

Einzigartige Glücksmomente

mit Laugengebäcken von Ditsch

*Moments of joy
Pretzel perfection by Ditsch*



Unsere Brezeln? Sind wahre Legenden!

Our pretzels are true legends.

Herrlicher Duft, knusprige Kruste, saftige Krume.

Eine Laugenbrezel von Ditsch ist warm, wohltuend – und fühlt sich an wie ein kleines Stück Sonne auf der Haut. Und das ist kein Zufall!

Bäckermeister Frieder wurde 1477 zum Tode verurteilt. Seine letzte Chance? In drei Tagen ein Gebäck für Graf Eberhard von Urach zu kreieren, durch das **„dreimal die Sonne scheine“**.

Inspiziert von den verschränkten Armen seiner Frau formte er einen langen Teigstrang, legte ihn kunstvoll übereinander – und gab so der Brezel ihre bis heute bekannte Form. In der Eile fiel ihm der Teigling in einen Eimer heißer Lauge. Da keine Zeit blieb, einen neuen Teig anzusetzen, backte Frieder ihn einfach ab und bestreute ihn mit grobem Salz. Genau dieser Moment gilt als Ursprung der schwäbischen Laugenbrezel.

Wie ein knuspriges Rätsel ranken sich zahlreiche Legenden um die Geburt der Laugenbrezel. Keine gilt als die einzig wahre und genau darin liegt vielleicht der Zauber, dass jeder von uns selbst entscheiden darf, wie die Laugenbrezel entstanden ist.

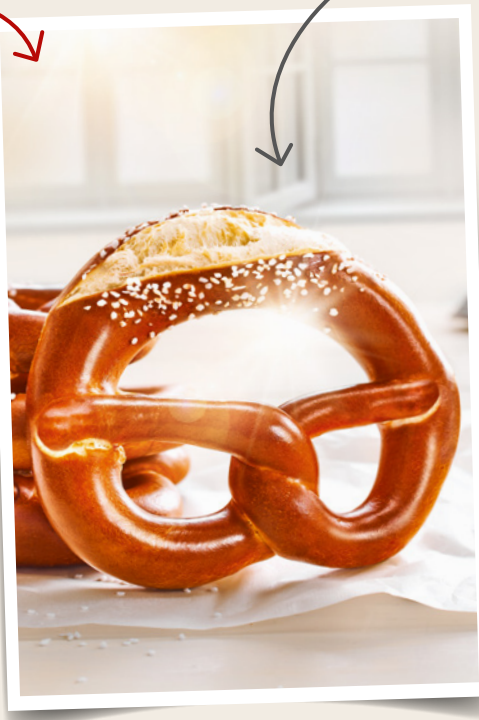
Kein Wunder, sondern das Ergebnis von Neugier, Begeisterung und Erfahrung sind unsere Ditsch Produkte: Laugenbrezeln, Laugengebäcke, Laugencroissant-Spezialitäten und Bake-Off Pizzen.

Perfektion aus Leidenschaft – vom ersten bis zum letzten Bissen. Und Vielfalt in zuverlässiger Premium-Qualität, die weltweit für unvergleichliche Glücksmomente sorgt.

Delicious scent, crispy crust and juicy crumb.

A Ditsch pretzel is warm and comforting – like a little piece of sunshine on your skin. And that is no accident!

*Master baker Frieder was sentenced to death in 1477. His last chance? To create, within three days, a pastry for Count Eberhard V through which the **“sun could shine three times”**.*



Inspired by his wife's folded arms, he shaped a long dough strand, layered it artfully – giving the pretzel the shape we know today. In his haste, the dough fell into a bucket of hot lye. With no time to start over again, Frieder simply baked it and sprinkled it with coarse salt. This moment is regarded as the origin of the Swabian pretzel.

Like a crispy puzzle, countless legends surround the birth of the pretzel. No single story is considered the true one – and perhaps that is the magic: each of us can decide for ourselves how the pretzel came to be.

Not surprising, these are the result of curiosity, passion and experience:

our Ditsch products – pretzels, pretzel variations, pretzel croissant specialities and bake-off pizzas.

Perfection born of passion – from the first bite to the last. Diversity in reliable premium quality, delivering unparalleled moments of joy worldwide.

Keine Märchen – das versprechen wir:

Only our quality is legendary:

Ditsch



Unsere ganze Produktwelt im Überblick

Our entire product world at a glance



Was bedeuten die Symbole bei den Verarbeitungstipps und die Kennzeichnungen?
What do the symbols used in the preparation guidelines and labels mean?



In unserem Produkt werden ausschließlich vegane Zutaten verwendet und unter Einhaltung der guten Herstellungspraxis das Risiko der Kreuzkontamination mit tierischen Produkten minimiert.

We use exclusively vegan ingredients in our product and, by adhering to good production practice, reduce the risk of cross-contamination with animal products as much as possible.



Laktosefrei bedeutet, dass das Produkt einen Laktosegehalt von weniger als 0,1 g pro 100 g oder 100 ml aufweist.

Lactose-free means that the product contains less than 0.1 g of lactose per 100 g or 100 ml.



Es dürfen nur Produkte das Bio-Logo tragen, für die eine zugelassene Kontrollstelle bescheinigt hat, dass sie biologisch erzeugt wurden. Dies bedeutet, dass sie bei Herstellung, Verarbeitung, Transport und Lagerung strenge Anforderungen erfüllen müssen.

Only products that have been certified as organic by an authorized inspection body may bear the organic logo. This means that they must comply with strict requirements when being manufactured, processed, transported and stored.



Antauen
Partially defrost



Auftauen
Thaw



Heißluftofen
Fan-assisted oven



Dampf
Steam



Laugengebäcke – Vorgegärte Teiglinge

Pretzel products – Pre-proofed dough



Laugengebäcke – Fertig gebacken

Pretzel products – Fully baked



Laugengebäcke – Einzel verpackt

Pretzel products – Individually packed



Laugencroissant- Spezialitäten

Pretzel croissant specialties



Bake-Off Pizzen

Bake-Off Pizzas

Wofür wir stehen –

was uns antreibt –

was uns wichtig ist!

UNSER MANIFEST



Heißer Dampf aus dem Ofen.
Frischer Duft nach Laugengebäck.
Vertrauter Geschmack.
Traditionelles Handwerk.
Seit 1919.

Brezeln sind unsere Geschichte – damals wie heute.
Immer hergestellt mit Sorgfalt und Liebe.
Von der kleinen Familienbäckerei Ditsch
zu mehr als einer Milliarde Laugengebäcke im Jahr.
Vom Ursprung in die Zukunft.
Und von hier aus in die ganze Welt.

Damit schaffen wir immer wieder neue Glücksmomente:
für jeden Anlass, für jedes Alter, für jeden Geschmack.
Und für jeden Tag.
Mit der Einfachheit in der Zubereitung –
und der guten Erinnerung an früher.

Auf uns ist Verlass.
Als starker Partner für Lösungen, Ideen und leckere Produkte.
Wir stehen für Laugengebäck – überall und unübertroffen.
Wir sind Ditsch.

What we stand for –
what drives us –
what is important to us

OUR MANIFESTO



*Hot steam rising from the oven.
The irresistible scent of fresh-baked soft pretzels.
A taste you know and love.
Traditional craftsmanship.
Since 1919.*

*Pretzels are our story – then and now.
Always made with care and love.
From the small Ditsch family bakery
To over a billion soft pretzels each year.
From our roots to the future.
And from here to the world.*

*This is how we create moments of joy, time and again:
For every occasion, for every age, for every taste.
And for every single day.
With simplicity in preparation –
And the fond memories of the past.*

*You can count on us.
As a trusted partner for creative ideas and delicious products.
We stand for pretzel perfection – everywhere and unmatched.*
We are Ditsch.

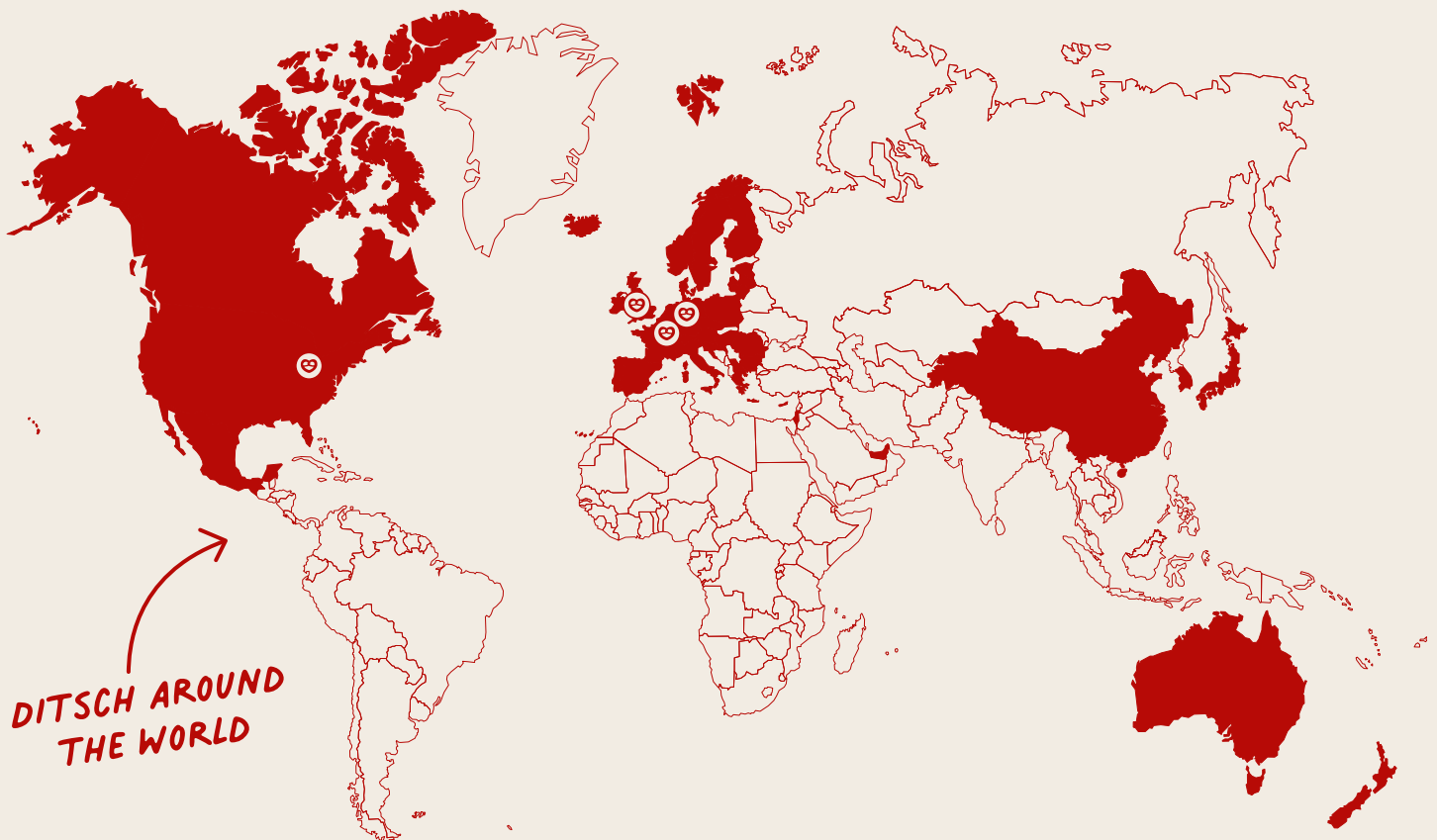


Laugen-Geschmack, der die Welt begeistert.

That pretzel taste that the world adores.

Fünf Standorte, Millionen Produkte und Partner rund um den Globus: Wir sorgen täglich für zuverlässigen Genuss in über 40 Ländern. Tendenz steigend. Warum? Weil nur wir Premium-Backwaren mit Geling-Garantie liefern. Für Sie. Für Ihre Kund:innen. Und für echte Glücksmomente, die bleiben.

Five locations, millions of products, and partners across the globe: Every day we ensure reliable enjoyment in more than 40 countries — and the number keeps growing. Why? Because we are the only ones who deliver premium baked goods with a guarantee of success. For you. For your customers. And for genuine moments of happiness that last.



**DITSCH AROUND
THE WORLD**

■ Wir liefern unsere Produkte weltweit in über 40 Länder.
We deliver our products to over 40 countries around the world.

☺ Unsere Produkte werden in Deutschland (Mainz, Oranienbaum) und den USA (2x Cincinnati) produziert. Ein weiteres Büro in Großbritannien unterstützt uns im Vertrieb.
Our products are produced in Germany (Mainz, Oranienbaum) and the United States (2x Cincinnati). Another office in the UK supports us in sales.

