

Pimp Your Pretzel 3

Ditsch

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



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



6: Mit Frühlingszwiebeln garnieren
6: Garnish with chopped spring onions



5: Tomatenscheiben aufsetzen
5: Add some slices of tomato



4: Streifen gebratener Hähnchenbrust auflegen
4: Top with strips of roasted chicken breast



3: Mit schmalen Streifen frischer Paprika belegen
3: Place with thin strips of fresh pepper on top



2: Untere Hälfte mit Mango-Aprikosen-Chili-Creme bestreichen
2: Spread mango and apricot chilli cream over the bottom half



1: Vorgeschnittenes Laugen-Baguettebrötchen aufklappen
1: Open out the pre-cut Pretzel Baguette Roll



Serviervorschlag / serving suggestion

Laugen-Baguettebrötchen „Exotic Touch“ Pretzel Baguette Roll „Exotic Touch“

Laugen-Baguettebrötchen mit Hähnchenbrust und fruchtiger Chili-Creme
Pretzel Baguette Roll with roasted chicken breast and fruity chilli cream



Tip: Ersetzen Sie das Hähnchen durch Mozzarella/Feta. Für eine vegane Belegvariante nehmen Sie geräucherten Tofu und einen veganen Aufstrich, z.B. Tomatensalsa oder Mango-Curry-Aufstrich.

Tip: Replace the chicken with mozzarella/feta cheese. For a vegan filling, use smoked tofu and a vegan sandwich spread, such as tomato salsa or a mango curry spread.

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
3672	Laugen-Baguettebrötchen*, fertig gebacken, hinge-cut	4005975036722	90 g	4.582 g	45 Stück (3 x 15 Stück)	40 Kartons (1.800 Stück)	30 Min. antauen; anschließend ca. 4 Min. bei 170 °C im Umluftofen erwärmen.
3672	Pretzel Baguette Roll***, fully-baked, hinge-cut	4005975036722	90 g	4582 g	45 pieces (3 x 15 pieces)	40 cases (1800 pieces)	Allow to defrost for 30 min, then warm for approx. 4 min at 170 °C in a fan-assisted oven.

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