

#La passion du bretzel

#Pasión por los pretzel



Faits avec amour et passion.

Hechos con amor, mucho cariño y pasión.

Ceux qui disent que tous les bretzels ont le même goût n'ont jamais mangé un bretzel de chez Ditsch. Notre attachement pour les ingrédients de haute qualité et les idées neuves, mais aussi l'honnêteté, la confiance, la joie de vivre et une véritable passion pour notre travail : tout cela est dans nos bretzels et viennoiseries salées, et vous pourrez le savourer à chaque bouchée.

Depuis maintenant plus d'un siècle, la marque Ditsch fabrique des bretzels et des viennoiseries salées, des mini pizzas et des croissants saumurés de qualité supérieure. Notre gamme tout entière est conçue pour répondre idéalement à vos besoins. Chez Ditsch, vous avez le choix entre deux niveaux de commodité : les pâtons préfermentés ou les produits précuits surgelés. L'un comme l'autre sont simples à préparer et vous garantissent d'excellents résultats à tous les coups. De cette façon, nous pouvons vous offrir d'innombrables moments de bonheur, jour après jour. À vous, mais aussi à vos clients, qui se réjouissent d'avance de découvrir les savoureuses nouveautés de chez Ditsch.

Quien diga que un pretzel es igual a otro no ha probado nunca un pretzel de Ditsch. Nuestra pasión por los mejores ingredientes, nuevas ideas, una calidad excepcional, honestidad, confianza, alegría de vivir y, como ingrediente imprescindible, grandes dosis de cariño: todo esto se aprecia al saborear nuestros pretzel y productos de panadería. Bocado a bocado.

Desde hace más de cien años, nuestra empresa es sinónimo de pretzels, productos de pretzel, snacks de pizza y especialidades de croissant de pretzel de calidad suprema. Nuestra gama completa está perfectamente adaptada a sus necesidades. En Ditsch, usted puede elegir entre dos niveles de conveniencia: como piezas de masa prefermentadas o como productos ya horneados. En cualquier caso, puede contar con un fácil manejo y un excelente resultado. Así nos aseguramos día tras día de aportar innumerables momentos de felicidad. No solo a usted, sino también a sus clientes, que siempre agradecen esa pequeña alegría que les proporcionan los productos Ditsch.



AGENDA DES SALONS 2024

CALENDARIO DE FERIAS 2024

Vous souhaitez nous rendre visite sur un salon ? Pour connaître les dates des salons professionnels auxquels nous prévoyons de participer en 2024, cliquez sur ce lien.t

¿Quiere visitarnos en nuestro stand?
Acceda a nuestro calendario de ferias programadas para 2024 a través del siguiente enlace.



Sommaire

Contenido

6	Pour obtenir les meilleurs résultats, il faut les meilleurs ingrédients. Ici, vous pouvez tout apprendre sur nos normes de qualité élevées.	6	Si buscas los mejores resultados, necesitas los mejores ingredientes. Conozca ahora nuestros elevados estándares de calidad.
8	Viennoiseries en pâte à bretzel	8	Productos de pretzel
10	Pâtons	10	Piezas de masa
16	Nous avons envie de nouveauté. Découvrez toute l'étendue de notre créativité.	16	Con appetito de novedades Descubra ahora nuestro espíritu creativo e innovador.
22	Précuit surgelé	22	Productos ya horneados
30	Nos principaux ingrédients : justesse et rigueur. Découvrez nos produits standard de première qualité.	30	La précision es nuestro ingrediente principal Conozca ahora nuestros estándares de producción al más alto nivel.
32	Mini pizzas	32	Snacks de pizza
38	Les plaisirs de la bouche, à la perfection. Découvrez les hautes ambitions de notre assurance qualité.	38	El disfrute en su máxima expresión. Conozca ahora los altos estándares de nuestro aseguramiento de la calidad.
40	Spécialités de croissants	40	Especialidades de croissant
44	Chez nous, le client est empereur. Profitez de notre conseil personnalisé et de solutions produits parfaitement en accord avec vos besoins.	44	Para nosotros, el cliente es el rey. Confíe en nuestro asesoramiento individual y en nuestras soluciones de productos personalizadas.
46	Liste des produits	48	Listado de productos
50	Pour que le fruit de notre travail et de notre passion vous parvienne au plus vite. Nous vous livrons les secrets de notre logistique.	50	Para que usted reciba rápidamente lo que nosotros más queremos. Le revelamos todo sobre nuestra sofisticada planificación administrativa.

Conseils de préparation – symboles

Símbolos de consejos de preparación

 **Décongélation complète**
Descongelar

 **Vapeur**
Vapor

 **Décongélation partielle**
Descongelar parcialmente

 **Four à air chaud**
Horno de aire caliente



Les produits marqués de ce signe sont de composition végétale. La présence de traces de produits d'origine animale ne peut toutefois pas être exclue. Las recetas de los productos señalizados son veganas. Sin embargo, no puede descartarse por completo la presencia de trazas de productos de origen animal.



Seuls les produits certifiés par un organisme de contrôle agréé comme étant issus de l'agriculture biologique peuvent porter le label bio. Ces produits répondent à des normes strictes en matière de production, de transformation, de transport et de stockage. Solo los productos que cuentan con la certificación de una entidad de control en la que se confirma que proceden de cultivo ecológico pueden llevar el logotipo de producto orgánico. O sea, deben cumplir requisitos muy estrictos de producción, elaboración, transporte y almacenamiento.



Pour avoir les meilleurs résultats, il faut les meilleurs ingrédients.

Si buscas los mejores resultados, necesitas los mejores ingredientes.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Membre de la « Table ronde sur l'huile de palme durable » (RSPO) depuis février 2015, Ditsch s'engage pour une culture durable de l'huile de palme. Néanmoins, nous nous attachons à réduire l'utilisation d'huile de palme dans nos produits de manière continue, notre objectif étant d'y renoncer totalement d'ici quelques années.

¿LO SABÍA?

Ditsch es miembro de la Mesa Redonda sobre Aceite de Palma Sostenible (RSPO) desde febrero de 2015, por lo que se compromete con el cultivo sostenible del aceite de palma. Aun así, reducimos constantemente el uso de aceite de palma en nuestros productos con el objetivo de prescindir completamente de él en los próximos años.



9-1008-15-100-00



**Sarah Metzler, directrice
Service Achats** Dirección de
Compras
**Christian Maier, directeur
Développement de produits
et innovations** Dirección de
Desarrollo de Productos e
Innovaciones

S'agissant de la qualité de nos ingrédients, nous ne faisons aucune concession.

Des matières premières de haute qualité, soumis à un contrôle de qualité strict et venant de fournisseurs sélectionnés avec soin, constituent pour nous un minimum. En d'autres termes, lorsqu'il s'agit de nos produits, nous ne sommes pas guidés par de quelconques conventions, mais uniquement par le goût. En matière d'éco-responsabilité, nous mettons également la barre très haut. Nos matières premières proviennent désormais pour la plupart d'Allemagne et des pays voisins, et notre farine est essentiellement produite à partir d'énergie hydroélectrique neutre en carbone. Nous veillons à ménager les ressources, tout comme nous préférons les partenariats de long terme et les distances de transport courtes. Parce que nous aimons avant tout l'excellence dans le détail.



Cuando se trata de la calidad de nuestros ingredientes, no hacemos concesiones.

Solo aceptamos materias primas de alta calidad rigurosamente controladas y procedentes de proveedores seleccionados. O dicho de otro modo: cuando se trata de nuestros productos, no nos atenemos a ninguna convención, solo al sabor. Por otro lado, tenemos altos niveles de exigencia en lo que respecta a la responsabilidad. La mayoría de nuestras materias primas proceden de Alemania y los alrededores de nuestra fábrica. La mayor parte de nuestra harina se produce de forma neutra en términos de emisiones de CO2 utilizando electricidad hidroeléctrica. Además, utilizamos los recursos con economía, apostamos por cooperaciones a largo plazo y nos aseguramos de que las rutas de transporte sean cortas. Es decir, ponemos todo el cariño hasta en el más mínimo detalle.

Pourquoi nos pâtons de bretzel sont-ils si populaires ?

¿Qué hace tan populares a nuestras piezas de masa?

Pour faire une viennoiserie finement salée de qualité Ditsch, il faut avant tout de l'amour et de l'expérience.

Ensuite, il faut de la farine, de l'huile de colza, du sel, de la levure boulangère et de l'eau. La pâte à bretzel doit être pétrie longtemps et sa température se situer entre 20 et 23 degrés Celsius pour permettre un façonnage optimal des noeuds. Les pâtons sont ensuite mis à fermenter, puis saumurés. Pour le saumurage, la pâte doit être stable et sa surface légèrement sèche et durcie, afin de n'absorber que juste ce qu'il faut de saumure. Et pour que le bretzel obtienne sa couleur cuivrée aux délicieux arômes grillés, il faut aussi veiller à ce que la réaction de Maillard réussisse à chaque cuisson, fournée après fournée. C'est elle qui crée ce joli contraste entre la couleur cuivrée de la croûte et le blanc moelleux de la mie, ainsi que ce goût finement salé si typique des produits saumurés de Ditsch.

Un producto de pretzel en su punto de sal y con los niveles de calidad de Ditsch precisa de grandes dosis de cariño y de experiencia.

Para preparar la masa, utilizamos principalmente harina, aceite de colza, sal, levadura y agua. La masa de pretzel debe estar bien amasada y su temperatura debe ser de entre 20 y 23 °C para que se pueda entrelazar fácilmente. Después, la masa se fermenta y se sumerge en un baño de sosa. Durante el proceso del baño en sosa, la masa debe tener una forma estable y haberse secado ligeramente por la acción del frío, de modo que quede la cantidad adecuada de sosa sobre el pretzel. Además, para conseguir un dorado óptimo con deliciosos aromas tostados, la reacción de Maillard en el horno debe ser siempre perfecta. Y ello, en cada proceso de horneado. Solo entonces se produce ese bonito y marcado contraste entre la crujiente corteza de color castaño y la esponjosa miga del interior, y solo entonces conseguimos ese sabor único que hace que los productos horneados tipo pretzel de Ditsch sean tan especiales.





LE SAVIEZ-VOUS ?

Encore aujourd'hui, nos bretzels sont fabriqués selon la méthode artisanale de Ditsch. De petites portions de pâte sont roulées à une longueur de 15 à 20 centimètres, puis entrelacées pour former le noeud caractéristique du bretzel. Comme cela se faisait autrefois, ou presque.

¿LO SABÍA?

A día de hoy, nuestros pretzels siguen elaborándose según la probada tradición de Ditsch. Primero, se extienden las pequeñas porciones de masa hasta obtener tiras con una longitud de entre 15 y 20 centímetros, y luego se enroscan para darles su forma típica. Prácticamente de la misma manera en que se hacía antaño.



Chaque bretzel est une expérience unique.

Cada pretzel, una experiencia irrepetible.

À peine arrivés, ils sont déjà tous partis.

Nos pâtons précuits surgelés sont parmi nos produits les plus populaires. Fabriqués d'après une tradition centenaire, décorés de nombreux prix, ils se transforment après la cuisson en de savoureux bretzels de Ditsch, à la fois divinement moelleux et irrésistiblement croustillants.

¡Vistas y no vistas!

Nuestras piezas prefermentadas son uno de nuestros productos más populares. Elaboradas con la experiencia de cien años y galardonadas con numerosos premios, después de hornearlas se convierten en los crujientes y esponjosos pretzel de Ditsch, absolutamente deliciosos.