100% LIEBE FÜR JEDES NOCH SO KLEINE DETAIL

All for the love of detail



Unser Ziel? Ihre Welt.

In unserer Produktentwicklung wird es nie langweilig. Wir spüren Trends auf – und setzen sie selbst. Denn wir sind absolute Laugen-Profis und liefern eine Qualität, die wir immer wieder bis ins kleinste Detail überprüfen. Außerdem sorgen wir für Laugen-Innovationen, die Geschmäcker auf der ganzen Welt treffen. Von der Laugenbrezel über Laugenformgebäcke und Laugencroissant-Spezialitäten bis hin zur Pizza: Mit Leidenschaft erfüllen wir individuelle Kundenwünsche und verwandeln Ideen in einzigartige Private-Label-Produkte.

Designed for you and your customers.

There's never a dull moment in our product development department. We identify trends – and set them too! After all, we are the pretzel specialists with an exceptional quality that comes from our loving attention to detail. We also come up with innovations that appeal to pretzel lovers all over the world. From classic pretzels and pretzel variations to pretzel croissant specialties and pizza, we channel our passion into bringing individual customer wishes to life and transforming ideas into unique private-label products.

Weltweit für Sie unterwegs – auch auf Messen

Found all over the world – and at trade fairs too



ZU DEN MESSETERMINEN
View trade fair dates



Ditsch – Ihr starker Partner für die besten Laugenprodukte!

Extrawünsche? Kriegen wir gebacken.

Wir sind da. Als starker globaler Partner für Ihr Business – und Möglichmacher für Ihre Ideen: Wir beraten Sie persönlich zu unserem Standardsortiment und entwickeln, falls gewünscht, gemeinsam mit Ihnen passgenaue Produktlösungen, die Ihren Kund:innen das Wasser im Mund zusammenlaufen lassen. Wir kreieren Produkte, die perfekt zu Ihrer Zielgruppe passen. Einfach ausgezeichnet!

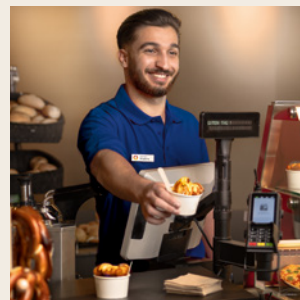
Wir liefern pünktlich und zuverlässig, geben persönliche Backempfehlungen und unterstützen mit umfangreichen Schulungen. Für eine vertrauensvolle Zusammenarbeit, die allen Seiten schmeckt.

Ditsch – Your trusted partner for the best pretzel products!

All adapted to your individual needs.

We are there for you. As a strong global partner for your business, we can make all your ideas happen. We will provide you with individual advice on our standard product range – or can team up with you to develop customized product solutions that will have your customers' mouths watering. We create products that are a perfect fit for your target group. Excellence you can taste.

We meet your needs quickly and reliably, while also offering personal baking recommendations and extensive training wherever needed. The kind of trust-based partnership that is to everyone's taste.



Servivorschläge Serving suggestions



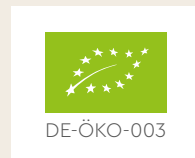
Serviervorschlag | Serving suggestion

Einfach ausgezeichnet! Nicht nur im Geschmack.

Überzeugend lecker: Mit einer Zertifizierung nach BRCGS und IFS zeigen wir, dass jedes einzelne Produkt in unserem Sortiment den höchsten Anforderungen in den Bereichen Lebensmittelsicherheit und Lebensmittelqualität entspricht. Als Mitglied des RSPO setzen wir uns auch für den nachhaltigen Anbau von Palmöl ein. Darüber hinaus verwenden wir immer mehr Öl und Mehl in Bio-Qualität. Damit Sie sich auf das konzentrieren können, was zählt: Ihre Kundschaft.

*Certified excellence
that you can taste!*

Certifiably tasty: With both BRCGS and IFS certification, every product in our range meets the highest standards of food safety and quality. As a member of the RSPO, we also work to promote the sustainable production of palm oil. Furthermore, we are increasingly using organic-quality oil and flour. So you can focus on what truly matters: your customers.



9-1008-15-100-00



HIER INFORMIEREN & ORDERN
Information & order placement here



**LAUGENGENUSS IN SEINEN
SCHÖNSTEN FORMEN**
Pretzel products
in their finest forms

Laugengebäcke – Vorgegärte Teiglinge

Pretzel products – Pre-proofed dough

182 Laugenzwezel
„Schwäbische Art“ | 100 g
 mit Schnitt, vorgegärter Teigling,
 mit Salzbeipack

Stückgewicht	100 g
Gewicht VE	8.741 g
Inhalt pro VE (Btl x Stk = Stk)	4 x 20 = 80
Karton/Stück pro Palette	40/3.200
GTIN	4005975001829

Pretzel
“Swabian Style” | 100 g
 with cut, pre-proofed dough,
 with salt pack

Weight per piece	100 g
Weight per case	8,741 g
Pieces per case (bags x pcs = pcs)	4 x 20 = 80
Cases/pieces per pallet	40/3,200
GTIN	4005975001829



Verarbeitungstipps
 Preparation guidelines

20 Min.

190 °C
 ca./approx.
 14 Min.



4088 Laugenzwezel
„Schwäbische Art“ | 110 g
 mit Schnitt, vorgegärter Teigling,
 mit Salzbeipack

Stückgewicht	110 g
Gewicht VE	9.540 g
Inhalt pro VE (Btl x Stk = Stk)	4 x 20 = 80
Karton/Stück pro Palette	40/3.200
GTIN	4005975040880

Pretzel
“Swabian Style” | 110 g
 with cut, pre-proofed dough,
 with salt pack

Weight per piece	110 g
Weight per case	9,540 g
Pieces per case (bags x pcs = pcs)	4 x 20 = 80
Cases/pieces per pallet	40/3,200
GTIN	4005975040880



Verarbeitungstipps
 Preparation guidelines

20 Min.

190 °C
 ca./approx.
 14 Min.



3655 Laugenzwezel
„Schwäbische Art“ | 130 g
 mit Schnitt, vorgegärter Teigling,
 mit Salzbeipack

Stückgewicht	130 g
Gewicht VE	9.593 g
Inhalt pro VE (Btl x Stk = Stk)	4 x 17 = 68
Karton/Stück pro Palette	40/2.720
GTIN	4005975036555

Pretzel
“Swabian Style” | 130 g
 with cut, pre-proofed dough,
 with salt pack

Weight per piece	130 g
Weight per case	9,593 g
Pieces per case (bags x pcs = pcs)	4 x 17 = 68
Cases/pieces per pallet	40/2,720
GTIN	4005975036555



Verarbeitungstipps
 Preparation guidelines

20 Min.

190 °C
 ca./approx.
 14 Min.



3702 Laugenzwezel
„Bayerische Art“ | 100 g
 vorgegärter Teigling,
 mit Salzbeipack

Stückgewicht	100 g
Gewicht VE	8.773 g
Inhalt pro VE (Btl x Stk = Stk)	4 x 20 = 80
Karton/Stück pro Palette	40/3.200
GTIN	4005975037026

Pretzel
“Bavarian Style” | 100 g
 pre-proofed dough,
 with salt pack

Weight per piece	100 g
Weight per case	8,773 g
Pieces per case (bags x pcs = pcs)	4 x 20 = 80
Cases/pieces per pallet	40/3,200
GTIN	4005975037026



Verarbeitungstipps
 Preparation guidelines

10 Min.

220 °C
 ca./approx.
 13 Min.



4119 Laugenzwezel
„Bayerische Art“ | 110 g
 vorgegärter Teigling,
 mit Salzbeipack

Stückgewicht	110 g
Gewicht VE	9.593 g
Inhalt pro VE (Btl x Stk = Stk)	4 x 20 = 80
Karton/Stück pro Palette	40/3.200
GTIN	4005975041191

Pretzel
“Bavarian Style” | 110 g
 pre-proofed dough,
 with salt pack

Weight per piece	110 g
Weight per case	9,593 g
Pieces per case (bags x pcs = pcs)	4 x 20 = 80
Cases/pieces per pallet	40/3,200
GTIN	4005975041191

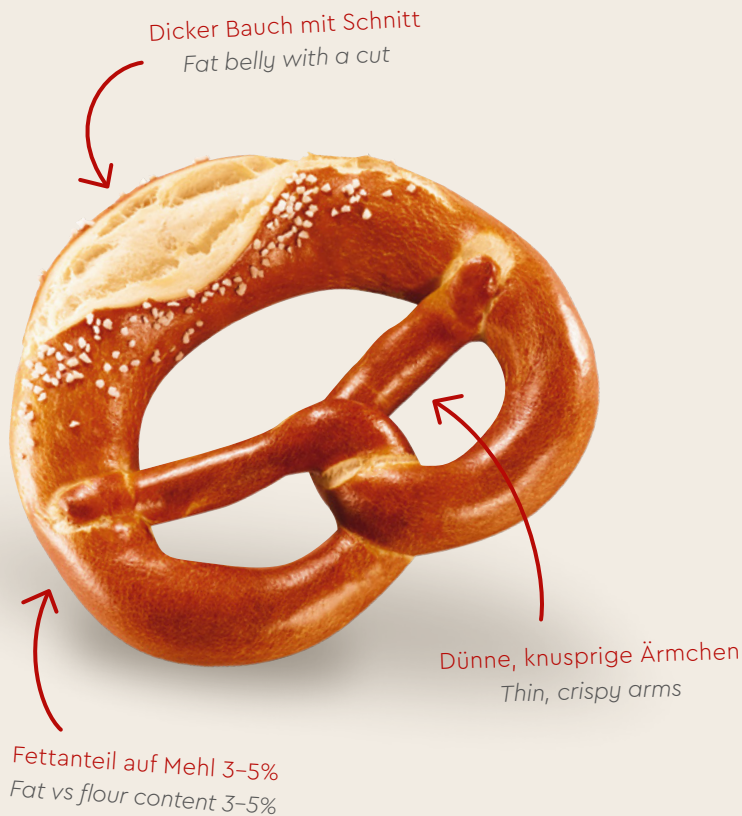


Verarbeitungstipps
 Preparation guidelines

10 Min.

220 °C
 ca./approx.
 13 Min.





SCHWÄBISCHE ART

Swabian-style pretzel

Ur-Geschmack und Traummaße:
Unsere Brezel „Schwäbische Art“ zeichnet sich durch dünne, knusprige Ärmchen, einen dicken Bauch und die luftig-lockere Krume unter der kastanienbraunen Kruste aus.

*Timeless taste and dream dimensions:
our Swabian-style pretzels are instantly recognizable by their thin, crispy arms, fat belly and the light, airy crumb beneath their chestnut-brown crust.*

**Vereint in der Qualität –
unterschiedlich in der Herkunft**

Different origins – same top quality

BAYERISCHE ART

Bavarian-style pretzel

Eine echte bayerische Brez'n – mit dicken, saftigen Ärmchen, einem rustikal aufgerissenen Bauch und einer kräftigen Kruste über der aromatischen Krume. Zum Reinbeißen lecker.

A real Bavarian pretzel with thick, soft arms, a rustic-style split belly and an aromatic crumb beneath a hearty crust. A treat your customers can really sink their teeth into.

