

Pimp Your Pretzel 10

Ditsch



**So einfach geht's:
It's that easy:**



5: Obere Hälfte aufsetzen
5: Put the top half of the pretzel back on



4: Mit Kresse (oder Sprossen/Petersilie) verzieren
4: Garnish with cress (or sprouted seeds/parsley)



3: Mit Streifen von roter Paprika belegen
3: Top with strips of red pepper



2: Untere Hälfte mit Hummus großzügig bestreichen (ca. 30-40 g)
2: Spread the bottom half with humous (approx. 30-40 g)



1: Laugen-Sesambrezel aufschneiden
1: Cut the sesame seed pretzel in half across the middle



Serviervorschlag / serving suggestion

Laugen-Sesambrezel „Orient Express“ Sesame Seed Pretzel „Orient Express“

Laugen-Sesambrezel mit Kichererbsenmus und Paprika
Sesame Seed Pretzel with humous and pepper

Tipp: Sie können statt Hummus auch Avocado-creme nehmen.
Wenn Sie Paprika nicht so gern mögen, können Sie diese auch durch Tomatenscheiben ersetzen.

Tip: You can replace the humous with guacamole. If you don't fancy peppers, simply swap these for sliced tomatoes.

Artikelnr. Product no.	Artikelbezeichnung Description	EAN-Code Barcode	Stückgewicht Weight per piece	Gewicht VE Weight per case	Stück pro VE Pieces per case	Kartons/Stücke je Palette Cases/pieces per pallet	Verarbeitungstipps Handling tips
3650	Laugenzettel*, mit Sesam bestreut, fertig gebacken	4005975036500	80 g	3.758 g	40 Stück (2 x 20 Stück)	40 Kartons (1.600 Stück)	90 Minuten im Raum auftauen
3650	Pretzel**, sprinkled with sesame seeds, fully-baked	4005975036500	80 g	3758 g	40 pieces (2 x 20 pieces)	40 cases (1600 pieces)	Thaw for 90 min at room temperature

*Diese Angaben beziehen sich ausschließlich auf das Laugengebäck (ohne Belag).
**This information refers exclusively to the pretzel product (without filling).