182 Bretzel

« façon souabe », 100 g

Avec fente, pâton préfermenté, sachet de gros sel

Réf. article :	182
Poids à l'unité	100 g
Poids d'une boîte	8741 g
Contenu par boîte	4 sachets x 20 = 80 unités
Cartons/unités par palette	40/3200
Code-barres	4005975001829

Conseils de préparation  20 min.  à 190° C env. 14 min.

4088 Bretzel

« façon souabe », 110 g

Avec fente, pâton préfermenté, sachet de gros sel

Réf. article :	4088
Poids à l'unité	110 g
Poids d'une boîte	9553 g
Contenu par boîte	4 sachets x 20 = 80 unités
Cartons/unités par palette	40/3200
Code-barres	4005975040880

Conseils de préparation  20 min.  à 190° C env. 14 min.

3655 Bretzel

« façon souabe », 130 g

Avec fente, pâton préfermenté, sachet de gros sel

Réf. article :	3655
Poids à l'unité	130 g
Poids d'une boîte	9605 g
Contenu par boîte	4 sachets x 17 = 68 unités
Cartons/unités par palette	40/2720
Code-barres	4005975036555

Conseils de préparation  20 min.  à 190° C env. 14 min.

182 Pretzel

estilo suabo, 100 g

Pieza de masa prefermentada, con corte, incluye sobre de sal

N.o de artículo	182
Peso de la unidad	100 g
Peso de la caja	8741 g
Contenido de la caja	4 bolsas x 20 unidades = 80 unidades
Cajas / unidades por palé	40/3200
Código EAN	4005975001829

Consejos de preparación  20 min  190 °C aprox. 14 min

4088 Pretzel

estilo suabo, 110 g

Pieza de masa prefermentada, con corte, incluye sobre de sal

N.o de artículo	4088
Peso de la unidad	110 g
Peso de la caja	9553 g
Contenido de la caja	4 bolsas x 20 unidades = 80 unidades
Cajas / unidades por palé	40/3200
Código EAN	4005975040880

Consejos de preparación  20 min  190 °C aprox. 14 min

3655 Pretzel

estilo suabo, 130 g

Pieza de masa prefermentada, con corte, incluye sobre de sal

N.o de artículo	3655
Peso de la unidad	130 g
Peso de la caja	9605 g
Contenido de la caja	4 bolsas x 17 unidades = 68 unidades
Cajas / unidades por palé	40/2720
Código EAN	4005975036555

Consejos de preparación  20 min  190 °C aprox. 14 min



 **VEGAN**
Vegano



 **VEGAN**
Vegano



 **VEGAN**
Vegano

3702 Bretzel « façon bavaroise », 100 g

Pâton préfermenté, sachet de gros sel

Réf. article :	3702
Poids à l'unité	100 g
Poids d'une boîte	8773 g
Contenu par boîte	4 sachets x 20 = 80 unités
Cartons/unités par palette	40/3200
Code-barres	4005975037026

Conseils de préparation  10 min.  à 220 °C env. 13 min.

4119 Bretzel « façon bavaroise », 110 g

Pâton préfermenté, sachet de gros sel

Réf. article :	4119
Poids à l'unité	110 g
Poids d'une boîte	9593 g
Contenu par boîte	4 sachets x 20 = 80 unités
Cartons/unités par palette	40/3200
Code-barres	4005975041191

Conseils de préparation  10 min.  à 220 °C env. 13 min.

127 Mini bretzel, 50 g

Pâton préfermenté, sachet de gros sel

Réf. article :	127
Poids à l'unité	50 g
Poids d'une boîte	6639 g
Contenu par boîte	4 sachets x 30 = 120 unités
Cartons/unités par palette	40/4800
Code-barres	4005975001270

Conseils de préparation  15 min.  à 190 °C env. 10 min.

142 Bretzel, 85 g

Pâton préfermenté, sachet de gros sel

Réf. article :	142
Poids à l'unité	85 g
Poids d'une boîte	7795 g
Contenu par boîte	4 sachets x 21 = 84 unités
Cartons/unités par palette	40/3360
Code-barres	4005975001423

Conseils de préparation  20 min.  à 180 °C env. 8-12 min.

2760 Bretzel, 110 g

Pâton préfermenté, sachet de gros sel

Réf. article :	2760
Poids à l'unité	110 g
Poids d'une boîte	8713 g
Contenu par boîte	4 sachets x 18 = 72 unités
Cartons/unités par palette	40/2880
Code-barres	4005975027607

Conseils de préparation  20 min.  à 180 °C env. 12 min.

5115 Bretzel bio, 110 g

Pâton préfermenté, sachet de gros sel

Réf. article :	5115
Poids à l'unité	110 g
Poids d'une boîte	9593 g
Contenu par boîte	4 sachets x 20 = 80 unités
Cartons/unités par palette	40/3200
Code-barres	4005975051152

Conseils de préparation  20 min.  à 190 °C env. 14 min.

3702 Pretzel estilo bávaro, 100 g

Pieza de masa prefermentada, incluye sobre de sal

N.o de artículo	3702
Peso de la unidad	100 g
Peso de la caja	8773 g
Contenido de la caja	4 bolsas x 20 unidades = 80 unidades
Cajas / unidades por palé	40/3200
Código EAN	4005975037026

Consejos de preparación  10 min  220 °C aprox. 13 min



4119 Pretzel estilo bávaro, 110 g

Pieza de masa prefermentada, incluye sobre de sal

N.o de artículo	4119
Peso de la unidad	110 g
Peso de la caja	9593 g
Contenido de la caja	4 bolsas x 20 unidades = 80 unidades
Cajas / unidades por palé	40/3200
Código EAN	4005975041191

Consejos de preparación  10 min  220 °C aprox. 13 min



127 Minipretzel, 50 g

Pieza de masa prefermentada, incluye sobre de sal

N.o de artículo	127
Peso de la unidad	50 g
Peso de la caja	6639 g
Contenido de la caja	4 bolsas x 30 unidades = 120 unidades
Cajas / unidades por palé	40/4800
Código EAN	4005975001270

Consejos de preparación  15 min  190 °C aprox. 10 min



142 Pretzel, 85 g

Pieza de masa prefermentada, incluye sobre de sal

N.o de artículo	142
Peso de la unidad	85 g
Peso de la caja	7795 g
Contenido de la caja	4 bolsas x 21 unidades = 84 unidades
Cajas / unidades por palé	40/3360
Código EAN	4005975001423

Consejos de preparación  20 min  180 °C aprox. 8-12 min



2760 Pretzel, 110 g

Pieza de masa prefermentada, incluye sobre de sal

N.o de artículo	2760
Peso de la unidad	110 g
Peso de la caja	8713 g
Contenido de la caja	4 bolsas x 18 unidades = 72 unidades
Cajas / unidades por palé	40/2880
Código EAN	4005975027607

Consejos de preparación  20 min  180 °C aprox. 12 min



5115 Pretzel ecológico, 110 g

Pieza de masa prefermentada, incluye sobre de sal

N.o de artículo	5115
Peso de la unidad	110 g
Peso de la caja	9593 g
Contenido de la caja	4 bolsas x 20 unidades = 80 unidades
Cajas / unidades por palé	40/3200
Código EAN	4005975051152

Consejos de preparación  20 min  190 °C aprox. 14 min



Dans un bretzel, tout est bon !

Las partes, a cual más rica.



Que choisirez-vous ? La façon souabe ou bavaroise ?

¿Cómo lo prefiere?

¿Al estilo suave o al estilo bávaro?

FAÇON SOUABE

Pretzel estilo suabo

Matières grasses 3-10 g (pour 100 g de farine)

Contenido en grasa de la harina: 3-10%

Ventre bombé avec fente

Barriga ancha con corte



Bras minces et croustillants

Brazos delgados y crujientes

FAÇON BAVAROISE

Pretzel estilo bávaro

Matières grasses 3 g (pour 100 g de farine)

Contenido en grasa de la harina: inférieur al 3 %

Ventre bombé avec fente

Barriga ancha, greñado rústico



Bras dodus et moelleux

Brazos gruesos y esponjosos

3663 Bretzel, 160 g

Avec fente, pâton préfermenté, sachet de gros sel

Réf. article :	3663
Poids à l'unité	160 g
Poids d'une boîte	10430 g
Contenu par boîte	4 sachets x 15 = 60 unités
Cartons/unités par palette	40/2400
Code-barres	4005975036630

Conseils de préparation  30 min.  à 180 °C env. 12-15 min.

3663 Pretzel, 160 g

Pièce de masa prefermentada, con corte, incluye sobre de sal

N.o de artículo	3663
Peso de la unidad	160 g
Peso de la caja	10430 g
Contenido de la caja	4 bolsas x 15 unidades = 60 unidades
Cajas / unidades por palé	40/2400
Código EAN	4005975036630

Consejos de preparación  30 min  180 °C aprox. 12-15 min



 **VEGAN**
Vegano

3491 Bretzel, 170 g

Avec fente, pâton préfermenté, sachet de gros sel

Réf. article :	3491
Poids à l'unité	170 g
Poids d'une boîte	7459 g
Contenu par boîte	4 sachets x 10 = 40 unités
Cartons/unités par palette	40/1600
Code-barres	4005975034919

Conseils de préparation  30 min.  à 180 °C env. 12-15 min.

121 Maxi bretzel, 170 g

Pâton préfermenté, sachet de gros sel

Réf. article :	121
Poids à l'unité	170 g
Poids d'une boîte	7442 g
Contenu par boîte	4 sachets x 10 = 40 unités
Cartons/unités par palette	40/1600
Code-barres	4005975001218

Conseils de préparation  30 min.  à 180 °C env. 12-15 min.

3491 Pretzel, 170 g

Pieza de masa prefermentada, con corte, incluye sobre de sal

N.o de artículo	3491
Peso de la unidad	170 g
Peso de la caja	7459 g
Contenido de la caja	4 bolsas x 10 unidades = 40 unidades
Cajas / unidades por palé	40/1600
Código EAN	4005975034919

Consejos de preparación  30 min  180 °C aprox. 12-15 min



 **VEGAN**
Vegano

121 Pretzel L, 170 g

Pieza de masa prefermentada, incluye sobre de sal

N.o de artículo	121
Peso de la unidad	170 g
Peso de la caja	7442 g
Contenido de la caja	4 bolsas x 10 unidades = 40 unidades
Cajas / unidades por palé	40/1600
Código EAN	4005975001218

Consejos de preparación  30 min  180 °C aprox. 12-15 min



 **VEGAN**
Vegano

3992 Bretzel XXL, 250 g

Pâton préfermenté, sachet de gros sel

Réf. article :	3992
Poids à l'unité	250 g
Poids d'une boîte	6075 g
Contenu par boîte	2 sachets x 11 = 22 unités
Cartons/unités par palette	48/1056
Code-barres	4005975039921

Conseils de préparation  30 min.  à 180 °C env. 12-15 min.

3992 Pretzel XL, 250 g

Pieza de masa prefermentada, incluye sobre de sal

N.o de artículo	3992
Peso de la unidad	250 g
Peso de la caja	6075 g
Contenido de la caja	2 bolsas x 11 unidades = 22 unidades
Cajas / unidades por palé	48/1056
Código EAN	4005975039921

Consejos de preparación  30 min  180 °C aprox. 12-15 min



 **VEGAN**
Vegano

3139 Bretzel, 350 g

Pâton préfermenté, sachet de gros sel

Réf. article :	3139	PRODUIT SAISONNIER* disponible du 01/05 au 31/10
Poids à l'unité	350 g	
Poids d'une boîte	5880 g	
Contenu par boîte	1 sachets x 15 = 15 unités	
Cartons/unités par palette	40/600	
Code-barres	4005975031390	

Conseils de préparation  30 min.  à 180 °C env. 12-15 min.

* Dans la limite des stocks disponibles * Hasta agotar existencias.

3139 Pretzel, 350 g

Pieza de masa prefermentada, incluye sobre de sal

N.o de artículo	3139	ARTÍCULO DE TEMPORADA* disponible del 01/05 al 31/10
Peso de la unidad	350 g	
Peso de la caja	5880 g	
Contenido de la caja	1 bolsas x 15 unidades = 15 unidades	
Cajas / unidades por palé	40/600	
Código EAN	4005975031390	

Consejos de preparación  30 min  180 °C aprox. 12-15 min



 **VEGAN**
Vegano

LA PETITE ORIGINALE
Nuestra propuesta exótica

Pâton de pâte sucrée
Pieza de masa dulce

5717 Bretzel sucré, 135 g

Pâton préfermenté

Réf. article :	5717
Poids à l'unité	135 g
Poids d'une boîte	8618 g
Contenu par boîte	4 sachets x 15 = 60 unités
Cartons/unités par palette	40/2400
Code-barres	4005975057178

Conseils de préparation  10 min.  à 170 °C env. 12-13 min. 

5717 Pretzel dulce, 135 g

Pieza de masa prefermentada

N.o de artículo	5717
Peso de la unidad	135 g
Peso de la caja	8618 g
Contenido de la caja	4 bolsas x 15 unidades = 60 unidades
Cajas / unidades por palé	40/2400
Código EAN	4005975057178

Consejos de preparación  10 min  170 °C aprox. 12-13 min 



 **VEGAN**
Vegano

Nous avons envie de nouveauté.

Con apetito de novedades



LE SAVIEZ-VOUS ?

Avec notre vaste expérience dans le secteur des marques de distributeurs, nous serons également heureux d'élaborer pour vous des solutions professionnelles qui répondent à vos attentes.

¿LO SABÍA?

Gracias a nuestra amplia experiencia en el sector de las marcas blancas, también podemos ofrecerle soluciones personalizadas según sus necesidades.



Les idées sont comme les bretzels : plus elles sont fraîches, meilleures elles sont.

C'est pourquoi nous suivons le marché de très près, et sommes toujours à l'écoute des nouvelles tendances voulues par les clients et les consommateurs d'aujourd'hui. Et grâce à notre expérience, lorsque nous lançons un nouveau produit, nous savons d'avance s'il fonctionnera sur le marché. Au cours des dernières années, de nombreux produits nouveaux et uniques ont été développés, dont beaucoup ont été primés par la Société allemande d'agriculture (DLG). Parce que nous aimons l'innovation.

Las ideas son como los pretzel: las más frescas son, sin duda, las mejores.

Por eso estamos muy atentos al mercado y seguimos las tendencias que los clientes y consumidores demandan en cada momento. Cuando lanzamos una novedad, sabemos de antemano si va a tener éxito en el mercado gracias a nuestros muchos años de experiencia. El resultado han sido numerosas novedades exclusivas en los últimos años, muchas de ellas premiadas por la Sociedad Agrícola Alemana (DLG). Ello es prueba de nuestro máximo interés en innovaciones reales.



Christian Maier, Chef de produit
Développement & innovations
Dirección de Desarrollo de Productos e
Innovaciones

RÉUNION DE FAMILLE.

Conozca a toda nuestra familia.

Tous des descendants de notre fameux bretzel.

Con los mismos genes que nuestros populares pretzel.

Nos délicieux petits pains et mauricettes, baguettes, tresses et noeuds en pâte à bretzel ont tous ceci en commun : ils sont étonnamment croustillants et divinement savoureux.

Todas nuestras deliciosas barritas, panecillos, trenzas y nudos de pretzel son tal y como deben ser los productos de pretzel: increíblemente crujientes y extraordinariamente esponjosos.

3642 Baguette, 85 g

Pâton préfermenté, sachet de gros sel

Réf. article :	3642
Poids à l'unité	85 g
Poids d'une boîte	10862 g
Contenu par boîte	4 sachets x 30 = 120 unités
Cartons/unités par palette	40/4800
Code-barres	4005975036425

Conseils de préparation  30 min.  à 180 °C env. 10-12 min.

3642 Barra de pretzel, 85 g

Pieza de masa prefermentada, incluye sobre de sal

N.o de artículo	3642
Peso de la unidad	85 g
Peso de la caja	10862 g
Contenido de la caja	4 bolsas x 30 unidades = 120 unidades
Cajas / unidades por palé	40/4800
Código EAN	4005975036425

Consejos de preparación  30 min  180 °C aprox. 12-15 min



 **VEGAN**
Vegano

3633 Baguette, 100 g

Pâton préfermenté, sachet de gros sel

Réf. article :	3633
Poids à l'unité	100 g
Poids d'une boîte	12650 g
Contenu par boîte	4 sachets x 30 = 120 unités
Cartons/unités par palette	40/4800
Code-barres	4005975036333

Conseils de préparation  30 min.  à 180 °C env. 10-12 min.

3633 Barra de pretzel, 100 g

Pieza de masa prefermentada, incluye sobre de sal

N.o de artículo	3633
Peso de la unidad	100 g
Peso de la caja	12650 g
Contenido de la caja	4 bolsas x 30 unidades = 120 unidades
Cajas / unidades por palé	40/4800
Código EAN	4005975036333

Consejos de preparación  30 min  180 °C aprox. 10-12 min



 **VEGAN**
Vegano

1171 Baguette, 110 g

Avec deux fentes, pâton préfermenté, sachet de gros sel

Réf. article :	1171
Poids à l'unité	110 g
Poids d'une boîte	11673 g
Contenu par boîte	4 sachets x 25 = 100 unités
Cartons/unités par palette	40/4000
Code-barres	4005975011712

Conseils de préparation  30 min.  à 180 °C env. 10-12 min.

1171 Barra de pretzel, 110 g

Pieza de masa prefermentada, con corte, incluye sobre de sal

N.o de artículo	1171
Peso de la unidad	110 g
Peso de la caja	11673 g
Contenido de la caja	4 bolsas x 25 unidades = 100 unidades
Cajas / unidades por palé	40/4000
Código EAN	4005975011712

Consejos de preparación  30 min  180 °C aprox. 10-12 min



 **VEGAN**
Vegano

4701 Baguette, 130 g

Avec trois fentes, pâton préfermenté, sachet de gros sel

Réf. article :	4701
Poids à l'unité	130 g
Poids d'une boîte	11065 g
Contenu par boîte	4 sachets x 20 = 80 unités
Cartons/unités par palette	40/3200
Code-barres	4005975047018

Conseils de préparation  30 min.  à 180 °C env. 10-12 min.

4701 Barra de pretzel, 130 g

Pieza de masa prefermentada, con tres cortes, incluye sobre de sal

N.o de artículo	4701
Peso de la unidad	130 g
Peso de la caja	11065 g
Contenido de la caja	4 bolsas x 20 unidades = 80 unidades
Cajas / unidades por palé	40/3200
Código EAN	4005975047018

Consejos de preparación  30 min  180 °C aprox. 10-12 min



 **VEGAN**
Vegano

3631 Mauricette, 100 g

Pâton préfermenté, sachet de gros sel

Réf. article :	3631
Poids à l'unité	100 g
Poids d'une boîte	12650 g
Contenu par boîte	4 sachets x 30 = 120 unités
Cartons/unités par palette	40/4800
Code-barres	4005975036319

Conseils de préparation  50 min.  à 160 °C env. 16 min.

3632 Mauricette, 100 g

Avec fentes en croix, pâton préfermenté, sachet de gros sel

Réf. article :	3632
Poids à l'unité	100 g
Poids d'une boîte	12654 g
Contenu par boîte	4 sachets x 30 = 120 unités
Cartons/unités par palette	40/4800
Code-barres	4005975036326

Conseils de préparation  50 min.  à 160 °C env. 16 min.

4702 Mauricette impériale, 100 g

Pâton préfermenté

Réf. article :	4702
Poids à l'unité	100 g
Poids d'une boîte	10509 g
Contenu par boîte	4 sachets x 25 = 100 unités
Cartons/unités par palette	40/4000
Code-barres	4005975047025

Conseils de préparation  50 min.  à 160 °C env. 16 min.

2835 Noeud, 100 g

Pâton préfermenté, sachet de gros sel

Réf. article :	2835
Poids à l'unité	100 g
Poids d'une boîte	6513 g
Contenu par boîte	3 sachets x 20 = 60 unités
Cartons/unités par palette	80/4800
Code-barres	4005975028352

Conseils de préparation  20 min.  à 190 °C env. 15 min. 

5205 Tresse, 120 g

Pâton préfermenté, sachet de gros sel

Réf. article :	5205
Poids à l'unité	120 g
Poids d'une boîte	6440 g
Contenu par boîte	2 sachets x 25 = 50 unités
Cartons/unités par palette	40/4000
Code-barres	4005975052050

Conseils de préparation  20 min.  à 190 °C env. 15 min. 

3335 Mini mix, 40 g

Mini bretzels, mini noeuds, mini baguettes, pâtons préfermentés, sachet de gros sel

Réf. article :	3335
Poids à l'unité	40 g
Poids d'une boîte	6344 g
Contenu par boîte	3 sachets x 48 = 144 unités
Cartons/unités par palette	40/5760
Code-barres	4005975033356

Conseils de préparation  15-30 min.  à 170 °C env. 10 min.

3631 Panecillo de pretzel, 100 g

Pieza de masa prefermentada, incluye sobre de sal

N.o de artículo	3631
Peso de la unidad	100 g
Peso de la caja	12650 g
Contenido de la caja	4 bolsas x 30 unidades = 120 unidades
Cajas / unidades por palé	40/4800
Código EAN	4005975036319

Consejos de preparación  50 min  160 °C aprox. 16 min

3632 Panecillo de pretzel, 100 g

Pieza de masa prefermentada, con corte en cruz, incluye sobre de sal

N.o de artículo	3632
Peso de la unidad	100 g
Peso de la caja	12654 g
Contenido de la caja	4 bolsas x 30 unidades = 120 unidades
Cajas / unidades por palé	40/4800
Código EAN	4005975036326

Consejos de preparación  50 min  160 °C aprox. 16 min

4702 Panecillo de Viena de pretzel, 100 g

Pieza de masa prefermentada

N.o de artículo	4702
Peso de la unidad	100 g
Peso de la caja	10509 g
Contenido de la caja	4 bolsas x 25 unidades = 100 unidades
Cajas / unidades por palé	40/4000
Código EAN	4005975047025

Consejos de preparación  50 min  160 °C aprox. 16 min

2835 Nudo de pretzel, 100 g

Pieza de masa prefermentada, incluye sobre de sal

N.o de artículo	2835
Peso de la unidad	100 g
Peso de la caja	6513 g
Contenido de la caja	3 bolsas x 20 unidades = 60 unidades
Cajas / unidades por palé	80/4800
Código EAN	4005975028352

Consejos de preparación  20 min  190 °C aprox. 15 min 

5205 Nudo de pretzel, 120 g

Pieza de masa prefermentada, incluye sobre de sal

N.o de artículo	5205
Peso de la unidad	120 g
Peso de la caja	6440 g
Contenido de la caja	2 bolsas x 25 unidades = 50 unidades
Cajas / unidades por palé	80/4000
Código EAN	4005975052050

Consejos de preparación  20 min  190 °C aprox. 15 min 

3335 Surtido de minis de pretzel, 40 g

Minipretzels / mininudos de pretzel / minibarras de pretzel, piezas de masa prefermentada, con sobre de sal

N.o de artículo	3335
Peso de la unidad	40 g
Peso de la caja	6344 g
Contenido de la caja	3 bolsas x 48 unidades = 144 unidades
Cajas / unidades por palé	40/5760
Código EAN	4005975033356

Consejos de preparación  15-30 min  170 °C aprox. 10 min


 **VEGAN**
Vegano

 **VEGAN**
Vegano

 **VEGAN**
Vegano

 **VEGAN**
Vegano

 **VEGAN**
Vegano

 **VEGAN**
Vegano

Profitez du double de saveur.