Fettanteil auf Mehl unter 3%
Fat vs flour content less than 3%

Dicker Bauch, rustikal aufgerissen
Thick belly, rustic-style split

Dicke, saftige Ärmchen
Thick, soft arms



127 Party-Laugenbrezel | 50 g

vorgegärter Teigling,
mit Salzbeipack

Stückgewicht	50 g
Gewicht VE	6.639 g
Inhalt pro VE (BtlxStk=Stk)	4×30=120
Karton/Stück pro Palette	40/4.800
GTIN	4005975001270

Mini Pretzel | 50 g

pre-proofed dough,
with salt pack

Weight per piece	50 g
Weight per case	6,639 g
Pieces per case (bags x pcs = pcs)	4 × 30 = 120
Cases/pieces per pallet	40/4,800
GTIN	4005975001270



Verarbeitungstipps
Preparation guidelines

	15 Min.
	190 °C ca./approx. 10 Min.



142 Laugenbrezel „Schwäbische Art“ | 85 g

ohne Schnitt, vorgegärter
Teigling, mit Salzbeipack

Stückgewicht	85 g
Gewicht VE	7.794 g
Inhalt pro VE (BtlxStk=Stk)	4×21=84
Karton/Stück pro Palette	40/3.360
GTIN	4005975001423

Pretzel „Swabian Style“ | 85 g

without cut, pre-proofed
dough, with salt pack

Weight per piece	85 g
Weight per case	7,794 g
Pieces per case (bags x pcs = pcs)	4 × 21 = 84
Cases/pieces per pallet	40/3,360
GTIN	4005975001423



Verarbeitungstipps
Preparation guidelines

	20 Min.
	180 °C ca./approx. 8–12 Min.



2760 Laugenbrezel „Schwäbische Art“ | 110 g

ohne Schnitt, vorgegärter
Teigling, mit Salzbeipack

Stückgewicht	110 g
Gewicht VE	8.713 g
Inhalt pro VE (BtlxStk=Stk)	4×18=72
Karton/Stück pro Palette	40/2.880
GTIN	4005975027607

Pretzel „Swabian Style“ | 110 g

without cut, pre-proofed
dough, with salt pack

Weight per piece	110 g
Weight per case	8,713 g
Pieces per case (bags x pcs = pcs)	4 × 18 = 72
Cases/pieces per pallet	40/2,880
GTIN	4005975027607



Verarbeitungstipps
Preparation guidelines

	20 Min.
	180 °C ca./approx. 12 Min.



5115 Bio-Laugenbrezel „Schwäbische Art“ | 110 g

ohne Schnitt, vorgegärter
Teigling, mit Salzbeipack

Stückgewicht	110 g
Gewicht VE	9.517 g
Inhalt pro VE (BtlxStk=Stk)	4×20=80
Karton/Stück pro Palette	40/3.200
GTIN	4005975051152

Organic Pretzel „Swabian Style“ | 110 g

without cut, pre-proofed
dough, with salt pack

Weight per piece	110 g
Weight per case	9,517 g
Pieces per case (bags x pcs = pcs)	4 × 20 = 80
Cases/pieces per pallet	40/3,200
GTIN	4005975051152



Verarbeitungstipps
Preparation guidelines

	20 Min.
	190 °C ca./approx. 14 Min.



3663 Laugenbrezel „Schwäbische Art“ | 160 g

mit Schnitt, vorgegärter
Teigling, mit Salzbeipack

Stückgewicht	160 g
Gewicht VE	10.386 g
Inhalt pro VE (BtlxStk=Stk)	4×15=60
Karton/Stück pro Palette	40/2.400
GTIN	4005975036630

Pretzel „Swabian Style“ | 160 g

with cut, pre-proofed
dough, with salt pack

Weight per piece	160 g
Weight per case	10,386 g
Pieces per case (bags x pcs = pcs)	4 × 15 = 60
Cases/pieces per pallet	40/2,400
GTIN	4005975036630



Verarbeitungstipps
Preparation guidelines

	30 Min.
	180 °C ca./approx. 12–15 Min.



JEDES BLECH
BEGEISTERT:
HIGHLIGHTS
FÜR IHRE AUSLAGE

Damit Ihre Kund:innen immer gerne zugreifen: Erweitern Sie Ihr Angebot mit hochwertigen Laugenbackwaren. So lecker und vielfältig, wie Sie es wollen – durch besondere Veredelungen.

EVERY TRAY A WINNER:
HIGHLIGHTS FOR YOUR
DISPLAY

If you want your customers to keep coming back for more, why not add premium pretzel products to your regular range? And there's no end of enticing presentation ideas to choose from!

In Sekunden herzhaft veredelt:
Jeden Tag lecker – zu jeder Zeit.

Ihr Geheimrezept? Gute Vorbereitung. Einfach vor dem Aufbacken mit beliebigen Zutaten belegen und Appetit auf mehr machen. **Unser Tipp:** Brezeln mit rotem Pesto, fein geriebenem Parmesan, grob geraspelttem Emmentaler und fruchtigen Cherrytomaten verfeinern.

A delicious savory topping in seconds. A treat at any time of any day.

The secret recipe? Careful preparation: Simply top with any desired ingredients before baking, and you'll make everyone crave more. **Our tip:** Pretzels refined with red pesto, finely grated Parmesan, coarsely grated Emmentaler and juicy cherry tomatoes.



Serviervorschlag – Serving suggestion

Serviervorschlag – Serving suggestion

Laugengebäcke – Vorgegärte Teiglinge
Pretzel products – Pre-proofed dough

3491 Laugenbrezel „Schwäbische Art“ | 170 g
mit Schnitt, vorgegärter
Teigling, mit Salzbeipack

Stückgewicht	170g
Gewicht VE	7.458g
Inhalt pro VE (BtlxStk=Stk)	4×10=40
Karton/Stück pro Palette	40/1.600
GTIN	4005975034919

**Pretzel
“Swabian Style” | 170 g**
with cut, pre-proofed
dough, with salt pack

Weight per piece	170g
Weight per case	7,458g
Pieces per case (bags x pcs = pcs)	4 × 10 = 40
Cases/pieces per pallet	40/1,600
GTIN	4005975034919



Verarbeitungstipps
Preparation guidelines

30 Min.

180 °C
ca./approx.
12–15 Min.

121 Laugenbrezel „Schwäbische Art“ | 170 g
ohne Schnitt, vorgegärter
Teigling, mit Salzbeipack

Stückgewicht	170g
Gewicht VE	7.442g
Inhalt pro VE (BtlxStk=Stk)	4×10=40
Karton/Stück pro Palette	40/1.600
GTIN	4005975001218

**Pretzel
“Swabian Style” | 170 g**
without cut, pre-proofed
dough, with salt pack

Weight per piece	170g
Weight per case	7,442g
Pieces per case (bags x pcs = pcs)	4 × 10 = 40
Cases/pieces per pallet	40/1,600
GTIN	4005975001218



Verarbeitungstipps
Preparation guidelines

30 Min.

180 °C
ca./approx.
12–15 Min.

6320 Biergarten-Laugenbrezel | 250 g
vorgegärter Teigling,
mit Salzbeipack

Stückgewicht	250g
Gewicht VE	8.643g
Inhalt pro VE (BtlxStk=Stk)	2×16=32
Karton/Stück pro Palette	40/1.280
GTIN	4005975063209

Beer garden Pretzel | 250 g
pre-proofed dough,
with salt pack

Weight per piece	250g
Weight per case	8.643g
Pieces per case (bags x pcs = pcs)	2 × 16 = 32
Cases/pieces per pallet	40/1.280
GTIN	4005975063209

**NEU!
NEW!**



Verarbeitungstipps
Preparation guidelines

30 Min.

180 °C
ca./approx.
12–15 Min.

3139 Volksfest-Laugenbrezel | 350 g
vorgegärter Teigling,
mit Salzbeipack

Stückgewicht	350g
Gewicht VE	5.880g
Inhalt pro VE (BtlxStk=Stk)	1×15=15
Karton/Stück pro Palette	40/600
GTIN	4005975031390

Volksfest Pretzel | 350 g
pre-proofed dough,
with salt pack

Weight per piece	350g
Weight per case	5,880g
Pieces per case (bags x pcs = pcs)	1 × 15 = 15
Cases/pieces per pallet	40/600
GTIN	4005975031390



Verarbeitungstipps
Preparation guidelines

30 Min.

180 °C
ca./approx.
12–15 Min.

Saison-Artikel*
verfügbar vom 01.05. – 31.10.
Seasonal article*
available between 1 May and 31 October

RIESENBREZEL FÜR RIESENSTIMMUNG

Ohne Brezel kein Fest:
Wir bringen Tradition an
jeden Tisch. Zum Beispiel
mit unserer Volksfest-
Laugenbrezel.

GIANT PRETZEL FOR A GIANT CELEBRATION

No fest without a pretzel! We bring
tradition to every table – just like
with our Volksfest Pretzel.



Laugengebäcke – Vorgegärte Teiglinge
Pretzel products – Pre-proofed dough

Serviervorschlag – Serving suggestion

Aufgebrezelt zum Oktoberfest – feiern Sie Umsatz auf bayerisch!

Von Mini bis Mega: Begeistern Sie Wiesn-Fans mit der perfekten Laugenbrezel in verschiedenen Größen – für jeden Appetit. Einfach den vorgegärten Teigling kurz aufbacken und schon genießen Ihre Gäste eine zünftige Beilage zur Maß.

Get in the Oktoberfest mood – while boosting your sales at the same time!

From mini to maxi: The perfect party pretzel comes in many different sizes – one for every appetite. Simply pop the pre-proofed dough into the oven to give your guests the perfect complement to their beer.



Serviervorschlag – Serving suggestion

6218 Pfeffer-Laugenbrezel | 110 g

vorgegärter Teigling,
mit Bestreung

Stückgewicht 110 g
Gewicht VE 9.372 g
Inhalt pro VE (Btl x Stk = Stk) 4 x 20 = 80
Karton/Stück pro Palette 40/3.200
GTIN 4005975062189

Pepper Pretzel | 110 g

pre-proofed dough,
with sprinkles

Weight per piece 110 g
Weight per case 9.372 g
Pieces per case (bags x pcs = pcs) 4 x 20 = 80
Cases/pieces per pallet 40/3.200
GTIN 4005975062189

NEU!
NEW!



Verarbeitungstipps
Preparation guidelines

20 Min.

180 °C
ca./approx.
12 Min.



5717 Süße Brezel | 135 g

vorgegärter Teigling

Stückgewicht 135 g
Gewicht VE 8.670 g
Inhalt pro VE (Btl x Stk = Stk) 4 x 15 = 60
Karton/Stück pro Palette 40/2.400
GTIN 4005975057178

Sweet Pretzel | 135 g

pre-proofed dough

Weight per piece 135 g
Weight per case 8.670 g
Pieces per case (bags x pcs = pcs) 4 x 15 = 60
Cases/pieces per pallet 40/2.400
GTIN 4005975057178



Verarbeitungstipps
Preparation guidelines

10 Min.

170 °C
ca./approx.
12–13 Min.



UNSERE SÜßE!
Teigling aus süßem Teig

Our sweet treat
Pretzels made of sweet dough

SCHARF AUF LAUGENBÄCK?
UNSERE PFEFFER-LAUGENBREZEL!

Spice up your pretzel range with our Pepper Pretzel!

Hoher Convenience-Grad: pfeffrige
Bestreung bereits aufgetragen
High convenience: pre-applied
peppery sprinkling



Rustikale Optik durch
Risse in der Kruste
Rustic look thanks to cracks
in the crust

Gleichmäßige Bestreung
Even sprinkling

Pikanter Pfeffergeschmack
Spicy pepper flavour

Auftauen, backen, direkt genießen!
Just defrost, bake and enjoy!

3642 Laugenstange | 85 g

vorgegärter Teigling,
mit Salzbeipack

Stückgewicht	85 g
Gewicht VE	10.862 g
Inhalt pro VE (BtlxStk=Stk)	4 × 30 = 120
Karton/Stück pro Palette	40/4.800
GTIN	4005975036425

Pretzel Stick | 85 g

pre-proofed dough,
with salt pack

Weight per piece	85 g
Weight per case	10,862 g
Pieces per case (bags x pcs = pcs)	4 × 30 = 120
Cases/pieces per pallet	40/4,800
GTIN	4005975036425



Verarbeitungstipps
Preparation guidelines



3633 Laugenstange | 100 g

vorgegärter Teigling,
mit Salzbeipack

Stückgewicht	100 g
Gewicht VE	12.650 g
Inhalt pro VE (BtlxStk=Stk)	4 × 30 = 120
Karton/Stück pro Palette	40/4.800
GTIN	4005975036333

Pretzel Stick | 100 g

pre-proofed dough,
with salt pack

Weight per piece	100 g
Weight per case	12,650 g
Pieces per case (bags x pcs = pcs)	4 × 30 = 120
Cases/pieces per pallet	40/4,800
GTIN	4005975036333



Verarbeitungstipps
Preparation guidelines



3659 Laugenstange | 100 g

mit zwei Schnitten, vorgegärter
Teigling, mit Salzbeipack

Stückgewicht	100 g
Gewicht VE	12.657 g
Inhalt pro VE (BtlxStk=Stk)	4 × 30 = 120
Karton/Stück pro Palette	40/4.800
GTIN	4005975036593

Pretzel Stick | 100 g

with two cuts, pre-proofed
dough, with salt pack

Weight per piece	100 g
Weight per case	12,657 g
Pieces per case (bags x pcs = pcs)	4 × 30 = 120
Cases/pieces per pallet	40/4,800
GTIN	4005975036593



Verarbeitungstipps
Preparation guidelines



1171 Laugenstange | 110 g

mit zwei Schnitten, vorgegärter
Teigling, mit Salzbeipack

Stückgewicht	110 g
Gewicht VE	11.673 g
Inhalt pro VE (BtlxStk=Stk)	4 × 25 = 100
Karton/Stück pro Palette	40/4.000
GTIN	4005975011712

Pretzel Stick | 110 g

with two cuts, pre-proofed
dough, with salt pack

Weight per piece	110 g
Weight per case	11,673 g
Pieces per case (bags x pcs = pcs)	4 × 25 = 100
Cases/pieces per pallet	40/4,000
GTIN	4005975011712



Verarbeitungstipps
Preparation guidelines



6244 Bio-Laugenstange | 110 g

mit zwei Schnitten, vorgegärter
Teigling, mit Salzbeipack

Stückgewicht	110 g
Gewicht VE	11.666 g
Inhalt pro VE (BtlxStk=Stk)	4 × 25 = 100
Karton/Stück pro Palette	40/4.000
GTIN	4005975062448

Organic Pretzel Stick | 110 g

with two cuts, pre-proofed
dough, with salt pack

Weight per piece	110 g
Weight per case	11,666 g
Pieces per case (bags x pcs = pcs)	4 × 25 = 100
Cases/pieces per pallet	40/4,000
GTIN	4005975062448



NEU!
NEW!



