

Pimp Your Pretzel 1

Ditsch

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



7: Obere Hälfte aufsetzen
7: Put the top half of the bun back on



6: Tomaten- und Gurkenscheiben und Zwiebelringe auflegen
6: Top with sliced tomatoes, cucumber and onions



5: Eine Scheibe Käse auflegen (auf Wunsch)
5: Add a slice of cheese (optional)



4: Bratling platzieren (Fleisch oder vegetarisch/vegan)
4: Add a patty (meat or vegetarian/vegan)



3: Salatblatt auflegen
3: Place a lettuce leaf on top



2: Untere Hälfte mit BBQ-Soße bestreichen
2: Spread BBQ sauce over the bottom half



1: Vorgeschnittenen Laugen-Burger Bun aufklappen
1: Open the pre-cut Pretzel Burger Bun



Serviervorschlag / serving suggestion

Laugen-Burger „BBQ“ Pretzel Burger „BBQ“

Laugen-Burger Bun mit Bratling und BBQ-Soße
Pretzel Burger Bun with patty and BBQ-Sauce

Tipp: Ersetzen Sie die Schritte 3–6 doch mal durch Gurkensalat und gegrilltem „pulled pork“.

Tip: You could always replace steps 3–6 with cucumber salad and grilled pulled pork.

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
3981	Laugen-Burger Bun*, fertig gebacken, web-cut	4005975039815	80 g	3.844 g	42 Stück (2 x 21 Stück)	56 Kartons (2.352 Stück)	ca. 90 Min. auftauen oder 30 Min. auftauen und ca. 3 Min. bei 170 °C regenerieren
3981	Pretzel Burger Bun**, fully-baked, web-cut	4005975039815	80 g	3844 g	42 pieces (2 x 21 pieces)	56 cases (2352 pieces)	Thaw for 90 min / or 30 min and then warm for approx. 3 min at 170 °C

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