Una delicia que se convierte en dos.

Longue et mince ou petite et ronde ?

Avec notre baguette en pâte à bretzel, vous pouvez varier à volonté : laisser décongeler, rouler délicatement dans des graines ou du fromage râpé, couper en huit morceaux de taille identique, puis mettre au four : vos délicieuses bouchées apéritives Ditsch sont prêtes ! Étirée en longueur, elle fera une flûte apéritive aussi croustillante qu'originale.

Larga y fina o pequeña y redonda.

Nuestra barra de pretzel le deja elegir. Puede descongelarla, recubirla de semillas o queso, cortarla en ocho pedazos del mismo tamaño, hornear y obtener unos deliciosos bocaditos de pretzel Ditsch. O puede extenderla y formar un crujiente palito de pan para aperitivos.

BOUCHÉES APÉRITIVES

Palitos de pan

FLÛTES APÉRITIVES

Bocaditos de pretzel



***POUR TOUS CEUX QUI
N'AIMENT PAS ATTENDRE.***
Para quienes no pueden esperar
a probarlos.



À vos marques, prêts, dégustez !

Preparados, listos... ¡a disfrutar!

On ne fait pas plus rapide : laisser décongeler ou réchauffer brièvement – c'est prêt.

Nos produits précuits surgelés sont l'alternative « express » aux pâtons préfermentés de Ditsch. La solution idéale pour les périodes de grande affluence, et une base sûre pour réussir de délicieuses collations garnies en un tournemain.

Más rápido imposible: solo es necesario dejar que se descongelen rápidamente o calentarlos en el horno.

Nuestros productos pretzel horneados y listos para el consumo son la alternativa rápida a las piezas de masa de Ditsch. Ideales para la venta en horas punta o como alternativa segura para snacks de pretzel con sabrosos rellenos.

1273 Bretzel « façon souabe », 83 g

Avec fente, précuit surgelé, sachet de gros sel

Réf. article :	1273
Poids à l'unité	83 g
Poids d'une boîte	3994 g
Contenu par boîte	4 sachets x 10 = 40 unités
Cartons/unités par palette	40/1600
Code-barres	4005975012733

Conseils de préparation  env. 60 min.  à 180 °C
< ou > env. 4 min.

1273 Pretzel estilo suabo, 83 g

Producto ya horneado, con corte, incluye sobre de sal

N.o de artículo	1273
Peso de la unidad	83 g
Peso de la caja	3994 g
Contenido de la caja	4 bolsas x 10 unidades = 40 unidades
Cajas / unidades por palé	40/1600
Código EAN	4005975012733

Consejos de preparación  aprox. 60 min  aprox.
< ou > 4 min a 180 °C



 **VEGAN**
Vegano

4186 Bretzel, 100 g

Avec fente, précuit surgelé, parsemé d'un mélange de sel et graines

Réf. article :	4186
Poids à l'unité	100 g
Poids d'une boîte	4521 g
Contenu par boîte	4 sachets x 10 = 40 unités
Cartons/unités par palette	40/1600
Code-barres	4005975041863

Conseils de préparation  env. 60 min.  à 180 °C
< ou > env. 3-4 min.

4186 Pretzel, 100 g

Producto ya horneado, con corte, espolvoreado con sal

N.o de artículo	4186
Peso de la unidad	100 g
Peso de la caja	4521 g
Contenido de la caja	4 bolsas x 10 unidades = 40 unidades
Cajas / unidades por palé	40/1600
Código EAN	4005975041863

Consejos de preparación  aprox. 60 min  aprox.
< ou > 3-4 min a 180 °C



 **VEGAN**
Vegano

5637 Bretzel, 150 g

Précuit surgelé, avec fente, sachet de gros sel

Réf. article :	5637
Poids à l'unité	150 g
Poids d'une boîte	4399 g
Contenu par boîte	3 sachets x 8 = 24 unités
Cartons/unités par palette	40/960
Code-barres	4005975056379

Conseils de préparation  env. 60 min.  à 180 °C
< ou > env. 4-6 min.

5637 Pretzel, 150 g

Producto ya horneado, con corte, incluye sobre de sal

N.o de artículo	5637
Peso de la unidad	150 g
Peso de la caja	4399 g
Contenido de la caja	3 bolsas x 8 unidades = 24 unidades
Cajas / unidades por palé	40/960
Código EAN	4005975056379

Consejos de preparación  aprox. 60 min  aprox.
< ou > 4-6 min a 180 °C



 **VEGAN**
Vegano

1265 Bretzel fourré au beurre salé, 79 g

« Façon souabe », avec fente, précuit surgelé

Réf. article :	1265
Poids à l'unité	79 g
Poids d'une boîte	4311 g
Contenu par boîte	4 sachets x 12 = 48 unités
Cartons/unités par palette	40/1920
Code-barres	4005975012658

Conseils de préparation  env. 60 min.  à 180 °C
< ou >  env. 2 min.

1265 Pretzel relleno de mantequilla salada, 79 g

Pretzel estilo suabo, con corte, producto ya horneado

N.o de artículo	1265
Peso de la unidad	79 g
Peso de la caja	4311 g
Contenido de la caja	4 bolsas x 12 unidades = 48 unidades
Cajas / unidades por palé	40/1920
Código EAN	4005975012658

Consejos de preparación  aprox. 60 min < o >  aprox. 2 min a 180 °C



Dos
Lado posterior



Fourrage
Relleno



5855 Bretzel géant, 1,6 kg

Précuit surgelé

Réf. article :	5855
Poids à l'unité	1600 g
Poids d'une boîte	3821 g
Contenu par boîte	2 sachets x 1 = 2 unités
Cartons/unités par palette	44/88
Code-barres	4005975058557

Conseils de préparation  env. 2 h

5855 Megapretzel, 1,6 kg

Producto ya horneado

N.o de artículo	5855
Peso de la unidad	1600 g
Peso de la caja	3821 g
Contenido de la caja	2 bolsas x 1 unidades = 2 unidades
Cajas / unidades por palé	44/88
Código EAN	4005975058557

Consejos de preparación  aprox. 2 h



 **VEGAN**
Vegano

305 Mauricette, 70 g

Avec fentes en croix, précuit surgelé, sachet de gros sel

Réf. article :	305
Poids à l'unité	70 g
Poids d'une boîte	4858 g
Contenu par boîte	3 sachets x 20 = 60 unités
Cartons/unités par palette	40/2400
Code-barres	4005975003052

Conseils de préparation  60 min. < ou >  30 min.  à 150 °C env. 4-6 min.

305 Panecillo de pretzel, 70 g

Producto ya horneado, con corte en cruz, incluye sobre de sal

N.o de artículo	305
Peso de la unidad	70 g
Peso de la caja	4858 g
Contenido de la caja	3 bolsas x 20 unidades = 60 unidades
Cajas / unidades por palé	40/2400
Código EAN	4005975003052

Consejos de preparación  60 min < o >  30 min  150 °C aprox. 4-6 min



 **VEGAN**
Vegano

3502 Mauricette impériale, 70 g

Précuit surgelé

Réf. article :	3502
Poids à l'unité	70 g
Poids d'une boîte	4705 g
Contenu par boîte	3 sachets x 20 = 60 unités
Cartons/unités par palette	40/2400
Code-barres	4005975035022

Conseils de préparation  60 min. < ou >  30 min.  à 180 °C env. 2-4 min.

3502 Panecillo de Viena de pretzel, 70 g

Producto ya horneado

N.o de artículo	3502
Peso de la unidad	70 g
Peso de la caja	4705 g
Contenido de la caja	3 bolsas x 20 unidades = 60 unidades
Cajas / unidades por palé	40/2400
Código EAN	4005975035022

Consejos de preparación  60 min < o >  30 min  180 °C aprox. 2-4 min



 **VEGAN**
Vegano

2891 Mauricette ballon de foot, 70 g

Précuit surgelé

Réf. article :	2891
Poids à l'unité	70 g
Poids d'une boîte	4717 g
Contenu par boîte	3 sachets x 20 = 60 unités
Cartons/unités par palette	40/2400
Code-barres	4005975028918

Conseils de préparation  60 min. < ou >  30 min.  à 150 °C env. 4-6 min.

2891 Panecillo balón de fútbol de pretzel, 70 g

Producto ya horneado

N.o de artículo	2891
Peso de la unidad	70 g
Peso de la caja	4717 g
Contenido de la caja	3 bolsas x 20 unidades = 60 unidades
Cajas / unidades por palé	40/2400
Código EAN	4005975028918

Consejos de preparación  60 min < o >  30 min  150 °C aprox. 4-6 min



 **VEGAN**
Vegano

405 Baguette, 70 g

Avec deux fentes, précuit surgelé, sachet de gros sel

Réf. article :	405
Poids à l'unité	70 g
Poids d'une boîte	4855 g
Contenu par boîte	3 sachets x 20 = 60 unités
Cartons/unités par palette	40/2400
Code-barres	4005975004059

Conseils de préparation  env. 60 min.  à 150 °C
< ou > env. 3 min.

4471 Pain sandwich, 100 g

Avec trois fentes, précuit surgelé

Réf. article :	4471
Poids à l'unité	100 g
Poids d'une boîte	5297 g
Contenu par boîte	2 sachets x 24 = 48 unités
Cartons/unités par palette	40/1920
Code-barres	4005975044710

Conseils de préparation  env. 60 min.  à 180 °C
< ou > env. 4-6 min.

5725 Pain, 130g

Avec deux fentes, précuit surgelé

Réf. article :	5725
Poids à l'unité	130 g
Poids d'une boîte	5203 g
Contenu par boîte	3 sachets x 12 = 36 unités
Cartons/unités par palette	40/1440
Code-barres	4005975057253

Conseils de préparation  à 170 °C
30 min  Four à air pulsé
env. 4 min.

5675 Mini mix, 40 g

Mini baguettes, mini mauricettes, précuit surgelé, avec fentes, sachet de gros sel

Réf. article :	5675
Poids à l'unité	40 g
Poids d'une boîte	5478 g
Contenu par boîte	4 sachets x 30 = 120 unités
Cartons/unités par palette	40/4800
Code-barres	4005975056751

Conseils de préparation  env. 60 min.  à 180 °C
< ou > env. 3-4 min.

5709 Tresse, 85 g

Précuit surgelé

Réf. article :	5709
Poids à l'unité	85 g
Poids d'une boîte	5611 g
Contenu par boîte	3 sachets x 20 = 60 unités
Cartons/unités par palette	40/2400
Code-barres	4005975057093

Conseils de préparation  env. 60 min.  à 170 °C
< ou > env. 3 min.

405 Barra de pretzel, 70 g

Producto ya horneado, con dos cortes, incluye sobre de sal

N.o de artículo	405
Peso de la unidad	70 g
Peso de la caja	4855 g
Contenido de la caja	3 bolsas x 20 unidades = 60 unidades
Cajas / unidades por palé	40/2400
Código EAN	4005975004059

Consejos de preparación  aprox. 60 min  150 °C
< o > aprox. 3 min


 **VEGAN**
Vegano
4471 Sándwich de pretzel, 100 g

Producto ya horneado, con tres cortes

N.o de artículo	4471
Peso de la unidad	100 g
Peso de la caja	5297 g
Contenido de la caja	2 bolsas x 24 unidades = 48 unidades
Cajas / unidades por palé	40/1920
Código EAN	4005975044710

Consejos de preparación  aprox. 60 min  180 °C
< o > aprox. 4-6 min


 **VEGAN**
Vegano
5725 Baguette de pretzel, 130g

Producto ya horneado, con dos cortes

N.o de artículo	5725
Peso de la unidad	130 g
Peso de la caja	5203 g
Contenido de la caja	3 bolsas x 12 unidades = 36 unidades
Cajas / unidades por palé	40/1440
Código EAN	4005975057253

Consejos de preparación  30 min  170 °C Horno de
aire caliente
aprox. 4 min


 **VEGAN**
Vegano
5675 Surtido de minis de pretzel, 40 g

Minibarras de pretzel / minipanecillos de pretzel, producto ya horneado, con corte, incluye sobre de sal

N.o de artículo	5675
Peso de la unidad	40 g
Peso de la caja	5478 g
Contenido de la caja	4 bolsas x 30 unidades = 120 unidades
Cajas / unidades por palé	40/4800
Código EAN	4005975056751

Consejos de preparación  aprox. 60 min  180 °C
< o > aprox. 3-4 min


 **VEGAN**
Vegano
5709 Trenza de pretzel, 85 g

Producto ya horneado

N.o de artículo	5709
Peso de la unidad	85 g
Peso de la caja	5611 g
Contenido de la caja	3 bolsas x 20 unidades = 60 unidades
Cajas / unidades por palé	40/2400
Código EAN	4005975057093

Consejos de preparación  aprox. 60 min  170 °C
< o > aprox. 3 min


 **VEGAN**
Vegano

Faites de votre point de vente un aimant à clients.

Convierta su mostrador de snacks en un rentable punto de venta.

Nos petits pains à garnir, nos buns à burger et nos buns à hot-dog sont de véritables influenceurs.

L'avantage logistique pour vous : ils sont prédécoupés, sur un côté façon hot-dog, ou en deux moitiés. Cela vous simplifie le travail, améliore la sécurité au travail et augmente la rapidité de votre point de vente.

Nuestros panecillos baguette y nuestros panes de hamburguesa y de perrito caliente marcan tendencia.

Su precortado bilateral o en bisagra de alta calidad facilita la preparación. Así se optimiza la seguridad, se reduce la carga de trabajo y se agiliza el ritmo de su mostrador de snacks.

4443 Bun à hot-dog, 80 g

Prédécoupé sur un côté, précuit surgelé

Réf. article :	4443
Poids à l'unité	80 g
Poids d'une boîte	5332 g
Contenu par boîte	3 sachets x 20 = 60 unités
Cartons/unités par palette	40/2400
Code-barres	4005975044437

Conseils de préparation  env. 90 min.

4443 Pan de perrito caliente de pretzel, 80 g

Producto ya horneado, con corte, precortado en bisagra

N.o de artículo	4443
Peso de la unidad	80 g
Peso de la caja	5332 g
Contenido de la caja	3 bolsas x 20 unidades = 60 unidades
Cajas / unidades por palé	40/2400
Código EAN	4005975044437

Consejos de preparación  aprox. 90 min



 **VEGAN**
Vegano

3981 Bun à hamburger, 80 g

Prédécoupé en deux moitiés, précuit surgelé

Réf. article :	3981
Poids à l'unité	80 g
Poids d'une boîte	3822 g
Contenu par boîte	2 sachets x 21 = 42 unités
Cartons/unités par palette	56/2352
Code-barres	4005975039815

Conseils de préparation  env. 90 min.

3981 Pan de hamburguesa de pretzel, 80 g

Producto ya horneado, con corte, precortado bilateral

N.o de artículo	3981
Peso de la unidad	80 g
Peso de la caja	3822 g
Contenido de la caja	2 bolsas x 21 unidades = 42 unidades
Cajas / unidades por palé	56/2352
Código EAN	4005975039815

Consejos de preparación  aprox. 90 min



 **VEGAN**
Vegano

Vous trouverez d'autres idées de garnitures pour le snacking sur la chaîne YouTube de Ditsch, sur notre site Web ou en scannant ce QR code.

Encontrará más ideas de snacks en el canal de YouTube de Ditsch, en nuestro sitio web o a través de este código QR:



Suggestion de présentation*
Sugerencia de presentación

**NOS PRODUITS DE SNACKING
À EMPORTER PARFAITS POUR
LA ROUTE.**

Nuestros snacks listos para llevar:
perfectos para cualquier ocasión.



Pas de miettes, pas de taches, sans compromis.

¡Sin migas, sin manchas y sin renunciás!

L'authentique goût Ditsch à emporter grâce à l'emballage fraîcheur.

Avec nos délicieux produits de snacking emballés à l'unité pour plus de fraîcheur, vous pouvez proposer de savoureuses collations à emporter à vos clients. Un bon moyen de les faire revenir souvent.

El Ditsch que mejor sabe ahora también aguanta más tiempo fresco.

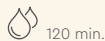
Con nuestros ricos snacks en higiénicos envases individuales, podrá ofrecer a sus clientes la combinación perfecta de placer y comodidad. Ideal para fidelizar.

2494 Bretzel au beurre, 70 g

Tartiné de beurre salé, emballage individuel, précuit surgelé

Réf. article :	2494
Poids à l'unité	70 g
Poids d'une boîte	2433 g
Contenu par boîte	30 sachets x 1 = 30 unités
Cartons/unités par palette	80/2400
Code-barres	4005975024941
	4005975019817

Conseils de préparation



120 min.

2494 Pretzel de mantequilla, 70 g

Producto ya horneado, relleno de mantequilla salada, en envase individual

N.o de artículo	2494
Peso de la unidad	70 g
Peso de la caja	2433 g
Contenido de la caja	30 bolsas x 1 unidades = 30 unidades
Cajas / unidades por palé	80/2400
Código EAN	4005975024941
	4005975019817

Consejos de preparación



120 min

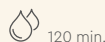


5510 Bretzel au beurre, 120 g

Tartiné de beurre salé, emballage individuel, précuit surgelé

Réf. article :	5510
Poids à l'unité	120 g
Poids d'une boîte	5325 g
Contenu par boîte	40 sachets x 1 = 40 unités
Cartons/unités par palette	40/1600
Code-barres	4005975055105
	4005975086000

Conseils de préparation



120 min.

5510 Pretzel de mantequilla, 120 g

Producto ya horneado, relleno de mantequilla salada, en envase individual

N.o de artículo	5510
Peso de la unidad	120 g
Peso de la caja	5325 g
Contenido de la caja	40 bolsas x 1 unidades = 40 unidades
Cajas / unidades por palé	40/1600
Código EAN	4005975055105
	4005975086000

Consejos de preparación



120 min

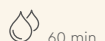


3301 Baguette, 84 g

Fourrée au beurre salé, emballage individuel, précuit surgelé

Réf. article :	3301
Poids à l'unité	84 g
Poids d'une boîte	3353 g
Contenu par boîte	35 sachets x 1 = 35 unités
Cartons/unités par palette	80/2800
Code-barres	4005975033011
	4005975000075

Conseils de préparation



60 min.

3301 Barra de pretzel, 84 g

Producto ya horneado, relleno de mantequilla salada, en envase individual

N.o de artículo	3301
Peso de la unidad	84 g
Peso de la caja	3353 g
Contenido de la caja	35 bolsas x 1 unidades = 35 unidades
Cajas / unidades por palé	80/2800
Código EAN	4005975033011
	4005975000075

Consejos de preparación



60 min



Nos principaux ingrédients : justesse et rigueur.

La precisión es nuestro ingrediente principal.

Nous n'aimons pas les choses « vite faites » – nous préférons agir consciencieusement, et donc avec un peu plus de justesse et de rigueur.

C'est pourquoi nous vérifions méticuleusement la qualité et la fraîcheur de toutes nos matières premières avant la production, et surveillons chaque étape du processus à l'aide de normes rigoureusement définies. De cette façon, nous sommes à même de garantir que chaque produit Ditsch quitte notre fabrique dans un état irréprochable. Parce que nous aspirons à la vraie perfection.

Las prisas nunca han sido lo nuestro: preferimos actuar a conciencia y, por tanto, de forma más precisa.

Por esta razón, controlamos meticulosamente la calidad y la frescura de todas nuestras materias primas antes de la producción y supervisamos cada paso del proceso de producción, por pequeño que sea, con ayuda de normas rigurosamente establecidas. Solo así podemos estar absolutamente seguros de que cada producto Ditsch sale de nuestra fábrica en perfectas condiciones. Añadimos, pues, grandes dosis de cariño para alcanzar la verdadera perfección.





LE SAVIEZ-VOUS ?

Sur nos deux sites, à Mayence et à Oranienbaum, la production est certifiée IFS et BRC, c'est-à-dire qu'elle répond aux directives sur la qualité les plus strictes et aux normes de sécurité en vigueur.

¿LO SABÍA?

La producción en nuestras dos fábricas de Maguncia y Oranienbaum cuenta con las certificaciones IFS y BRC, por lo que cumple las más estrictas normas de calidad y seguridad.

Ditsch



Suggestion de présentation
Sugerencia de presentación

NOUVEAU ET VÉGÉTALIEN !
¡Nuevo y vegano!

Un régal tout en rondeurs

Un placer redondo.

Nous raffolons des mini pizzas.

Et contrairement à de nombreux autres fabricants, nous utilisons comme base une pâte fraîche de haute qualité, que nous garnissons jusqu'au bord des meilleurs ingrédients. Cela fait des mini pizzas de Ditsch de vrais instants de plaisir à l'italienne, que vous preniez la traditionnelle Classico ou sa version végétarienne.

Nos encantan los snacks de pizza.

Por eso, a diferencia de muchos otros fabricantes, apostamos exclusivamente por bases de masa fresca de alta calidad, que recubrimos hasta el borde con los mejores ingredientes. Los snacks de pizza de Ditsch – ya sea el sabroso Classico o la variante vegetariana – se convierten así en pequeños momentos de placer italiano para todos los que sueñan con la Bella Italia.

**QU'ON EN REDEMANDE !
ET C'EST LE CAS AVEC NOS SAVOUREUSES
MINI PIZZAS, DONT ON NE SE LASSE PAS.**

Ese nosequé que te #
hace repetir.



Suggestion de présentation
Sugerencia de presentación

NOUVEAU ET VÉGÉTALIEN !

¡Nuevo y vegano!

**5895 Mini pizza Margherita végane avec
garniture basilic, 142 g**
Pâton préfermenté

Réf. article :	5895
Poids à l'unité	142 g
Poids d'une boîte	5414 g
Contenu par boîte	3 sachets x 12 = 36 unités
Cartons/unités par palette	80/2880
Code-barres	4005975058953

Conseils de préparation  à 170 °C
env. 13 min.

**5895 Snack vegano de pizza Margarita con
topping de albahaca, 142 g**
Pieza de masa prefermentada

N.o de artículo	5895
Peso de la unidad	142 g
Peso de la caja	5414 g
Contenido de la caja	3 bolsas x 12 unidades = 36 unidades
Cajas / unidades por palé	80/2880
Código EAN	4005975058953

Consejos de preparación  170 °C
aprox. 13 min



 **VEGAN**
Vegano

Que peut-il arriver de mieux à une pizza ?

Lo mejor que le puede pasar a una pizza.

Avec une pâte faite à partir des meilleurs ingrédients Ditsch et une garniture aussi copieuse que riche en goût, les mini pizzas de Ditsch se hissent rapidement au top de vos ventes.

Con una base de calidad Ditsch y unos ingredientes generosos en cantidad y sabor, los snacks de pizza Ditsch se convertirán rápidamente en el producto favorito de sus clientes.

3240 Mini pizza Saucisson, 131 g

Pâton préfermenté

Réf. article :	3240
Poids à l'unité	131 g
Poids d'une boîte	5031 g
Contenu par boîte	3 sachets x 12 = 36 unités
Cartons/unités par palette	80/2880
Code-barres	4005975031758

Conseils de préparation  à 170 °C
env. 13 min.

3240 Snack de pizza Salami, 131 g

Pieza de masa prefermentada

N.o de artículo	3240
Peso de la unidad	131 g
Peso de la caja	5031 g
Contenido de la caja	3 bolsas x 12 unidades = 36 unidades
Cajas / unidades por palé	80/2880
Código EAN	4005975031758

Consejos de preparación  170 °C
aprox. 13 min



3241 Mini pizza Classico, 157 g

Pâton préfermenté

Réf. article :	3241
Poids à l'unité	157 g
Poids d'une boîte	5967 g
Contenu par boîte	3 sachets x 12 = 36 unités
Cartons/unités par palette	80/2880
Code-barres	4005975032410

Conseils de préparation  à 170 °C
env. 13 min.

3241 Snack de pizza Classico, 157 g

Pieza de masa prefermentada

N.o de artículo	3241
Peso de la unidad	157 g
Peso de la caja	5967 g
Contenido de la caja	3 bolsas x 12 unidades = 36 unidades
Cajas / unidades por palé	80/2880
Código EAN	4005975032410

Consejos de preparación  170 °C
aprox. 13 min



3242 Mini pizza Margherita, 132 g

Pâton préfermenté

Réf. article :	3242
Poids à l'unité	132 g
Poids d'une boîte	5067 g
Contenu par boîte	3 sachets x 12 = 36 unités
Cartons/unités par palette	80/2880
Code-barres	4005975032427

Conseils de préparation  à 170 °C
env. 13 min.

3242 Snack de pizza Margarita, 132 g

Pieza de masa prefermentada

N.o de artículo	3242
Peso de la unidad	132 g
Peso de la caja	5067 g
Contenido de la caja	3 bolsas x 12 unidades = 36 unidades
Cajas / unidades por palé	80/2880
Código EAN	4005975032427

Consejos de preparación  170 °C
aprox. 13 min



Un régal pour les sens – avec le charme de la Méditerranée en prime.

Un deleite para los sentidos: sabor mediterráneo incluido.

Avec nos délicieuses pizzas haut de gamme et nos juteuses mini calzones, vos clients vivront de grands moments de plaisir gustatif. Et le meilleur, c'est que grâce à une recette unique, nos pizzas restent fraîches et savoureuses plus longtemps !

Con nuestras deliciosas pizzas y la sabrosa pizza calzone asegurará a sus clientes momentos especiales al paladar. ¿Y lo mejor de todo? Que se mantienen mucho tiempo frescas y sabrosas gracias a nuestra receta única.

5814 Pizza gourmet Caprese, 195 g

Pâte préfermentée

Réf. article : 5814
Poids à l'unité 195 g
Poids d'une boîte 4982 g
Contenu par boîte 2 sachets x 12 = 24 unités
Cartons/unités par palette 40/960
Code-barres 4005975058144

Conseils de préparation  à 170 °C
env. 13 min.

5814 Pizza Caprese Premium, 195 g

Pieza de masa prefermentada

N.o de artículo 5814
Peso de la unidad 195 g
Peso de la caja 4982 g
Contenido de la caja 2 bolsas x 12 unidades = 24 unidades
Cajas / unidades por palé 40/960
Código EAN 4005975058144

Consejos de preparación  170 °C
aprox. 13 min

NOUVEAU!
Nuevo!



5815 Pizza gourmet Salami, 186 g

Pâte préfermentée

Réf. article : 5815
Poids à l'unité 186 g
Poids d'une boîte 4766 g
Contenu par boîte 2 sachets x 12 = 24 unités
Cartons/unités par palette 40/960
Code-barres 4005975058151

Conseils de préparation  à 170 °C
env. 13 min.

5815 Pizza Salami Premium, 186 g

Pieza de masa prefermentada

N.o de artículo 5815
Peso de la unidad 186 g
Peso de la caja 4766 g
Contenido de la caja 2 bolsas x 12 unidades = 24 unidades
Cajas / unidades por palé 40/960
Código EAN 4005975058151

Consejos de preparación  170 °C
aprox. 13 min

NOUVEAU!
Nuevo!



5912 Pizza calzone Arrabiata, 135 g

Pâte préfermentée

Réf. article : 5912
Poids à l'unité 135 g
Poids d'une boîte 5277 g
Contenu par boîte 3 sachets x 12 = 36 unités
Cartons/unités par palette 56/2016
Code-barres 4005975059127

Conseils de préparation  env. 20 min.  à 170 °C
env. 20-22 min.

5912 Pizza Calzone Arrabiata, 135 g

Pieza de masa prefermentada

N.o de artículo 5912
Peso de la unidad 135 g
Peso de la caja 5277 g
Contenido de la caja 3 bolsas x 12 unidades = 36 unidades
Cajas / unidades por palé 56/2016
Código EAN 4005975059127

Consejos de preparación  aprox. 20 min  170 °C
aprox. 20-22 min



**EMMENEZ VOS CLIENTS
EN VOYAGE DE DÉCOUVERTE
CULINAIRE.**

Invite a sus clientes a un viaje
de aventuras culinarias.



Les plaisirs de la bouche, à la perfection.

El disfrute en su máxima expresión.



LE SAVIEZ-VOUS ?

« 24 / 7 / 365 » est notre formule qualité : la garantie de l'état irréprochable de nos produits, à tout moment et tous les jours de l'année.

¿LO SABÍA?

"24/7/365" es nuestra fórmula de calidad: así garantizamos el perfecto estado de nuestros productos cualquier día del año y en cualquier momento.

Gisela Heß, Directrice
Assurance qualité Usine
de Mayence
Dirección de Aseguramiento
de la Calidad, fábrica de
Maguncia



La justesse et la rigueur sont notre seconde nature.

Une raison suffisante selon nous pour vérifier régulièrement la fraîcheur et la qualité de chacun des produits de notre gamme. Qu'il s'agisse de nos traditionnels bretzels, de nos viennoiseries salées, de nos mini pizzas ou de nos spécialités de croissants, tous nos produits sont contrôlés dans le détail grâce à des tests réguliers effectués dans nos laboratoires. Cela inclut l'analyse d'échantillons et des essais microbiologiques. Car nous aspirons à une confiance absolue, durablement.

Llevamos la precisión en la sangre.

Razón suficiente para que comprobemos regularmente la frescura y la calidad de cada uno de nuestros numerosos productos. Tanto si se trata de nuestros pretzel tradicionales como de nuestros productos de pretzel, snacks de pizza o especialidades de croissant, en Ditsch controlamos regularmente cada pequeño detalle y sometemos todos los productos a meticulosos análisis en nuestros propios laboratorios. Incluido un exhaustivo proceso de muestreo y pruebas microbiológicas. O sea, nos comprometemos plenamente por una confianza real y duradera.

Toute la passion de la France concentrée en un produit.

Toda la pasión de Francia concentrada en un producto.

En plus d'être incroyablement appétissants, nos croissants saumurés ont également un authentique goût de savoir-vivre.

Nuestras especialidades de croissant de pretzel no solo tienen un sabor absolutamente tentador, sino que también son una experiencia de auténtico savoir vivre.





Suggestion de présentation
Sugerencia de presentación

***L'ART DE SAVOURER
LA VIE EN UNE BOUCHÉE.***

El arte de saborear la vida de
un bocado.



Faites le plein de goût et d'innovation.

Generosos en el sabor y en la innovación.

Grâce à notre technologie unique, les croissants de Ditsch offrent une meilleure stabilité, pour un temps de cuisson plus court. De plus, une nouvelle technique d'enroulement de la pâte permet d'obtenir des contours plus homogènes et donc un produit plus appétissant. Pour un plaisir incomparable de la première jusqu'à la dernière bouchée.

Gracias a nuestra tecnología única, los croissants Ditsch presentan mayor estabilidad y requieren un menor tiempo de horneado. Con la nueva técnica de plegado se consigue un acabado más homogéneo y, por tanto, más atractivo del producto. Un placer incomparable desde el primer hasta el último bocado.

1372 Croissant au beurre, 80 g

Pâton préfermenté

Réf. article :	1372
Poids à l'unité	80 g
Poids d'une boîte	6921 g
Contenu par boîte	4 sachets x 20 = 80 unités
Cartons/unités par palette	40/3200
Code-barres	4005975013723

Conseils de préparation  30 min.  à 150 °C env. 18 min. 

1372 Croissant de mantequilla de pretzel, 80 g

Pieza de masa prefermentada

N.o de artículo	1372
Peso de la unidad	80 g
Peso de la caja	6921 g
Contenido de la caja	4 bolsas x 20 unidades = 80 unidades
Cajas / unidades por palé	40/3200
Código EAN	4005975013723

Consejos de preparación  30 min.  150 °C aprox. 18 min. 



3450 Triangle au beurre, 100 g

Pâton préfermenté

Réf. article :	3450
Poids à l'unité	100 g
Poids d'une boîte	5412 g
Contenu par boîte	2 sachets x 25 = 50 unités
Cartons/unités par palette	56/2800
Code-barres	4005975034506

Conseils de préparation  30 min.  à 170 °C env. 20 min. 

3450 Triángulo de mantequilla de pretzel, 100 g

Pieza de masa prefermentada

N.o de artículo	3450
Peso de la unidad	100 g
Peso de la caja	5412 g
Contenido de la caja	2 bolsas x 25 unidades = 50 unidades
Cajas / unidades por palé	56/2800
Código EAN	4005975034506

Consejos de preparación  30 min.  170 °C aprox. 20 min. 



5843 Croissant au beurre fourré au fromage frais, 110 g

Pâton préfermenté

Réf. article :	5843
Poids à l'unité	110 g
Poids d'une boîte	4698 g
Contenu par boîte	2 sachets x 20 = 40 unités
Cartons/unités par palette	80/3200
Code-barres	4005975058434

Conseils de préparation  30 min.  à 150 °C env. 22 min. 

5843 Croissant de pretzel y mantequilla relleno de queso fresco, 110 g

Pieza de masa prefermentada

N.o de artículo	5843
Peso de la unidad	110 g
Peso de la caja	4698 g
Contenido de la caja	2 bolsas x 20 unidades = 40 unidades
Cajas / unidades por palé	80/3200
Código EAN	4005975058434

Consejos de preparación  30 min.  150 °C aprox. 22 min. 



NOUVEAU!
Nuevo!

Chez nous, le client est empereur.

Para nosotros, el cliente es el rey.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Nous sommes à votre écoute pour toute question ou suggestion et vous offrons un soutien individuel : avec des séminaires de formation informatifs et des ateliers pratiques qui ont lieu soit dans vos locaux, soit dans nos salles de réunions à Oranienbaum.

¿LO SABÍA?

También estaremos encantados de atender sus preguntas y peticiones. Mediante eventos de formación informativos y prácticos en sus propias instalaciones, o bien en nuestras nuevas salas de reuniones en la fábrica de Oranienbaum.



Thomas Christnacht,
Conseiller en boulangerie
Asesor Técnico

Impossible n'est pas Ditsch.