Verarbeitungstipps
Preparation guidelines



4701 Laugenstange | 130 g
mit drei Schnitten, vorgegärter
Teigling, mit Salzbeipack

Stückgewicht	130 g
Gewicht VE	11.061 g
Inhalt pro VE (BtlxStk=Stk)	4×20=80
Karton/Stück pro Palette	40/3.200
GTIN	4005975047018

Pretzel Stick | 130 g
with three cuts, pre-proofed
dough, with salt pack

Weight per piece	130 g
Weight per case	11,061 g
Pieces per case (bags x pcs = pcs)	4 × 20 = 80
Cases/pieces per pallet	40/3,200
GTIN	4005975047018



 VEGAN

Verarbeitungstipps
Preparation guidelines

 30 Min.

 180 °C
ca./approx.
10–12 Min.

3631 Laugenbrötchen | 100 g
vorgegärter Teigling,
mit Salzbeipack

Stückgewicht	100 g
Gewicht VE	12.650 g
Inhalt pro VE (BtlxStk=Stk)	4×30=120
Karton/Stück pro Palette	40/4.800
GTIN	4005975036319

Pretzel Roll | 100 g
pre-proofed dough,
with salt pack

Weight per piece	100 g
Weight per case	12,650 g
Pieces per case (bags x pcs = pcs)	4 × 30 = 120
Cases/pieces per pallet	40/4,800
GTIN	4005975036319



 VEGAN

Verarbeitungstipps
Preparation guidelines

 50 Min.

 160 °C
ca./approx.
16 Min.

3632 Laugenbrötchen | 100 g
mit Kreuzschnitt, vorgegärter
Teigling, mit Salzbeipack

Stückgewicht	100 g
Gewicht VE	12.654 g
Inhalt pro VE (BtlxStk=Stk)	4×30=120
Karton/Stück pro Palette	40/4.800
GTIN	4005975036326

Pretzel Roll | 100 g
with cross-cut, pre-proofed
dough, with salt pack

Weight per piece	100 g
Weight per case	12,654 g
Pieces per case (bags x pcs = pcs)	4 × 30 = 120
Cases/pieces per pallet	40/4,800
GTIN	4005975036326



 VEGAN

Verarbeitungstipps
Preparation guidelines

 50 Min.

 160 °C
ca./approx.
16 Min.

4702 Laugen-Kaiserbrötchen | 100 g
vorgegärter Teigling

Stückgewicht	100 g
Gewicht VE	10.502 g
Inhalt pro VE (BtlxStk=Stk)	4×25=100
Karton/Stück pro Palette	40/4.000
GTIN	4005975047025

Pretzel Kaiser Roll | 100 g
pre-proofed dough

Weight per piece	100 g
Weight per case	10,502 g
Pieces per case (bags x pcs = pcs)	4 × 25 = 100
Cases/pieces per pallet	40/4,000
GTIN	4005975047025



 VEGAN

Verarbeitungstipps
Preparation guidelines

 50 Min.

 160 °C
ca./approx.
16 Min.

6119 Laugenknoten | 120 g
vorgegärter Teigling,
mit Salzbeipack

Stückgewicht	120 g
Gewicht VE	6.495 g
Inhalt pro VE (BtlxStk=Stk)	2×25=50
Karton/Stück pro Palette	80/4.000
GTIN	4005975061199

Pretzel Knot | 120 g
pre-proofed dough,
with salt pack

Weight per piece	120 g
Weight per case	6,495 g
Pieces per case (bags x pcs = pcs)	2 × 25 = 50
Cases/pieces per pallet	80/4,000
GTIN	4005975061199


NEU!
NEW!



 VEGAN

Verarbeitungstipps
Preparation guidelines

 20 Min.

 180 °C
ca./approx.
15 Min.

5205 Laugenzopf | 120 g

vorgegärter Teigling,
mit Salzbeipack

Stückgewicht	120 g
Gewicht VE	6.494 g
Inhalt pro VE (BtlxStk=Stk)	2×25=50
Karton/Stück pro Palette	80/4.000
GTIN	4005975052050

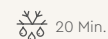
Pretzel Plait | 120 g

pre-proofed dough,
with salt pack

Weight per piece	120 g
Weight per case	6,494 g
Pieces per case (bags×pcs=pcs)	2×25=50
Cases/pieces per pallet	80/4,000
GTIN	4005975052050



Verarbeitungstipps
Preparation guidelines



190 °C
ca./approx.
15 Min.



6121 Laugenkringel | 120 g

vorgegärter Teigling,
mit Salzbeipack

Stückgewicht	120 g
Gewicht VE	6.015 g
Inhalt pro VE (BtlxStk=Stk)	2×23=46
Karton/Stück pro Palette	80/3.680
GTIN	4005975061212

Pretzel Ring | 120 g

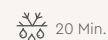
pre-proofed dough,
with salt pack

Weight per piece	120 g
Weight per case	6,015 g
Pieces per case (bags×pcs=pcs)	2×23=46
Cases/pieces per pallet	80/3,680
GTIN	4005975061212

NEU!
NEW!



Verarbeitungstipps
Preparation guidelines



180 °C
ca./approx.
15 Min.



3335 Laugen-Mini-Mix | 40 g

Mini-Laugenbrezeln/-knoten/
-stangen, vorgegärte Teiglinge,
mit Salzbeipack

Stückgewicht	40 g
Gewicht VE	6.344 g
Inhalt pro VE (BtlxStk=Stk)	3×48=144
Karton/Stück pro Palette	40/5.760
GTIN	4005975033356

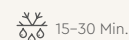
Mini Pretzel Mix | 40 g

Mini pretzels/knots/sticks,
pre-proofed dough,
with salt pack

Weight per piece	40 g
Weight per case	6,344 g
Pieces per case (bags×pcs=pcs)	3×48=144
Cases/pieces per pallet	40/5,760
GTIN	4005975033356



Verarbeitungstipps
Preparation guidelines



170 °C
ca./approx.
10 Min.



AUF DIE BLECHE, FERTIG, LECKER!

Deliciousness is just a small step away





Laugengebäcke – Fertig gebacken
Pretzel products – Fully baked

Laugengebäcke – Fertig gebacken

Pretzel products – Fully baked

1265 Laugenzwezel mit gesalzener Butter gefüllt | 79 g
 „Schwäbische Art“, mit Schnitt, fertig gebacken

Stückgewicht 79 g
 Gewicht VE 4.285 g
 Inhalt pro VE (Btl x Stk = Stk) 8 x 6 = 48
 Karton/Stück pro Palette 40/1.920
 GTIN 4005975012658

Pretzel filled with salted butter | 79 g
 “Swabian Style”, with cut, fully baked

Weight per piece 79 g
 Weight per case 4,285 g
 Pieces per case (bags x pcs = pcs) 8 x 6 = 48
 Cases/pieces per pallet 40/1,920
 GTIN 4005975012658



Verarbeitungstipps
 Preparation guidelines

60 Min.
 oder/oder
 180 °C
 ca./approx. 2 Min.

1273 Laugenzwezel „Schwäbische Art“ | 83 g
 mit Schnitt, fertig gebacken, mit Salzbeipack

Stückgewicht 83 g
 Gewicht VE 3.966 g
 Inhalt pro VE (Btl x Stk = Stk) 4 x 10 = 40
 Karton/Stück pro Palette 40/1.600
 GTIN 4005975012733

Pretzel “Swabian Style” | 83 g
 with cut, fully baked, with salt pack

Weight per piece 83 g
 Weight per case 3,966 g
 Pieces per case (bags x pcs = pcs) 4 x 10 = 40
 Cases/pieces per pallet 40/1,600
 GTIN 4005975012733



Verarbeitungstipps
 Preparation guidelines

ca./approx. 60 Min.
 oder/oder
 180 °C
 ca./approx. 4 Min.



6192 Laugenzwezel „Schwäbische Art“ | 100 g
 mit Schnitt, fertig gebacken, mit Salzbeipack

Stückgewicht 100 g
 Gewicht VE 4.646 g
 Inhalt pro VE (Btl x Stk = Stk) 4 x 10 = 40
 Karton/Stück pro Palette 40/1.600
 GTIN 4005975061922

Pretzel “Swabian Style” | 100 g
 with cut, fully baked, with salt pack

Weight per piece 100 g
 Weight per case 4,646 g
 Pieces per case (bags x pcs = pcs) 4 x 10 = 40
 Cases/pieces per pallet 40/1,600
 GTIN 4005975061922

NEU!
NEW!



Verarbeitungstipps
 Preparation guidelines

ca./approx. 60 Min.
 oder/oder
 180 °C
 ca./approx. 4 Min.



4186 Laugenzwezel „Schwäbische Art“ | 100 g
 mit Schnitt, fertig gebacken, mit Salzzubereitung bestreut

Stückgewicht 100 g
 Gewicht VE 4.521 g
 Inhalt pro VE (Btl x Stk = Stk) 10 x 4 = 40
 Karton/Stück pro Palette 40/1.600
 GTIN 4005975041863

Pretzel “Swabian Style” | 100 g
 with cut, fully baked, covered with salt preparation

Weight per piece 100 g
 Weight per case 4,521 g
 Pieces per case (bags x pcs = pcs) 10 x 4 = 40
 Cases/pieces per pallet 40/1,600
 GTIN 4005975041863



Verarbeitungstipps
 Preparation guidelines

ca./approx. 60 Min.
 oder/oder
 180 °C
 ca./approx. 3-4 Min.



Bereits mit Salzzubereitung bestreut!
 Already covered with salt preparation!

5637 Laugenzwezel „Schwäbische Art“ | 150 g
 mit Schnitt, fertig gebacken, mit Salzbeipack

Stückgewicht 150 g
 Gewicht VE 4.363 g
 Inhalt pro VE (Btl x Stk = Stk) 6 x 4 = 24
 Karton/Stück pro Palette 40/960
 GTIN 4005975056379

Pretzel “Swabian Style” | 150 g
 with cut, fully baked, with salt pack

Weight per piece 150 g
 Weight per case 4,363 g
 Pieces per case (bags x pcs = pcs) 6 x 4 = 24
 Cases/pieces per pallet 40/960
 GTIN 4005975056379



Verarbeitungstipps
 Preparation guidelines

ca./approx. 60 Min.
 oder/oder
 180 °C
 ca./approx. 4-6 Min.



5855 Mega-Laugenbrezel | 1,6 kg
fertig gebacken

Stückgewicht	1.600 g
Gewicht VE	3.821 g
Inhalt pro VE (BtlxStk=Stk)	2x1=2
Karton/Stück pro Palette	44/88
GTIN	4005975058557

Giant Pretzel | 1.6 kg
fully baked

Weight per piece	1,600g
Weight per case	3,821g
Pieces per case (bags x pcs = pcs)	2 x 1 = 2
Cases/pieces per pallet	44/88
GTIN	4005975058557



Verarbeitungstipps
Preparation guidelines

ca./approx. 2 Std./hours



Unsere 1,6 kg-Brezel!
Ein echter Hingucker auf jeder Veranstaltung
Our 1.6 kg pretzel!
A real eye-catcher at any event

TEIGLING

Pre-proofed dough



Individuell veredelbar
Can be refined individually

Nach Bedarf aufbacken –
immer frisch
Bake as you need them –
always fresh

Weniger Volumen als fertig gebackene Produkte –
geringere Transport- und Lagerkosten
Less volume than fully baked products –
meaning lower transport and storage costs

**Convenience-Grad nach Wahl –
ideal für Ihren Erfolg!**

The level of convenience you need to maximize your sales!

FERTIG GEBACKEN

Fully baked



Lange Haltbarkeit (MHD)
Long shelf life

Kaum Backverlust –
konstante Qualität
Minimum baking loss –
constant quality

Schnell zubereitet
Quick to prepare

Gelingsicher & formstabil
Reliable and stable form

Laugengebäcke – Fertig gebacken
Pretzel products – Fully baked

405 Laugenstange | 70 g
mit zwei Schnitten, fertig gebacken, mit Salzbeipack

Stückgewicht	70 g
Gewicht VE	4.840 g
Inhalt pro VE (Btl x Stk = Stk)	3 x 20 = 60
Karton/Stück pro Palette	40/2.400
GTIN	4005975004059

Pretzel Stick | 70 g
with two cuts, fully baked, with salt pack

Weight per piece	70 g
Weight per case	4,840 g
Pieces per case (bags x pcs = pcs)	3 x 20 = 60
Cases/pieces per pallet	40/2,400
GTIN	4005975004059



Verarbeitungstipps
Preparation guidelines

	ca./approx. 60 Min.
— oder/ or —	150 °C
	ca./approx. 3 Min.



4471 Laugensandwich | 100 g
mit drei Schnitten, fertig gebacken

Stückgewicht	100 g
Gewicht VE	5.288 g
Inhalt pro VE (Btl x Stk = Stk)	2 x 24 = 48
Karton/Stück pro Palette	40/1.920
GTIN	4005975044710

Pretzel Sandwich | 100 g
with three cuts, fully baked

Weight per piece	100 g
Weight per case	5,288 g
Pieces per case (bags x pcs = pcs)	2 x 24 = 48
Cases/pieces per pallet	40/1,920
GTIN	4005975044710



Verarbeitungstipps
Preparation guidelines

	ca./approx. 60 Min.
	180 °C
	ca./approx. 4–6 Min.



5675 Laugen-Mini-Mix | 40 g
Mini-Laugenstangen/-brötchen, fertig gebacken, mit Schnitt, mit Salzbeipack

Stückgewicht	40 g
Gewicht VE	5.460 g
Inhalt pro VE (Btl x Stk = Stk)	4 x 30 = 120
Karton/Stück pro Palette	40/4.800
GTIN	4005975056751

Mini Pretzel Mix | 40 g
Mini pretzel sticks and mini pretzel rolls, fully baked, with cut, with salt pack

Weight per piece	40 g
Weight per case	5,460 g
Pieces per case (bags x pcs = pcs)	4 x 30 = 120
Cases/pieces per pallet	40/4,800
GTIN	4005975056751



Verarbeitungstipps
Preparation guidelines

	60 Min.
— oder/ or —	180 °C
	ca./approx. 3–4 Min.



LAUGENGENUSS IM MINI-FORMAT!

Mini format, full pretzel enjoyment!

Die handliche Mini-Größe ist ideal für den schnellen Hunger zwischendurch
Handy mini size – perfect for a quick snack

Abwechslung und vertrauter Geschmack in einem Produkt
Variety and familiar taste in one product



Perfekt als Mini-Sandwich-Carrier
Perfect for mini sandwiches

Fertig gebacken: einfach auftauen oder für 3–4 Minuten im Ofen regenerieren
Fully baked: simply defrost or heat for 3–4 minutes in the oven

NEUE
MÖGLICHKEITEN?
JEDEN TAG –
MIT DITSCH

Was Ihre Gäste mögen?
Frische Produkte und
leckeren Geschmack –
in jeder Pause. Für kleine
Glücksmomente im Alltag.

NEW OPTIONS EVERY DAY –
WITH DITSCH

What do your guests really love?
Fresh, delicious products to enjoy
on their breaks. For those little
moments of joy in everyday life.

Laugengebäcke – Fertig gebacken
Pretzel products – Fully baked

Serviervorschlag – Serving suggestion

Leckere Laugenkreationen für kleine Auszeiten!

Mit unseren Laugensandwiches und -stangen bringen Sie herzhaft Abwechslung in die Kantine. Einfach kurz auftauen oder im Ofen regenerieren und dann mit leckeren Zutaten belegen. So holen Sie das Beste aus Ihrer Snacktheke heraus – und machen jede Pause zum Genuss.

Delicious pretzel-based creations for little breaks!

Our pretzel sandwich and sticks are a welcome addition to any foodservice menu. All you have to do is leave them to defrost quickly or heat them up in the oven – then add some tasty extra ingredients. This way, you get the most out of your snack counter – and turn every break into a delightful experience.



Serviervorschlag – Serving suggestion

2891 Laugen-Fußballbrötchen | 70 g
fertig gebacken

Stückgewicht	70 g
Gewicht VE	4.705 g
Inhalt pro VE (Btl x Stk = Stk)	3 x 20 = 60
Karton/Stück pro Palette	40/2.400
GTIN	4005975028918

Pretzel Football Roll | 70 g
fully baked

Weight per piece	70 g
Weight per case	4,705 g
Pieces per case (bags x pcs = pcs)	3 x 20 = 60
Cases/pieces per pallet	40/2,400
GTIN	4005975028918



Verarbeitungstipps
Preparation guidelines

	60 Min.
— oder/or —	
	30 Min.
	150 °C ca./approx. 4–6 Min.



Gibt's jetzt auch mit Web-Cut!
Siehe S. 32!
Now also available with web cut!
See p. 32!

305 Laugenbrötchen | 70 g
mit Kreuzschnitt, fertig
gebacken, mit Salzbeipack

Stückgewicht	70 g
Gewicht VE	4.848 g
Inhalt pro VE (Btl x Stk = Stk)	3 x 20 = 60
Karton/Stück pro Palette	40/2.400
GTIN	4005975003052

Pretzel Roll | 70 g
with cross-cut, fully baked,
with salt pack

Weight per piece	70 g
Weight per case	4,848 g
Pieces per case (bags x pcs = pcs)	3 x 20 = 60
Cases/pieces per pallet	40/2,400
GTIN	4005975003052



Verarbeitungstipps
Preparation guidelines

	60 Min.
— oder/or —	
	30 Min.
	150 °C ca./approx. 4–6 Min.



3502 Laugen-Kaiserbrötchen | 70 g
fertig gebacken

Stückgewicht	70 g
Gewicht VE	4.717 g
Inhalt pro VE (Btl x Stk = Stk)	3 x 20 = 60
Karton/Stück pro Palette	40/2.400
GTIN	4005975035022

Pretzel Kaiser Roll | 70 g
fully baked

Weight per piece	70 g
Weight per case	4,717 g
Pieces per case (bags x pcs = pcs)	3 x 20 = 60
Cases/pieces per pallet	40/2,400
GTIN	4005975035022



Verarbeitungstipps
Preparation guidelines

	60 Min.
— oder/or —	
	180 °C ca./approx. 2–4 Min.



5709 Laugenzopf | 85 g
fertig gebacken

Stückgewicht	85 g
Gewicht VE	5.611 g
Inhalt pro VE (Btl x Stk = Stk)	3 x 20 = 60
Karton/Stück pro Palette	40/2.400
GTIN	4005975057093

Pretzel Plait | 85 g
fully baked

Weight per piece	85 g
Weight per case	5,611 g
Pieces per case (bags x pcs = pcs)	3 x 20 = 60
Cases/pieces per pallet	40/2,400
GTIN	4005975057093



Verarbeitungstipps
Preparation guidelines

	ca./approx. 60 Min.
— oder/or —	
	170 °C ca./approx. 3 Min.



Mit wenigen Handgriffen zum individuellen Snack
An individual snack in just a few easy steps

AVOCADO-TOMATE

Avocado and tomato

Zutaten: Linsen-Curry-Aufstrich, Avocado in Scheiben, Tomaten in Scheiben, Kresse

1. Laugenzopf aufschneiden und beide Hälften mit Linsen-Curry-Aufstrich bestreichen.
2. Untere Hälfte abwechselnd mit Scheiben von Avocado und Tomate belegen.
3. Mit Kresse bestreuen.
4. Obere Hälfte aufsetzen.

Ingredients: Lentil curry spread, sliced avocado, sliced tomato, cress

1. Cut open pretzel braid and coat both halves with lentil curry spread.
2. Cover lower half with alternate slices of avocado and tomato.
3. Sprinkle cress on top.
4. Place other half back on top.

Serviervorschlag Serving suggestion



Laugengebäcke – Fertig gebacken
Pretzel products – Fully baked

Machen Sie mehr aus Ihren Laugenzöpfen!

Make the most of your pretzel braids

CAMEMBERT

Camembert

Zutaten: Senf-Honig-Frischkäsecreme (alternativ Preiselbeeren), Camembert in Scheiben, Feigen in Scheiben, Kresse

1. Laugenzopf aufschneiden und beide Hälften mit Senf-Honig-Frischkäsecreme bestreichen (alternativ mit Preiselbeeren).
2. Untere Hälfte abwechselnd mit Scheiben von Camembert und Feigen (frisch oder getrocknet) belegen.
3. Mit Kresse bestreuen.
4. Obere Hälfte aufsetzen.

Ingredients: Mustard-honey cream cheese (or alternatively cranberries), sliced Camembert, sliced figs, cress

1. Cut open pretzel braid and coat both halves with mustard-honey cream cheese (or cranberries).
2. Cover lower half with alternate slices of Camembert and figs (fresh or dried).
3. Sprinkle cress on top.
4. Place other half back on top.

Ein Produkt – unzählige
Rezeptkreationen
One product – endless
recipe creations



Serviervorschlag Serving suggestion

4443 Laugen-Hotdog-Bun | 80 g
mit Hinge-Cut, fertig gebacken

Stückgewicht	80 g
Gewicht VE	5.305 g
Inhalt pro VE (Btl x Stk = Stk)	3 x 20 = 60
Karton/Stück pro Palette	40/2.400
GTIN	4005975044437

Pretzel Hot Dog Bun | 80 g
with hinge cut, fully baked

Weight per piece	80 g
Weight per case	5,305 g
Pieces per case (bags x pcs = pcs)	3 x 20 = 60
Cases/pieces per pallet	40/2,400
GTIN	4005975044437



Verarbeitungstipps
Preparation guidelines



ca./approx.
90 Min.



3981 Laugen-Burger-Bun | 80 g
mit Web-Cut, fertig gebacken

Stückgewicht	80 g
Gewicht VE	3.782 g
Inhalt pro VE (Btl x Stk = Stk)	21 x 2 = 42
Karton/Stück pro Palette	56/2.352
GTIN	4005975039815

Pretzel Burger Bun | 80 g
with web cut, fully baked

Weight per piece	80 g
Weight per case	3,782 g
Pieces per case (bags x pcs = pcs)	21 x 2 = 42
Cases/pieces per pallet	56/2,352
GTIN	4005975039815



Verarbeitungstipps
Preparation guidelines



ca./approx.
90 Min.



6380 Laugen-Fußballbrötchen | 70 g
mit Web-Cut, fertig gebacken

Stückgewicht	70 g
Gewicht VE	4.705 g
Inhalt pro VE (Btl x Stk = Stk)	3 x 20 = 60
Karton/Stück pro Palette	40/2.400
GTIN	4005975063803

Pretzel Football Roll | 70 g
with web cut, fully baked

Weight per piece	70 g
Weight per case	4,705 g
Pieces per case (bags x pcs = pcs)	3 x 20 = 60
Cases/pieces per pallet	40/2,400
GTIN	4005975063803

NEU!
NEW!



Verarbeitungstipps
Preparation guidelines



60 Min.

oder/or



30 Min.



150 °C
ca./approx.
4-6 Min.



UNWIDERSTEHLICH BESONDERS: DER LAUGEN-BURGER NEU INTERPRETIERT!

Irresistibly different:

A new take on the pretzel burger bun

Hohe Gelingsicherheit –
nur auftauen und belegen
Perfect results every time –
just defrost and fill

Einheitliche Schnittqualität
Consistent cutting quality



Saftige Krume,
lange Verzehrfresche
Juicy crumb,
long-lasting freshness

Weniger Aufwand –
bereits vorgeschnitten (Web-Cut)
Pre-cut (web cut) means less
work for your team



FEINSTE LAUGE?
GIBT'S AUCH IN
IHREM RESTAURANT

Für noch mehr Abwechslung auf der Speisekarte: Zeigen Sie Ihre Gerichte in modernen Variationen – oder erfinden Sie etwas ganz Neues! Mit unseren fertig gebackenen Laugen-spezialitäten.

PREMIUM PRETZELS –
FOR YOUR RESTAURANT

To add even more variety to your menu, why not show a modern side to your classics – or invent something wholly new? With our fully baked pretzel specialties.

Laugengebäcke – Fertig gebacken
Pretzel products – Fully baked

Serviervorschlag – Serving suggestion

Weil Sie Geschmack haben – und Ihre Kundschaft auch!

Gerichte, für die Ihre Gäste immer wieder kommen.

Wie wär's mit servierfertigen Laugen-Buns? Ideal für klassische Burger – mit oder ohne Fleisch. Denn sie lassen sich ganz leicht mit feinem Pulled Pork oder zartem Gemüse verfeinern.

*Because you want the best –
and so do your customers.*

New ideas that will keep your guests coming back for more. How about ready-to-serve pretzel burger buns? Ideal for classic burgers – with or without meat. All you have to do is add the right ingredients – like finest pulled pork or tender vegetables.



Serviervorschlag – Serving suggestion



Pretzel Bites

Das Beste der Brezel in einem Biss!

Experience pretzel greatness in one bite!

6011 Pretzel Bites | ca. 14 g
fertig gebacken, mit Salzbeipack

Stückgewicht ca. 14 g
Gewicht VE 7.690 g
Inhalt pro VE (Btl x Stk = Stk) 1 x 500 = 500
Karton/Stück pro Palette 40/20.000
GTIN 4005975060116

Pretzel Bites | approx. 14 g
fully baked, with salt pack

Weight per piece approx. 14 g
Weight per case 7,690 g
Pieces per case (bags x pcs = pcs) 1 x 500 = 500
Cases/pieces per pallet 40/20,000
GTIN 4005975060116



Verarbeitungstipps
Preparation guidelines

ca./approx. 5 Min.
 190-200 °C ca./approx. 4 Min.



Verzehrfertig in nur wenigen Minuten:

Ready to eat in just a few minutes:



1

Pretzel Bites mit etwas Abstand auf ein Backblech legen und kurz antauen lassen.

Place the Pretzel Bites a small distance apart on a baking sheet and leave them to defrost briefly.



2

Pretzel Bites mit reichlich Wasser besprühen, sodass das Salz haften bleibt.

Spray the Pretzel Bites with plenty of water so that the salt sticks to them.



3

Pretzel Bites mit Salz bestreuen.

Sprinkle the Pretzel Bites with salt.



4

Backblech in den Ofen schieben und bei 190-200°C für ca. 4 Minuten ohne Dampf backen.

Put the baking sheet in the oven and bake at 190-200°C for approx. 4 minutes without steam.



5

Pretzel Bites nach Belieben veredeln.

Decorate the Pretzel Bites whatever way you want.

NATÜRLICH VEGAN
Naturally vegan

AUSSEN KNUSPRIG – INNEN WEICH
Crispy on the outside – soft on the inside



FERTIG GEBACKEN
Fully baked



EINMAL VOLLTANKEN.
ABER BITTE MIT
LAUGE!

Kleiner Zwischenstopp –
für großen Genuss. Unsere
praktischen Pretzel Bites
gehen fix über den Tresen.
Und noch schneller in den
Mund – auch im Auto.

FILL THEM UP.
WITH A PRETZEL SNACK!

A pit stop with a tasty difference.
Our practical Pretzel Bites are a
big hit with customers. Especially
motorists on the go.

Laugengebäcke – Fertig gebacken
Pretzel products – Fully baked

Serviervorschlag – Serving suggestion

Kleiner Snack für unterwegs. Großer Umsatz für Sie.

Großer Laugengeschmack – in seiner kleinsten Form.

Die handlichen Pretzel Bites sind schnell verzehrfertig und dabei so vielseitig. Ob süß oder herzhaft zubereitet – in wenigen Minuten zum individuellen Fingerfood und in Sekunden vernascht.

*On-the-go snack for
your customers.
Higher sales for you.*

The great taste of pretzels in its smallest form.

Pretzel Bites are easy to eat, quick to prepare and endlessly versatile. Whether sweet or savory, this individual finger food is ready in minutes and sure to be polished off even faster.



Serviervorschlag – Serving suggestion

Ditsch

Pretzel Bites

Ein Produkt mit 1.000 Möglichkeiten



Die Innovation von Ditsch –
dem Marktführer für Laugenspezialitäten

Süß? Oder salzig? Na beides – und noch so viel mehr!

Unsere Pretzel Bites sind die perfekte Basis für aufregendes Fingerfood, das nicht nur geschmacklich überzeugt: Auch optisch lassen sich die kleinen Laugen-Happen im Handumdrehen aufbrezeln.

Verwandeln Sie die kleinen Bissen mit diversen Toppings und Veredelungen in Ihren absoluten Signature-Snack.

- ✓ Alle Vorteile einer Ditsch-Brezel in einem Produkt:
außen knusprig – innen weich
- ✓ **Höchster Convenience-Grad:** schnell und einfach zubereitet, verzehrfertig in nur wenigen Minuten
- ✓ **Fertig gebacken** und **vegan**
- ✓ Einzigartiges Laugengebäck im **Snacking-Format**



One product, thousands of possibilities

Innovation from Ditsch –
the market leader in
pretzel specialities

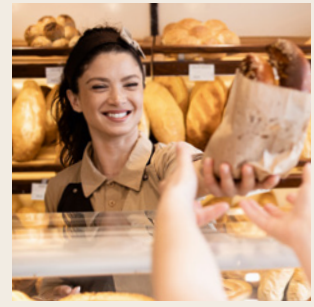
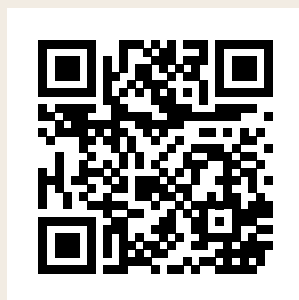
Sweet or savory? Both – and much more besides!

Our Pretzel Bites are the perfect basis for great-tasting finger food that can be presented quickly and easily in all kinds of exciting ways. With a range of toppings and presentation ideas, you can turn the bite-sized treats into your signature snack.

- ✓ All the advantages of a Ditsch pretzel in one product: **crispy on the outside – soft on the inside**
- ✓ **Maximum convenience** – quick and easy to prepare and ready to eat in just a few minutes
- ✓ **Fully baked and vegan**
- ✓ Unique pretzel **snacking format**



SCAN MICH!
Scan me!



Laugengebäcke – Fertig gebacken
Pretzel products – Fully baked



Ditsch
Butterbrezel

MIT GESALZENER
BUTTER GEFÜLLT



**CONVENIENCE-GENUSS –
EINZELN VERPACKT & FRISCH IM GESCHMACK**

For your convenience –
individually packed for lasting freshness



Laugengebäcke – Einzeln verpackt
Pretzel products – Individually packed

**Laugengebäcke –
Einzeln verpackt**
Pretzel products – Individually packed

2494 Butterbrezel | 70 g

mit gesalzener Butter gefüllt,
einzeln verpackt, fertig gebacken

Stückgewicht	70 g
Gewicht VE	2.433 g
Inhalt pro VE (BtlxStk=Stk)	30 × 1 = 30
Karton/Stück pro Palette	80/2.400
GTIN VE	4005975024941
GTIN Einzelbeutel	4005975019817
Gekühlte Lagerung am POS	bis zu 5 Tagen

Butter Pretzel | 70 g

filled with salted butter, individually
wrapped, fully baked

Weight per piece	70 g
Weight per case	2,433 g
Pieces per case (bags x pcs = pcs)	30 × 1 = 30
Cases/pieces per pallet	80/2,400
GTIN outer case	4005975024941
GTIN unit pack	4005975019817
Refrigerated storage at the POS	up to 5 days



Verarbeitungstipps
Preparation guidelines



6354 Butterbrezel | 120 g

mit gesalzener Butter gefüllt,
einzeln verpackt, fertig gebacken

Stückgewicht	120 g
Gewicht VE	5.325 g
Inhalt pro VE (BtlxStk=Stk)	40 × 1 = 40
Karton/Stück pro Palette	40/1.600
GTIN VE	4005975063544
GTIN Einzelbeutel	4005975863540
Gekühlte Lagerung am POS	bis zu 5 Tagen

Butter Pretzel | 120 g

filled with salted butter, individually
wrapped, fully baked

Weight per piece	120 g
Weight per case	5,325 g
Pieces per case (bags x pcs = pcs)	40 × 1 = 40
Cases/pieces per pallet	40/1,600
GTIN outer case	4005975063544
GTIN unit pack	4005975863540
Refrigerated storage at the POS	up to 5 days



Verarbeitungstipps
Preparation guidelines



Verbesserte Rezeptur
Improved formula

3301 Butterlaugenstange | 84 g

mit Schnitt, mit gesalzener
Butter gefüllt, einzeln verpackt,
fertig gebacken

Stückgewicht	84 g
Gewicht VE	3.353 g
Inhalt pro VE (BtlxStk=Stk)	35 × 1 = 35
Karton/Stück pro Palette	80/2.800
GTIN VE	4005975033011
GTIN Einzelbeutel	4005975000075
Gekühlte Lagerung am POS	bis zu 5 Tagen

Butter Pretzel Stick | 84 g

with cut, filled with salted butter,
individually wrapped,
fully baked

Weight per piece	84 g
Weight per case	3,353 g
Pieces per case (bags x pcs = pcs)	35 × 1 = 35
Cases/pieces per pallet	80/2,800
GTIN outer case	4005975033011
GTIN unit pack	4005975000075
Refrigerated storage at the POS	up to 5 days



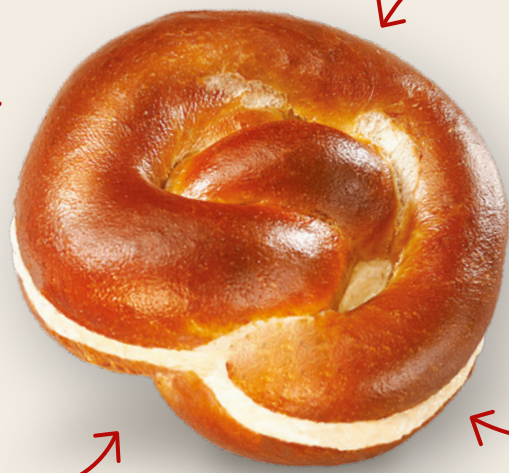
Verarbeitungstipps
Preparation guidelines



Verbesserte Rezeptur
Improved formula

**BREZELLIEBE TO GO – DER PERFEKTE
LAUGEN-SNACK FÜR ALLE FÄLLE!**

Pretzels to go – the perfect
pretzel snack at any time



Gekühlte Lagerung am POS
bis zu 5 Tagen
Up to 5 days of refrigerated
storage at the POS

Kein Krümeln oder Kleckern
No crumbs, no mess

Hygienisch einzeln verpacktes
Convenience-Produkt
Convenience product with
individual hygienic packaging

Bereits mit gesalzener
Butter gefüllt
Already filled with
salted butter

ABBEISSEN UND
ABHEBEN: IM SIEBTEN
HIMMEL MIT DITSCH.

Von der Theke zum Terminal:
Der perfekte Snack, wenn es
mal wieder schnell gehen
muss. Mit unseren Produkten
kommt Ihre Kundschaft auch
auf Reisen in den Genuss
von bestem Laugengebäck.

ONE BITE AND YOU'RE IN
DITSCH HEAVEN.

*From display to terminal, the
perfect snack for busy travellers.
With our products, your customers
can even enjoy the finest pretzel
specialities even when traveling.*



**Ready to go – ready for take off:
Verzehrfertig und verkaufsbereit!**

Unsere Highlights zum Mitnehmen:

Butterbrezel oder Laugenstange, bestrichen oder gefüllt mit gesalzener Butter. Jedes Gebäck ist einzeln verpackt, für einen frischen Laugen-Snack über den Wolken, im Zug oder auf der Autobahn. Voller Ditsch-Geschmack – ohne Krümeln.

Ready to go, ready for take-off!

Our on-the-go favorites:

Butter pretzel or pretzel stick, spread or filled with salted butter. Each product is individually packed so that your customers can enjoy a fresh pretzel snack while in the air, on the train or on the road. The full Ditsch taste – without crumbs.



Laugengebäck – Einzeln verpackt
Pretzel products – Individually packed

Serviervorschlag – Serving suggestion

Serviervorschlag – Serving suggestion

**LOCKER-LECKER KOMBINIERT:
ZART-BUTTRIGER TEIG
MIT HERZHAFTER LAUGENNOTE**

A tasty combination:
soft, buttery dough with that
unmistakeable pretzel taste





Laugencroissant- Spezialitäten

Pretzel croissant specialities

1372 Laugen-Buttercroissant | 80 g
vorgegärter Teigling

Stückgewicht	80 g
Gewicht VE	6.921g
Inhalt pro VE (Btl x Stk = Stk)	4 x 20 = 80
Karton/Stück pro Palette	40/3.200
GTIN	4005975013723

Pretzel Butter Croissant | 80 g
pre-proofed dough

Weight per piece	80g
Weight per case	6,921g
Pieces per case (bags x pcs = pcs)	4 x 20 = 80
Cases/pieces per pallet	40/3,200
GTIN	4005975013723



Verarbeitungstipps
Preparation guidelines

-  30 Min.
-  150 °C
ca./approx.
18 Min.
- 

3450 Butter-Laugenspitze | 100 g
vorgegärter Teigling

Stückgewicht	100 g
Gewicht VE	5.413g
Inhalt pro VE (Btl x Stk = Stk)	2 x 25 = 50
Karton/Stück pro Palette	56/2.800
GTIN	4005975034506

Pretzel Triangle | 100 g
pre-proofed dough

Weight per piece	100g
Weight per case	5,413g
Pieces per case (bags x pcs = pcs)	2 x 25 = 50
Cases/pieces per pallet	56/2,800
GTIN	4005975034506



Verarbeitungstipps
Preparation guidelines

-  30 Min.
-  170 °C
ca./approx.
20 Min.
- 

LAUGE TRIFFT CROISSANT – GENUSS VOM ERSTEN BIS ZUM LETZTEN BISSEN!

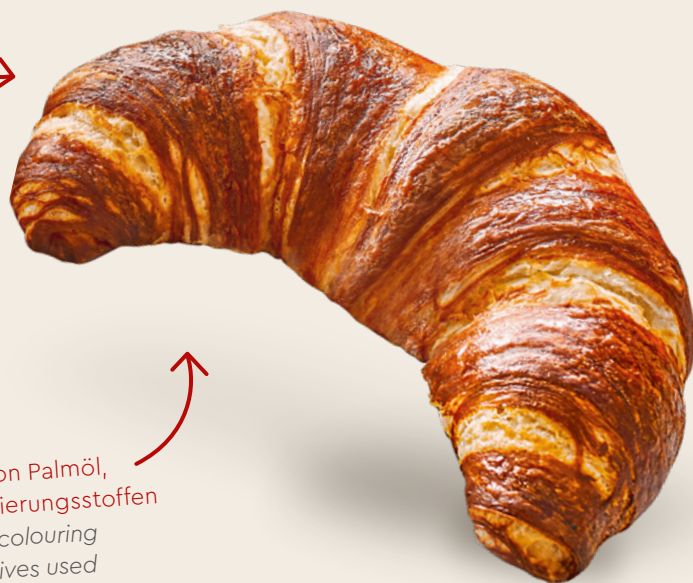
Pretzel meets croissant – a real treat, from the first bite to the last!

Klassisch-buttrige Note
Classic buttery taste

Perfekt zum Veredeln
und Belegen
Perfect for filling and
decorating

Kein Einsatz von Palmöl,
Farb- und Konservierungsstoffen
No palm oil, colouring
or preservatives used

Luftig-locker tourierter Teig
Light, airy laminated dough



FRISCHE PERFEKTION,
WIE FÜR SIE
GEBACKEN!

Für noch mehr Genuss-
Vielfalt in Ihrer Theke:
Erweitern Sie Ihr Sortiment
mit Laugencroissant-
Spezialitäten von Ditsch.
Sie belegen – und wir sor-
gen für frischen Nachschub.

FRESH PERFECTION
FOR YOUR DISPLAY

*Ditsch pretzel croissant specialities
are an ideal addition to your range.
You fill them – and we'll keep them
coming.*



Eine Laugenspitze für Sie? Ja, für Spitzen-Erfolg!

Laugengenuss in anderer Form! Unsere Laugenspitze macht immer eine gute Figur. Sie kombiniert das Beste aus herzhafter Laugenbrezel und luftigem Buttercroissant – einfach spitze! Veredeln Sie die leckeren Laugen-Dreiecke auf Wunsch auch mit Sesam oder anderen Saaten.

*Success comes in all
shapes and sizes*

Classic pretzel taste in a new form. Our pretzel triangle always cuts a fine figure, combining the best of hearty pretzels and light, airy butter croissants! And the tasty pretzel triangles are perfect for topping with sesame or other seeds.



Serviervorschlag Serving suggestion

Laugencroissant-Spezialitäten
Pretzel croissant specialities

Serviervorschlag Serving suggestion

**KÖSTLICHER PIZZA-GENUSS
IM PRAKTISCHEN SNACK-FORMAT**

Delicious pizza
in a practical snack format





**UNSERE PREMIUM PIZZA MIT
ERLESENEN ZUTATEN
FÜR HERVORRAGENDEN GESCHMACK**

Our premium pizza is made with the finest ingredients to create that great taste

Bake-Off Pizzen

Bake-Off Pizzas

3242 Pizza-Snack Margherita | 132 g
vorgegärter Teigling

Stückgewicht 132g
Gewicht VE 5.124g
Inhalt pro VE (Btl x Stk = Stk) 3 x 12 = 36
Karton/Stück pro Palette 80/2.880
GTIN 4005975032427

Pizza Snack Margherita | 132 g
pre-proofed dough

Weight per piece 132g
Weight per case 5,124g
Pieces per case (bags x pcs = pcs) 3 x 12 = 36
Cases/pieces per pallet 80/2,880
GTIN 4005975032427



Verarbeitungstipps
Preparation guidelines

170 °C
ca./approx.
13 Min.

5895 Veganer Pizza-Snack Margherita mit Basilikum-Topping | 142 g
vorgegärter Teigling

Stückgewicht 142g
Gewicht VE 5.469g
Inhalt pro VE (Btl x Stk = Stk) 3 x 12 = 36
Karton/Stück pro Palette 80/2.880
GTIN 4005975058953

Vegan Pizza Snack Margherita with basil topping | 142 g
pre-proofed dough

Weight per piece 142g
Weight per case 5,469g
Pieces per case (bags x pcs = pcs) 3 x 12 = 36
Cases/pieces per pallet 80/2,880
GTIN 4005975058953



Verarbeitungstipps
Preparation guidelines

170 °C
ca./approx.
13 Min.



3240 Pizza-Snack Salami | 131 g
vorgegärter Teigling

Stückgewicht 131g
Gewicht VE 5.031g
Inhalt pro VE (Btl x Stk = Stk) 3 x 12 = 36
Karton/Stück pro Palette 80/2.880
GTIN 4005975031758

Pizza Snack Salami | 131 g
pre-proofed dough

Weight per piece 131g
Weight per case 5,031g
Pieces per case (bags x pcs = pcs) 3 x 12 = 36
Cases/pieces per pallet 80/2,880
GTIN 4005975031758



Verarbeitungstipps
Preparation guidelines

170 °C
ca./approx.
13 Min.

3241 Pizza-Snack Classico | 157 g
vorgegärter Teigling

Stückgewicht 157g
Gewicht VE 6.009g
Inhalt pro VE (Btl x Stk = Stk) 3 x 12 = 36
Karton/Stück pro Palette 80/2.880
GTIN 4005975032410

Pizza Snack Classico | 157 g
pre-proofed dough

Weight per piece 157g
Weight per case 6,009g
Pieces per case (bags x pcs = pcs) 3 x 12 = 36
Cases/pieces per pallet 80/2,880
GTIN 4005975032410



Verarbeitungstipps
Preparation guidelines

170 °C
ca./approx.
13 Min.

6156 Pizza-Snack Thunfisch | 152 g
vorgegärter Teigling

Stückgewicht 152g
Gewicht VE 5.984g
Inhalt pro VE (Btl x Stk = Stk) 3 x 12 = 36
Karton/Stück pro Palette 80/2.880
GTIN 4005975061564

Pizza Snack Tuna | 152 g
pre-proofed dough

Weight per piece 152g
Weight per case 5,984g
Pieces per case (bags x pcs = pcs) 3 x 12 = 36
Cases/pieces per pallet 80/2,880
GTIN 4005975061564

NEU!
NEW!



Verarbeitungstipps
Preparation guidelines

170 °C
ca./approx.
13 Min.

Formvollendeter Genuss – unsere Pizzavielfalt!

Perfect enjoyment – our wide range of pizzas

Pizzaglück in jeder Form: Oval, eckig oder als Tasche – unsere leckeren Pizzakreationen machen jeden Bissen zum echten Geschmackserlebnis:

- ✓ Schnell und einfach zubereitet
- ✓ Lange Haltbarkeit
- ✓ Vielfältig und flexibel einsetzbar
- ✓ Warmer Genuss zu jeder Zeit:
Pizza kann auf Kundenwunsch regeneriert werden
- ✓ Erhältlich in veganen Rezepturen

Pizza in all shapes and sizes: Oval, square or calzone, our delicious pizza creations make every bite a real taste sensation:

- ✓ Fast and easy to prepare
- ✓ Long shelf life
- ✓ Diverse and flexible
- ✓ A hot and tasty treat at any time:
pizza can be heated up for customers on request
- ✓ Available in vegan recipes

PIZZA-SNACK

Pizza snack



PREMIUM PIZZA

Premium pizza



PIZZATASCHE

Calzone



5814 Premium Pizza Caprese | 195 g
vorgegärter Teigling

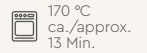
Stückgewicht	195g
Gewicht VE	4.982g
Inhalt pro VE (Btl x Stk = Stk)	2 x 12 = 24
Karton/Stück pro Palette	40/960
GTIN	4005975058144

Premium Pizza Caprese | 195 g
pre-proofed dough

Weight per piece	195g
Weight per case	4,982g
Pieces per case (bags x pcs = pcs)	2 x 12 = 24
Cases/pieces per pallet	40/960
GTIN	4005975058144



Verarbeitungstipps
Preparation guidelines



170 °C
ca./approx.
13 Min.

5815 Premium Pizza Salami | 186 g
vorgegärter Teigling

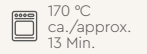
Stückgewicht	186g
Gewicht VE	4.766g
Inhalt pro VE (Btl x Stk = Stk)	2 x 12 = 24
Karton/Stück pro Palette	40/960
GTIN	4005975058151

Premium Pizza Salami | 186 g
pre-proofed dough

Weight per piece	186g
Weight per case	4,766g
Pieces per case (bags x pcs = pcs)	2 x 12 = 24
Cases/pieces per pallet	40/960
GTIN	4005975058151



Verarbeitungstipps
Preparation guidelines



170 °C
ca./approx.
13 Min.

5912 Pizzatasche Arrabiata | 135 g
mit drei Schnitten,
vorgegärter Teigling

Stückgewicht	135g
Gewicht VE	5.262g
Inhalt pro VE (Btl x Stk = Stk)	3 x 12 = 36
Karton/Stück pro Palette	56/2.016
GTIN	4005975059127

Pizza Calzone Arrabiata | 135 g
with three cuts,
pre-proofed dough

Weight per piece	135g
Weight per case	5,262g
Pieces per case (bags x pcs = pcs)	3 x 12 = 36
Cases/pieces per pallet	56/2,016
GTIN	4005975059127



Verarbeitungstipps
Preparation guidelines



ca./approx.
20 Min.



170 °C
ca./approx.
20-22 Min.

PIZZATASCHE ARRABIATA - DIE CALZONE VON DITSCH FÜR ITALIENISCHEN GENUSS IM ALLTAG

Calzone Arrabiata – the Ditsch calzone
for an everyday taste of Italy

Längere Frische durch
geschlossenen Teigmantel
Keeps fresh for longer with
its dough casing

Kleiner Snack, großer Geschmack –
ideal für unterwegs
A little snack with a great taste –
just the thing for on the go



Aromatische Tomatensauce
verfeinert mit Paprika- und Salamiwürfeln
Aromatic tomato sauce
refined with diced peppers and salami

PIZZA-VIELFALT
EROBERT DEN
LEBENSMITTEL-
EINZELHANDEL!

Mit Ditsch machen Sie den Unterschied. Und bieten Ihren Kund:innen während des Einkaufs Backwaren mit einer unvergleichlichen Frische. Perfekt für den kleinen Appetit zwischendurch.

A WIDE RANGE OF PIZZAS
THAT IS TAKING FOOD
RETAILERS BY STORM.

Raise the bar with Ditsch. And offer your customers baked goods with an unique freshness while shopping. Just the thing to keep hunger at bay.



Serviervorschlag | Serving suggestion

Caprese oder Salami: Für ein Stück Italien auf die Hand.

