

Pimp Your Pretzel 7



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



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



6: Mit Tomaten- und Gurkenscheiben garnieren
6: Top with slices of tomato and cucumber



5: Krautsalat auflegen
5: Add coleslaw



4: Mit Leberkäs-Aufschnitt belegen
4: Fill with slices of cold meatloaf



3: Scheibe Käse auflegen
3: Place a slice of cheese



2: Untere Hälfte mit Frischkäse bestreichen
2: Spread cream cheese over the bottom half



1: Butter-Laugenspitze aufschneiden
1: Cut the Pretzel Triangle in half



Serviervorschlag / serving suggestion

Butter-Laugenspitze „Bavarian“ Pretzel Triangle „Bavarian“

Butter-Laugenspitze mit Leberkäse und Krautsalat
Pretzel Triangle with slices of cold meatloaf and coleslaw

Tip: Statt Leberkäse können Sie das Produkt auch mit Bratenscheiben oder gekochtem Schinken belegen. Dazu passt auch (süßer) Senf.

Tip: You could always use sliced roast meat or boiled ham, instead of the meatloaf. Tastes great with mustard, including the sweeter variety!

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
3450	Butter-Laugenspitze*, vorgegarter Teigling	4005975034506	100 g	5.431 g	50 Stück (2 x 25 Stück)	56 Kartons (2.800 Stück)	30 Min. antauen; ca. 20 Min. im vorgeheizten Heißluftbackofen bei 170 °C (mit Dampfzugabe) backen. 5 Min. vor dem Ausbacken Zug öffnen.
3450	Pretzel Triangle**, pre-proved dough	4005975034506	100 g	5431 g	50 pieces (2 x 25 pieces)	56 cases (2800 pieces)	Defrost for 30 min; bake for about 20 min in a preheated fan oven at 170 °C (with steam heating). Open the oven door 5 min before removing.

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