the preparation instructions but without the salt and then leave to cool.
2. Mix the cinnamon and sugar in a ratio of 1 part cinnamon to 4 parts sugar. Melt the butter carefully.

Baking instructions

Temperature: 190–200°C | Steam: not required
Baking time: approx. 4 min.

3. Dip the Pretzel Bites briefly into the melted butter so that the surface is covered. Then leave to drain.

4. Roll the Pretzel Bites in cinnamon sugar, so that all sides are well covered.

5. Garnish the Pretzel Bites as desired.

Artikelnummer Product no.	Artikelbezeichnung Product description	GTIN GTIN	Stückgewicht Weight per piece	Gewicht VE Weight per case	Kartons/Palette Cases per pallet
6011	Pretzel Bites (7 kg) + Salzbeipack/Salt Pack (283 g), fertig gebacken/fully baked	4005975060116	14 g	7.690 g (Brutto/gross) 7.283 g (Netto/net)	40 Kartons/cartons

Bestellung und weitere Informationen unter / Order and further information at:
Tel +49 (0) 61 31 / 99 57 – 0 · Fax +49 (0) 61 31 / 99 57 – 50 · handel@ditsch.de · www.ditsch.com

Servivorschläge | Serving suggestions

Ditsch Pretzel



Das Beste in einem

Experience
greatness in

Verzehrfertig in nur 5 Minuten

Ready to eat warm in only 5 minutes



Pretzel Bites mit etwas Abstand auf ein Backblech legen und kurz antauen lassen.

Place the Pretzel Bites a small distance apart on a baking sheet.



Pretzel Bites mit reichlich Wasser besprühen, sodass das Salz haften bleibt.

Spray the Pretzel Bites with a generous coating of water so that the salt sticks to them.



Pretzel Bites mit Salz bestreuen.

Sprinkle the Pretzel Bites with salt.



Backblech in den Ofen schieben und bei 190–200°C für ca. 4 Minuten ohne Dampf backen.

Place the baking sheet in the oven and bake at 190–200°C for approx. 4 minutes without steam.



Pretzel Bites nach Belieben veredeln.

Finish the Pretzel Bites as desired.

ENTDECKEN SIE NOCH WEITERE TOLLE IDEEN!
Discover more great ideas!



Ditsch Pretzel Bites

Ein Produkt mit
1.000 Möglichkeiten

A product with 1,000 possibilities



Serviertorschläge | Serving suggestions

Die Innovation von Ditsch – dem Marktführer für Laugenspezialitäten

The innovation from Ditsch – the market leader for pretzel specialties



VEGAN

Die Innovation

- ✓ Alle Vorteile einer Ditsch-Brezel in einem Produkt: **außen knusprig – innen weich**
- ✓ **Höchster Convenience-Grad:** schnell und einfach zubereitet, verzehrfertig in nur wenigen Minuten
- ✓ Einzigartiges Laugengebäck **im Snacking-Format**
- ✓ **Fertig gebacken** und **vegan**

The innovation

- ✓ All the advantages of a Ditsch pretzel in one product: **crispy on the outside – soft on the inside**
- ✓ **Highest degree of convenience:** quick and easy to prepare, ready to eat in just a few minutes
- ✓ Unique pretzel **in snacking format**
- ✓ **Fully baked** and **vegan**

Die Trends

- ✓ Bedarf nach **to-go-Snacking** steigt¹
- ✓ Das Verlangen nach **kleinen Portionsgrößen** als Snacks wächst²
- ✓ Convenience-Produkte mit **schneller und einfacher Zubereitung**³
- ✓ **Vegane** und **flexitarische Ernährung**⁴

The trends

- ✓ Increasing demand for **to-go snacking**¹
- ✓ The desire for **small portion sizes** as a snack is growing²
- ✓ Convenience products with **quick and easy preparation**³
- ✓ **Vegan** and **flexitarian diet**⁴

Quellen: (1) Jochen Pinsker, Circana & Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung; (2) GfK; (3) Mintel; (4) Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung