

Pimp Your Pretzel 9

Serviervorschlag / serving suggestion



Ditsch

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



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



5: Mit Preiselbeeren und Petersilie verzieren
5: Garnish with cranberry sauce and parsley



4: Mit Camembert belegen
4: Add Camembert



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



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



1: Laugen-Sesambrezel aufschneiden
1: Cut the sesame seed pretzel in half across the middle

Laugen-Sesambrezel „Gourmet Love“ Sesame Seed Pretzel „Gourmet Love“

Laugen-Sesambrezel mit Camembert und Preiselbeeren
Sesame Seed Pretzel with camembert and fruity cranberry sauce

Tip: Schmeckt statt mit Camembert auch mit Putenbrust.
Alternativ können Sie die Sesambrezel auch mit Butter bestreichen.
Tip: They also taste great with turkey breast instead of Camembert.
Or why not simply spread the pretzel with butter?

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
3650	Laugenbretzel*, mit Sesam bestreut, fertig gebacken	4005975036500	80 g	3.758 g	40 Stück (2 x 20 Stück)	40 Kartons (1.600 Stück)	90 Minuten im Raum auftauen
3650	Pretzel**, sprinkled with sesame seeds, fully-baked	4005975036500	80 g	3758 g	40 pieces (2 x 20 pieces)	40 cases (1600 pieces)	Thaw for 90 min at room temperature

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