Que ce soit pour les boulangeries, les stations-service, l'hôtellerie-restauration, les établissements de restauration collective (cantines, hôpitaux, écoles), pour la grande distribution ou les entreprises industrielles : chez Ditsch, tout est possible grâce à des solutions personnalisées qui répondent à chacune de vos attentes. Mais notre étroite collaboration avec les clients ne se limite pas au développement de produits sur mesure : nous les soutenons également avec toute notre passion pour les produits boulangers de haute qualité.

Cela inclut des formations et séminaires sur les produits, des recommandations de cuisson spécifiques aux utilisateurs, des idées de garnitures originales et des recettes inédites : nous accompagnons chacun de nos clients personnellement et dès le début. Parce que nous apprécions les partenariats de confiance et de long terme.

No hay nada que Ditsch no se proponga conseguir.

Ya sea para panaderías, gasolineras, la hostelería, el abastecimiento colectivo de comedores, hospitales y escuelas o para el comercio minorista de alimentos y las empresas industriales: Ditsch hace posible lo imposible con productos perfectamente adaptados a los requisitos específicos de cada cliente. Pero no solo colaboramos estrechamente con nuestros clientes en el desarrollo de productos individuales, sino que también les apoyamos con toda nuestra pasión por los buenos productos de panadería.

Desde formación exhaustiva sobre el producto hasta recomendaciones de horneado específicas para el cliente, pasando por interesantes opciones de acabado y nuevas ideas de recetas: asesoramos personalmente a todos y cada uno de nuestros clientes desde el primer momento. Ditsch tiene un compromiso total por una relación duradera y de confianza con sus clientes.



Deux pages de pure joie de vivre.

Réf. article :	Désignation article	Poids à l'unité	Fentes en surface	Niveau de commodité	Contenu par boîte	Cartons/ unités par palette	Page
Bretzels							
127	Mini bretzels	50 g	Sans fente	PP	4 sachets x 30 = 120 unités	40/4800	12
2494	Bretzel au beurre (e. i.)	70 g	Sans fente	PS	30 sachets x 1 = 30 unités	80/2400	29
1265	Bretzel fourré au beurre salé	79 g	Avec fente	PS	4 sachets x 12 = 48 unités	40/1920	24
1273	Bretzel « façon souabe »	83 g	Avec fente	PS	4 sachets x 10 = 40 unités	40/1600	23
142	Bretzel	85 g	Sans fente	PP	4 sachets x 21 = 84 unités	40/3360	12
182	Bretzel « façon souabe »	100 g	Avec fente	PP	4 sachets x 20 = 80 unités	40/3200	11
3702	Bretzel « façon bavaroise »	100 g	Sans fente	PP	4 sachets x 20 = 80 unités	40/3200	12
4186	Bretzel	100 g	Avec fente	PS	4 sachets x 10 = 40 unités	40/1600	23
4088	Bretzel « façon souabe »	110 g	Avec fente	PP	4 sachets x 20 = 80 unités	40/3200	11
4119	Bretzel « façon bavaroise »	110 g	Sans fente	PP	4 sachets x 20 = 80 unités	40/3200	12
2760	Bretzel	110 g	Sans fente	PP	4 sachets x 18 = 72 unités	40/2880	12
5115	Bretzel bio	110 g	Sans fente	PP	4 sachets x 20 = 80 unités	40/3200	12
5510	Bretzel au beurre (e. i.)	120 g	Sans fente	PS	40 sachets x 1 = 40 unités	40/1600	29
3655	Bretzel « façon souabe »	130 g	Avec fente	PP	4 sachets x 17 = 68 unités	40/2720	11
5717	Bretzel sucré	135 g	Sans fente	PP	4 sachets x 15 = 60 unités	40/2400	15
5637	Bretzel	150 g	Avec fente	PS	3 sachets x 8 = 24 unités	40/960	23
3663	Bretzel	160 g	Avec fente	PP	4 sachets x 15 = 60 unités	40/2400	14
3491	Bretzel	170 g	Avec fente	PP	4 sachets x 10 = 40 unités	40/1600	15
121	Maxi bretzel	170 g	Sans fente	PP	4 sachets x 10 = 40 unités	40/1600	15
3992	Bretzel XXL	250 g	Sans fente	PP	2 sachets x 11 = 22 unités	48/1056	15
3139	Bretzel	350 g	Sans fente	PP	1 sachets x 15 = 15 unités	40/600	15
5855	Bretzel géant,	1,6 kg	Sans fente	FB	2 sachets x 1 = 2 unités	44/88	24

Mauricettes / buns

2891	Mauricette ballon de foot	70 g	Sans fente	PS	3 sachets x 20 = 60 unités	40/2400	24
305	Mauricette	70 g	Avec fentes en croix	PS	3 sachets x 20 = 60 unités	40/2400	24
3502	Mauricette impériale	70 g	Sans fente	PS	3 sachets x 20 = 60 unités	40/2400	24
4443	Bun hot-dog	80 g	Prédécoupé sur un côté	PS	3 sachets x 20 = 60 unités	40/2400	25
3981	Bun hamburger	80 g	Prédécoupé en deux moitiés	PS	2 sachets x 21 = 42 unités	56/2352	25
3631	Mauricette	100 g	Sans fente	PP	4 sachets x 30 = 120 unités	40/4800	20
3632	Mauricette	100 g	Avec fentes en croix	PP	4 sachets x 30 = 120 unités	40/4800	20
4702	Mauricette impériale	100 g	Sans fente	PP	4 sachets x 25 = 100 unités	40/4000	20

Réf. article :	Désignation article	Poids à l'unité	Fentes en surface	Niveau de commodité	Contenu par boîte	Cartons/ unités par palette	Page
-------------------	---------------------	-----------------	-------------------	------------------------	-------------------	-----------------------------------	------

Baguettes, boomerangs, petits pains à garnir et sandwiches

405	Baguette	70 g	Avec deux fentes	PS	3 sachets x 20 = 60 unités	40/2400	25
3301	Baguette fourrée au beurre salé (e. i.)	84 g	Avec trois fentes	PS	35 sachets x 1 = 35 unités	80/2800	29
3642	Baguette	85 g	Sans fente	PP	4 sachets x 30 = 120 unités	40/4800	19
3633	Baguette	100 g	Sans fente	PP	4 sachets x 30 = 120 unités	40/4800	19
4471	Sandwich	100 g	Avec trois fentes	PS	2 sachets x 24 = 48 unités	40/1920	25
1171	Baguette	110 g	Avec deux fentes	PP	4 sachets x 25 = 100 unités	40/4000	19
4701	Baguette	130 g	Avec trois fentes	PP	4 sachets x 20 = 80 unités	40/3200	19
5725	Pain	130 g	Avec deux fentes	PS	3 sachets x 12 =36 unités	40/1440	25

Tresse, noeud, bagel, mini mix

3335	Mini mix	40 g	Sans fente	PP	3 sachets x 48 = 144 unités	40/5760	20
5675	Mini mix	40 g	Avec fente	PS	4 sachets x 30 = 120 unités	40/4800	25
5709	Tresse	85 g	Sans fente	PS	3 sachets x 20 = 60 unités	40/2400	25
2835	Noeud	100 g	Sans fente	PP	3 sachets x 20 = 60 unités	80/4800	20
5205	Tresse	120 g	Sans fente	PP	2 sachets x 25 = 50 unités	80/4000	20

Mini pizzas

3240	Mini pizza Saucisson	131 g		PP	3 sachets x 12 = 36 unités	80/2880	35
3242	Mini pizza Margherita	132 g		PP	3 sachets x 12 = 36 unités	80/2880	35
5912	Pizza calzone Arrabiata	135 g		PP	3 sachets x 12 = 36 unités	50/2016	36
5895	Mini pizza Margherita végane avec garniture basilic	142 g		PP	3 sachets x 12 = 36 unités	80/2880	34
3241	Mini pizza Classico	157 g		PP	3 sachets x 12 = 36 unités	80/2880	35
5814	Pizza gourmet Caprese	195 g		PP	2 sachets x 12 = 24 unités	40/960	36
5815	Pizza gourmet Salami	186 g		PP	2 sachets x 12 = 24 unités	40/960	36

Croissants et triangles

1372	Croissant au beurre	80 g		PP	4 sachets x 20 = 80 unités	40/3200	43
3450	Triangle au beurre	100 g		PP	2 sachets x 25 = 50 unités	56/2800	43
5843	Croissant au beurre fourré au fromage frais	110 g		PP	2 sachets x 20 = 40 unités	80/3200	43

Dos páginas de pura alegría de vivir.

N.º de artículo	Denominación del artículo	Peso de la unidad	Cortes superficiales	Grado de elaboración	Contenido de la caja	Cases/ piezas per pallet	Página
Pretzel							
127	Minipretzel	50 g	Sin corte	PP	4 bolsas x 30 unidades = 120 unidades	40/4800	12
2494	Pretzel de mantequilla (e. i.)	70 g	Sin corte	CH	30 bolsas x 1 unidades = 30 unidades	80/2400	29
1265	Pretzel relleno de mantequilla salada	79 g	Con corte	CH	4 bolsas x 12 unidades = 48 unidades	40/1920	24
1273	Pretzel estilo suabo	83 g	Con corte	CH	4 bolsas x 10 unidades = 40 unidades	40/1600	23
142	Pretzel	85 g	Sin corte	PP	4 bolsas x 21 unidades = 84 unidades	40/3360	12
182	Pretzel estilo suabo	100 g	Con corte	PP	4 bolsas x 20 unidades = 80 unidades	40/3200	11
3702	Pretzel estilo bávaro	100 g	Sin corte	PP	4 bolsas x 20 unidades = 80 unidades	40/3200	12
4186	Pretzel	100 g	Con corte	CH	4 bolsas x 10 unidades = 40 unidades	40/1600	23
4088	Pretzel estilo suabo	110 g	Con corte	PP	4 bolsas x 20 unidades = 80 unidades	40/3200	11
4119	Pretzel estilo bávaro	110 g	Sin corte	PP	4 bolsas x 20 unidades = 80 unidades	40/3200	12
2760	Pretzel	110 g	Sin corte	PP	4 bolsas x 18 unidades = 72 unidades	40/2880	12
5115	Pretzel eco	110 g	Sin corte	PP	4 bolsas x 20 unidades = 80 unidades	40/3200	12
5510	Pretzel de mantequilla (e. i.)	120 g	Sin corte	CH	40 bolsas x 1 unidades = 40 unidades	40/1600	29
3655	Pretzel estilo suabo	130 g	Con corte	PP	4 bolsas x 17 unidades = 68 unidades	40/2720	11
5717	Pretzel dulce	135 g	Sin corte	PP	4 bolsas x 15 unidades = 60 unidades	40/2400	15
5637	Pretzel	150 g	Con corte	CH	3 bolsas x 8 unidades = 24 unidades	40/960	23
3663	Pretzel	160 g	Con corte	PP	4 bolsas x 15 unidades = 60 unidades	40/2400	14
3491	Pretzel	170 g	Con corte	PP	4 bolsas x 10 unidades = 40 unidades	40/1600	15
121	Pretzel L	170 g	Sin corte	PP	4 bolsas x 10 unidades = 40 unidades	40/1600	15
3992	Pretzel XL	250 g	Sin corte	PP	2 bolsas x 11 unidades = 22 unidades	48/1056	15
3139	Pretzel	350 g	Sin corte	PP	1 bolsas x 15 unidades = 15 unidades	40/600	15
5855	Megapretzel	1,6 kg	Sin corte	FB	2 bolsas x 1 unidades = 2 unidades	44/88	24

