

Pimp Your Pretzel 4

Ditsch

Serve it green



Serviervorschlag / serving suggestion

Laugen-Baguettebrötchen „Summertime“ Pretzel Baguette Roll „Summertime“

Laugen-Baguettebrötchen mit Grill- oder Backkäse und Feigen-Honig-Senf
Pretzel Baguette Roll with baked/grilled cheese and fig and honey mustard

Tip: Schmeckt statt mit Senf auch mit Butter.
Tip: They also taste great with butter instead of mustard!

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



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



5: Tomatenscheiben und Streifen frischer Paprika auflegen
5: Add some slices of tomato and fresh pepper



4: Scheibe gebackenen/gegrillten Käse auflegen
4: Top with a slice of baked/grilled cheese



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



2: Untere Hälfte mit Feigen-Honig-Senf bestreichen
2: Spread fig and honey mustard over the bottom half



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

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).