

Pimp Your Pretzel 2

Serve it green



Ditsch

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



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



6: Mit Frühlingszwiebeln bestreuen
6: Scatter over spring onions



5: 2-3 Scheiben gegrillte Paprika auflegen
5: Top with 2-3 slices of grilled pepper



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



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



2: Untere Hälfte mit Tomatensalsa bestreichen
2: Spread tomato salsa over the bottom half



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



Serviervorschlag / serving suggestion

Laugen-Burger „Spring Fantasy“ Pretzel Burger „Spring Fantasy“

Laugen-Burger Bun mit Bratling, Tomatensalsa und gegrillter Paprika
Pretzel Burger Bun with patty, tomato salsa and grilled pepper

Tipp: Probieren Sie den Burger auch mal mit Grillkäse, z.B. Halloumi, und Rucola.

Tip: You could also try the burger with grilled cheese, e.g. halloumi, and rocket.

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	Verarbeitungstipp 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).