Panecillos / panes de pretzel

2891	Panecillo balón de fútbol de pretzel	70 g	Sin corte	CH	3 bolsas x 20 unidades = 60 unidades	40/2400	24
305	Panecillo de pretzel	70 g	Con corte en cruz	CH	3 bolsas x 20 unidades = 60 unidades	40/2400	24
3502	Panecillo de Viena de pretzel	70 g	Sin corte	CH	3 bolsas x 20 unidades = 60 unidades	40/2400	24
4443	Pan de perrito caliente	80 g	Precortado en bisagra	CH	3 bolsas x 20 unidades = 60 unidades	40/2400	25
3981	Pan de hamburguesa de pretzel	80 g	Precortado bilateral	CH	2 bolsas x 21 unidades = 42 unidades	56/2352	25
3631	Panecillo de pretzel	100 g	Sin corte	PP	4 bolsas x 30 unidades = 120 unidades	40/4800	20
3632	Panecillo de pretzel	100 g	Con corte en cruz	PP	4 bolsas x 30 unidades = 120 unidades	40/4800	20
4702	Panecillo de Viena de pretzel	100 g	Sin corte	PP	4 bolsas x 25 unidades = 100 unidades	40/4000	20

N.º de artículo	Denominación del artículo	Peso de la unidad	Cortes superficiales	Grado de elaboración	Contenido de la caja	Cases/pieces per pallet	Página
-----------------	---------------------------	-------------------	----------------------	----------------------	----------------------	-------------------------	--------

Barras, herraduras, baguettes y sándwiches de pretzel

405	Barra de pretzel	70 g	Con dos cortes	CH	3 bolsas x 20 unidades = 60 unidades	40/2400	25
3301	Barra de pretzel rellena con mantequilla salada (e. i.)	84 g	Con tres cortes	CH	35 bolsas x 1 unidades = 35 unidades	80/2800	29
3642	Barra de pretzel	85 g	Sin corte	PP	4 bolsas x 30 unidades = 120 unidades	40/4800	19
3633	Barra de pretzel	100 g	Sin corte	PP	4 bolsas x 30 unidades = 120 unidades	40/4800	19
4471	Sándwich de pretzel	100 g	Con tres cortes	CH	2 bolsas x 24 unidades = 48 unidades	40/1920	25
1171	Barra de pretzel	110 g	Con dos cortes	PP	4 bolsas x 25 unidades = 100 unidades	40/4000	19
4701	Barra de pretzel	130 g	Con tres cortes	PP	4 bolsas x 20 unidades = 80 unidades	40/3200	19
5725	Baguette de pretzel	130 g	Con dos cortes	CH	3 bolsas x 12 unidades = 36 unidades	40/1440	25

Trenzas, nudos, bagels, surtido de minis de pretzel

3335	Surtido de minis de pretzel	40 g	Sin corte	PP	3 bolsas x 48 unidades = 144 unidades	40/5760	20
5675	Surtido de minis de pretzel	40 g	Con corte	CH	4 bolsas x 30 unidades = 120 unidades	40/4800	25
5709	Trenza de pretzel	85 g	Sin corte	CH	3 bolsas x 20 unidades = 60 unidades	40/2400	25
2835	Nudo de pretzel	100 g	Sin corte	PP	3 bolsas x 20 unidades = 60 unidades	80/4800	20
5205	Trenza de pretzel	120 g	Sin corte	PP	2 bolsas x 25 unidades = 50 unidades	80/4000	20

Snacks de pizza

3240	Snack de pizza Salami	131 g		PP	3 bolsas x 12 unidades = 36 unidades	80/2880	35
3242	Snack de pizza Margarita	132 g		PP	3 bolsas x 12 unidades = 36 unidades	80/2880	35
5912	Pizza Calzone Arrabiata	135 g		PP	3 bolsas x 12 unidades = 36 unidades	56/2016	36
5895	Snack vegano de pizza Margarita con topping de albahaca	142 g		PP	3 bolsas x 12 unidades = 36 unidades	80/2880	34
3241	Snack de pizza Classico	157 g		PP	3 bolsas x 12 unidades = 36 unidades	80/2880	35
5814	Pizza Caprese Premium	195 g		PP	2 bolsas x 12 unidades = 24 unidades	40/960	36
5815	Pizza Salami Premium	186 g		PP	2 bolsas x 12 unidades = 24 unidades	40/960	36

Croissants y triángulos de pretzel

1372	Croissant de mantequilla de pretzel	80 g		PP	4 bolsas x 20 unidades = 80 unidades	40/3200	43
3450	Triángulo de mantequilla de pretzel	100 g		PP	2 bolsas x 25 unidades = 50 unidades	56/2800	43
5843	Croissant de pretzel y mantequilla relleno de queso fresco	110 g		PP	2 bolsas x 20 unidades = 40 unidades	80/3200	43

Pour que le fruit de notre travail et de notre passion vous parvienne au plus vite.

Para que usted reciba rápidamente lo que nosotros más queremos.



LE SAVIEZ-VOUS ?

Chaque mois, nous chargeons en moyenne 22 500 palettes sur environ 1 200 camions qui partent de nos entrepôts d'Oranienbaum et de Mayence à destination de plus de 30 pays. Cela inclut, hormis le reste de l'Europe, également les États-Unis, le Japon, la Chine, Israël, le Canada et l'Australie.

¿LO SABÍA?

Cada mes, cargamos una media de unos 22 500 palés en unos 1 200 camiones que salen de nuestros almacenes de Oranienbaum y Maguncia con destino a más de treinta países en toda Europa y el extranjero, Japón, China, Israel, Canadá y Australia.



**« Aussi ponctuels qu'un boulanger de bretzels »,
telle est notre devise.**

Nous nous sommes donc dotés d'un système de gestion des commandes et logistique sophistiqué, incluant un entrepôt frigorifique à rayonnages entièrement automatique avec 10 000 positions de palettes, où règne une température de -27 °C. À cela s'ajoutent trois rampes de chargement pour surgelés maintenues à des températures de -17 °C et -20 °C, un service de conditionnement et d'expédition du dimanche au vendredi, l'excellente coordination assurée par nos préposés aux douanes et enfin, une équipe bien rodée de professionnels compétents. Parce que chez Ditsch, nous aimons les livraisons ponctuelles.

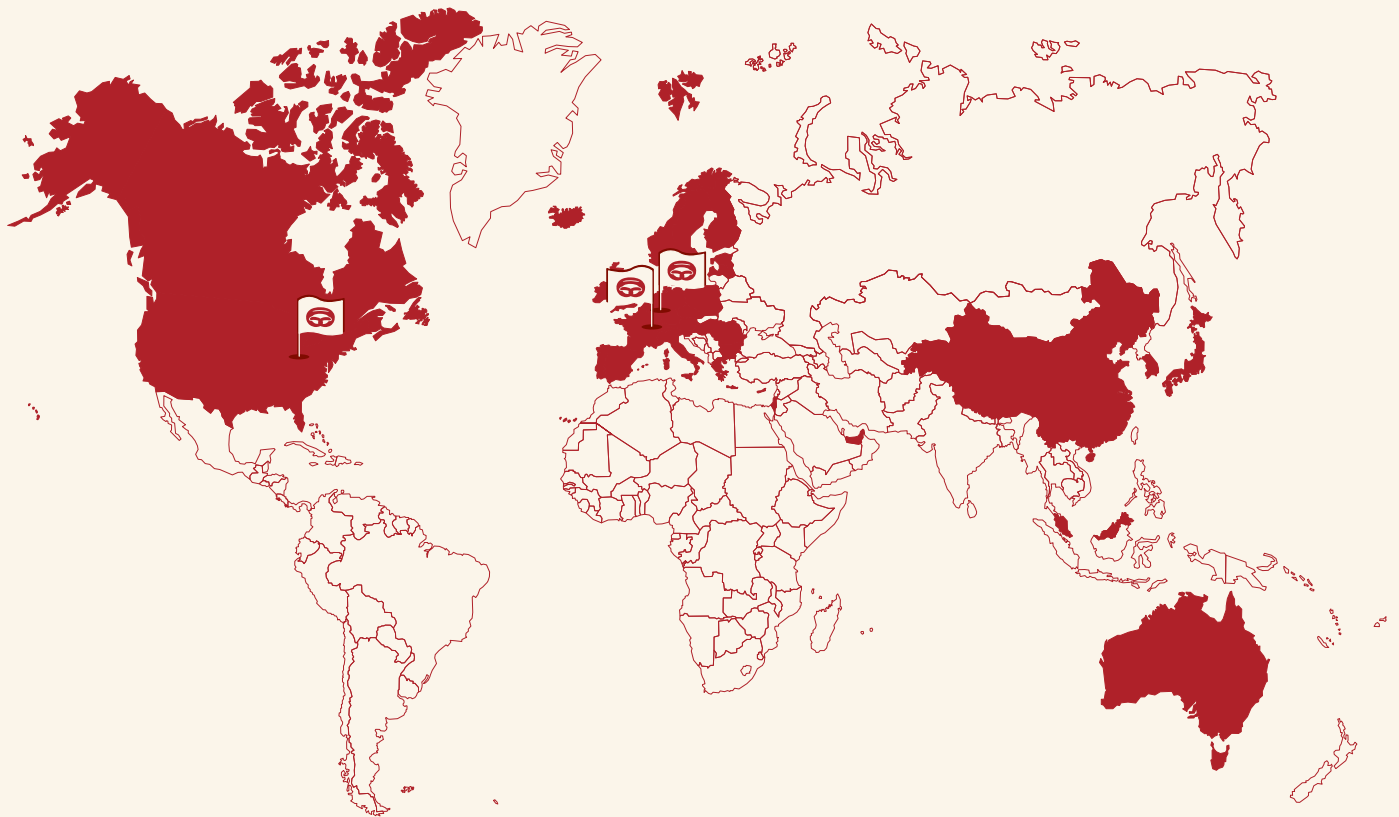
« Ser puntuales como un panadero de pretzel ». Esta es nuestra máxima.

Por ello disponemos de una sofisticada programación y logística con un almacén de estanterías altas totalmente automático y 10 000 espacios para palés a una temperatura constante de -27 °C. Además, contamos con tres plataformas de carga de productos congelados que se mantiene a una temperatura constante de -17 °C y -20 °C. A ello, se suma un servicio de despacho de domingo a viernes y una gestión de aduanas bien coordinada, así como un equipo bien organizado de profesionales experimentados. Ditsch pone todo su empeño en garantizar las fechas de entrega.



Nos bretzels dans le monde.

Nuestros pretzel dan la vuelta al mundo.



Nos bretzels sont fabriqués en Allemagne (Mayence, Oranienbaum), en Suisse (Emmenbrücke) et aux États-Unis (Cincinnati).

Nuestros pretzel se fabrican en Alemania (Maguncia y Oranienburg), Suiza (Emmenbrücke) y EE.UU. (Cincinnati).



Nous livrons nos pâtons préfermentés et nos produits précuits surgelés dans plus de 36 pays à travers le monde.

Suministramos piezas de masa prefermentada y productos horneados a más de 36 países en todo el mundo.

Sites Lugares

Brezelbäckerei Ditsch GmbH
Robert-Bosch-Str. 44
55129 Mainz
Deutschland
Telefon: +49 6131 9957-0
Fax: +49 6131 9957-50
handel@ditsch.de
www.ditsch.com

Brezelbäckerei Ditsch GmbH
Einsteinstraße 157
06785 Oranienbaum-Wörlitz
Deutschland
Telefon: +49 34904 429-0
Fax: +49 34904 429-30
handel@ditsch.de
www.ditsch.com

Ditsch USA LLC
311 Northland Blvd.
45246 Cincinnati, Ohio
United States of America
sales@ditsch.com
www.ditsch.com

