

Scharf auf Laugengebäck? Unsere neue Pfeffer-Laugenbrezel!



Serviertvorschlag

Die scharfe Art Laugengebäck zu genießen

- ✓ Perfekte Ergänzung des Laugensortiments durch pikante Pfeffernote
- ✓ Hoher Convenience-Grad: Dank der bereits aufgetragenen pfeffrigen Bestreuung kann die Brezel nach dem Antauen direkt gebacken werden
- ✓ Rustikale Optik durch Risse in der Kruste
- ✓ Die gleichmäßige Bestreuung sorgt bei jedem Bissen für ein würziges Geschmackserlebnis
- ✓ Ideal als herzhaft-scharfer Snack für zwischendurch

**AUFTAUEN, BACKEN,
DIREKT GENIEßEN!**



VEGAN

Artikelnummer	Artikelbezeichnung	GTIN	Stückgewicht	Gewicht VE	Stück pro VE	Kartons/Palette (Stücke gesamt)
6218	Pfeffer-Laugenbrezel, „schwäbischer Art“, vorgegärter Teigling, mit Bestreuung	4005975062189	110 g	9.372 g	80 Stück (4 × 20 Stück)	40 Kartons (3.200 Stück)

Einfache Zubereitung: Pfeffer-Laugenbrezel ca. 20 Minuten auftauen lassen. Anschließend im Heißluftofen bei 180 °C ca. 12 Minuten backen. Die genauen Backzeiten/-temperaturen hängen vom jeweiligen Ofentyp ab.

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.com/b2b