

## Unser Laugenkringel mit Kürbiskernen – Genuss rundherum!



Serviervorschlag

### Einfach gebacken. Schnell begeistert. Mit kernigem Topping.

- ✓ Der Laugenkringel mit Kürbiskernen ist ideal zum Belegen und vielseitig einsetzbar
- ✓ Kürbiskerne sorgen für extra Biss und sind ein Hingucker in der Theke
- ✓ Der Laugenkringel überzeugt nicht nur durch ein einzigartig kerniges Geschmackserlebnis, sondern auch durch die einfache Handhabung dank des fertigen Kürbiskern-Toppings
- ✓ Einfach auftauen, backen und fertig – ob pur oder für kreative Beläge



**BEREITS MIT  
KÜRBISKERNEN GETOPPT!**

Artikelnummer	Artikelbezeichnung	GTIN	Stückgewicht	Gewicht VE	Stück pro VE	Kartons/Palette (Stücke gesamt)
6421	Laugenkringel mit Kürbiskernen, vorgegärter Teigling	4005975064213	115 g	5.642 g	46 Stück (2 x 23 Stück)	80 Kartons (3.680 Stück)

**Einfache Zubereitung:** Laugenkringel mit Kürbiskernen ca. 20 Min. antauen lassen. Am Ende der Auftauzeit im vorgeheizten Heißluftofen ca. 15 Min. bei 180 °C 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