Herzhaft mit Edelsalami, vegetarisch mit Tomate-Mozzarella: Unsere authentischen Premium Pizzen überzeugen Ihre Kundschaft – übrigens ganz ohne den Einsatz von Palmöl. So schnell geht gute Pizza, wie gemacht für Ihre Auslage.

*Caprese or salami:
A piece of Italy to go.*

Premium salami pizza or vegetarian with tomato and mozzarella: Your customers will love our authentic premium pizzas – which, incidentally, are made entirely without palm oil. Fast and easy to prepare and perfect for your display.



Serviervorschlag | Serving suggestion

Bake-Off Pizzen
Bake-Off Pizzas

Produktübersicht

Laugengebäcke – Vorgegärte Teiglinge							ab Seite 14
Artikel Nr.	Artikelbezeichnung	Stückgewicht	Oberflächen-schnitte	Fertigungs-grad	Inhalt pro VE	Karton/Stück pro Palette	Seite
182	Laugenbrezel „Schwäbische Art“	100 g	mit Schnitt	Tgl.	4 Btl x 20 Stk = 80 Stk	40/3.200	14
4088	Laugenbrezel „Schwäbische Art“	110 g	mit Schnitt	Tgl.	4 Btl x 20 Stk = 80 Stk	40/3.200	14
3655	Laugenbrezel „Schwäbische Art“	130 g	mit Schnitt	Tgl.	4 Btl x 17 Stk = 68 Stk	40/2.720	14
3702	Laugenbrezn „Bayerische Art“	100 g	ohne Schnitt	Tgl.	4 Btl x 20 Stk = 80 Stk	40/3.200	14
4119	Laugenbrezn „Bayerische Art“	110 g	ohne Schnitt	Tgl.	4 Btl x 20 Stk = 80 Stk	40/3.200	14
127	Party-Laugenbrezel	50 g	ohne Schnitt	Tgl.	4 Btl x 30 Stk = 120 Stk	40/4.800	16
142	Laugenbrezel „Schwäbische Art“	85 g	ohne Schnitt	Tgl.	4 Btl x 21 Stk = 84 Stk	40/3.360	16
2760	Laugenbrezel „Schwäbische Art“	110 g	ohne Schnitt	Tgl.	4 Btl x 18 Stk = 72 Stk	40/2.880	16
5115	Bio-Laugenbrezel „Schwäbische Art“	110 g	ohne Schnitt	Tgl.	4 Btl x 20 Stk = 80 Stk	40/3.200	16
3663	Laugenbrezel „Schwäbische Art“	160 g	mit Schnitt	Tgl.	4 Btl x 15 Stk = 60 Stk	40/2.400	16
3491	Laugenbrezel „Schwäbische Art“	170 g	mit Schnitt	Tgl.	4 Btl x 10 Stk = 40 Stk	40/1.600	18
121	Laugenbrezel „Schwäbische Art“	170 g	ohne Schnitt	Tgl.	4 Btl x 10 Stk = 40 Stk	40/1.600	18
6320	Biergarten-Laugenbrezel	250 g	ohne Schnitt	Tgl.	2 Btl x 16 Stk = 32 Stk	40/1.280	18
3139	Volksfest-Laugenbrezel	350 g	ohne Schnitt	Tgl.	1 Btl x 15 Stk = 15 Stk	40/600	18
6218	Pfeffer-Laugenbrezel	110 g	ohne Schnitt	Tgl.	4 Btl x 20 Stk = 80 Stk	40/3.200	20
5717	Süße Brezel	135 g	ohne Schnitt	Tgl.	4 Btl x 15 Stk = 60 Stk	40/2.400	20
3642	Laugenstange	85 g	ohne Schnitt	Tgl.	4 Btl x 30 Stk = 120 Stk	40/4.800	21
3633	Laugenstange	100 g	ohne Schnitt	Tgl.	4 Btl x 30 Stk = 120 Stk	40/4.800	21
3659	Laugenstange	100 g	mit Schnitt	Tgl.	4 Btl x 30 Stk = 120 Stk	40/4.800	21
1171	Laugenstange	110 g	mit Schnitt	Tgl.	4 Btl x 25 Stk = 100 Stk	40/4.000	21
6244	Bio-Laugenstange	110 g	mit Schnitt	Tgl.	4 Btl x 25 Stk = 100 Stk	40/4.000	21
4701	Laugenstange	130 g	mit Schnitt	Tgl.	4 Btl x 20 Stk = 80 Stk	40/3.200	22
3631	Laugenbrötchen	100 g	ohne Schnitt	Tgl.	4 Btl x 30 Stk = 120 Stk	40/4.800	22
3632	Laugenbrötchen	100 g	mit Kreuzschnitt	Tgl.	4 Btl x 30 Stk = 120 Stk	40/4.800	22
4702	Laugen-Kaiserbrötchen	100 g	ohne Schnitt	Tgl.	4 Btl x 25 Stk = 100 Stk	40/4.000	22

Tgl. = Teigling FB = Fertig gebacken

Laugengebäcke – Vorgegärte Teiglinge**ab Seite 22**

Artikel Nr.	Artikelbezeichnung	Stückgewicht	Oberflächen-schnitte	Fertigungs-grad	Inhalt pro VE	Karton/Stück pro Palette	Seite
6119	Laugenknoten	120 g	ohne Schnitt	Tgl.	2 Btlx25 Stk = 50 Stk	80/4.000	22
5205	Laugenzopf	120 g	ohne Schnitt	Tgl.	2 Btlx25 Stk = 50 Stk	80/4.000	23
6121	Laugenkringel	120 g	ohne Schnitt	Tgl.	2 Btlx23 Stk = 46 Stk	80/3.680	23
3335	Laugen-Mini-Mix	40 g	ohne Schnitt	Tgl.	3 Btlx48 Stk = 144 Stk	40/5.760	23

Laugengebäcke – Fertig gebacken**ab Seite 26**

Artikel Nr.	Artikelbezeichnung	Stückgewicht	Oberflächen-schnitte	Fertigungs-grad	Inhalt pro VE	Karton/Stück pro Palette	Seite
1265	Laugenzopf mit gesalzener Butter gefüllt	79 g	mit Schnitt	FB	8 Btlx6 Stk = 48 Stk	40/1.920	26
1273	Laugenzopf „Schwäbische Art“	83 g	mit Schnitt	FB	4 Btlx10 Stk = 40 Stk	40/1.600	26
6192	Laugenzopf „Schwäbische Art“	100 g	mit Schnitt	FB	4 Btlx10 Stk = 40 Stk	40/1.600	26
4186	Laugenzopf „Schwäbische Art“	100 g	mit Schnitt	FB	10 Btlx4 Stk = 40 Stk	40/1.600	26
5637	Laugenzopf „Schwäbische Art“	150 g	mit Schnitt	FB	6 Btlx4 Stk = 24 Stk	40/960	26
5855	Mega-Laugenzopf	1,6 kg	ohne Schnitt	FB	2 Btlx1 Stk = 2 Stk	44/88	27
405	Laugenstange	70 g	mit Schnitt	FB	3 Btlx20 Stk = 60 Stk	40/2.400	28
4471	Laugensandwich	100 g	mit Schnitt	FB	2 Btlx24 Stk = 48 Stk	40/1.920	28
5675	Laugen-Mini-Mix	40 g	mit Schnitt	FB	4 Btlx30 Stk = 120 Stk	40/4.800	28
2891	Laugen-Fußballbrötchen	70 g	ohne Schnitt	FB	3 Btlx20 Stk = 60 Stk	40/2.400	30
305	Laugenbrötchen	70 g	mit Kreuzschnitt	FB	3 Btlx20 Stk = 60 Stk	40/2.400	30
3502	Laugen-Kaiserbrötchen	70 g	ohne Schnitt	FB	3 Btlx20 Stk = 60 Stk	40/2.400	30
5709	Laugenzopf	85 g	ohne Schnitt	FB	3 Btlx20 Stk = 60 Stk	40/2.400	30
4443	Laugen-Hotdog-Bun	80 g	mit Hinge-Cut	FB	3 Btlx20 Stk = 60 Stk	40/2.400	32
3981	Laugen-Burger-Bun	80 g	mit Web-Cut	FB	21 Btlx2 Stk = 42 Stk	56/2.352	32
6380	Laugen-Fußballbrötchen	70 g	mit Web-Cut	FB	21 Btlx2 Stk = 42 Stk	40/2.400	32
6011	Pretzel Bites	ca. 14 g	ohne Schnitt	FB	1 Btlx500 Stk = 500 Stk	40/20.000	34

Laugenprodukte – Einzeln verpackt**ab Seite 40**

Artikel Nr.	Artikelbezeichnung	Stückgewicht	Oberflächen-schnitte	Fertigungs-grad	Inhalt pro VE	Karton/Stück pro Palette	Seite
2494	Butterbrezel	70 g	ohne Schnitt	FB	30 Btl x 1 Stk = 30 Stk	80/2.400	40
6354	Butterbrezel	120 g	ohne Schnitt	FB	40 Btl x 1 Stk = 40 Stk	40/1.600	40
3301	Butterlaugenstange	84 g	mit Schnitt	FB	35 Btl x 1 Stk = 35 Stk	80/2.800	40

Laugencroissant-Spezialitäten**ab Seite 44**

Artikel Nr.	Artikelbezeichnung	Stückgewicht	Oberflächen-schnitte	Fertigungs-grad	Inhalt pro VE	Karton/Stück pro Palette	Seite
1372	Laugen-Buttercroissant	80 g	ohne Schnitt	Tgl.	4 Btl x 20 Stk = 80 Stk	40/3.200	44
3450	Butter-Laugenspitze	100 g	ohne Schnitt	Tgl.	2 Btl x 25 Stk = 50 Stk	56/2.800	44

Bake-Off Pizen**ab Seite 48**

Artikel Nr.	Artikelbezeichnung	Stückgewicht	Oberflächen-schnitte	Fertigungs-grad	Inhalt pro VE	Karton/Stück pro Palette	Seite
3242	Pizza-Snack Margherita	132 g	ohne Schnitt	Tgl.	3 Btl x 12 Stk = 36 Stk	80/2.880	48
5895	Veganer Pizza-Snack Margherita mit Basilikum-Topping	142 g	ohne Schnitt	Tgl.	3 Btl x 12 Stk = 36 Stk	80/2.880	48
3240	Pizza-Snack Salami	131 g	ohne Schnitt	Tgl.	3 Btl x 12 Stk = 36 Stk	80/2.880	48
3241	Pizza-Snack Classico	157 g	ohne Schnitt	Tgl.	3 Btl x 12 Stk = 36 Stk	80/2.880	48
6156	Pizza-Snack Thunfisch	152 g	ohne Schnitt	Tgl.	3 Btl x 12 Stk = 36 Stk	80/2.880	48
5814	Premium Pizza Caprese	195 g	ohne Schnitt	Tgl.	2 Btl x 12 Stk = 24 Stk	40/960	50
5815	Premium Pizza Salami	186 g	ohne Schnitt	Tgl.	2 Btl x 12 Stk = 24 Stk	40/960	50
5912	Pizzatasche Arrabiata	135 g	mit Schnitt	Tgl.	3 Btl x 12 Stk = 36 Stk	56/2.016	50

Tgl. = Teigling FB = Fertig gebacken

Products at a glance

Pretzel products – Pre-proofed dough							from page 14
Product no.	Article	Weight per piece	Surface	Convenience level	Pieces per case	Cases/pieces per pallet	Page
182	Pretzel "Swabian Style"	100g	with cut	ppd	4 bags x 20 pcs = 80 pcs	40/3,200	14
4088	Pretzel "Swabian Style"	110g	with cut	ppd	4 bags x 20 pcs = 80 pcs	40/3,200	14
3655	Pretzel "Swabian Style"	130g	with cut	ppd	4 bags x 17 pcs = 68 pcs	40/2,720	14
3702	Pretzel "Bavarian Style"	100g	without cut	ppd	4 bags x 20 pcs = 80 pcs	40/3,200	14
4119	Pretzel "Bavarian Style"	110g	without cut	ppd	4 bags x 20 pcs = 80 pcs	40/3,200	14
127	Mini Pretzel	50g	without cut	ppd	4 bags x 30 pcs = 120 pcs	40/4,800	16
142	Pretzel "Swabian Style"	85g	without cut	ppd	4 bags x 21 pcs = 84 pcs	40/3,360	16
2760	Pretzel "Swabian Style"	110g	without cut	ppd	4 bags x 18 pcs = 72 pcs	40/2,880	16
5115	Organic Pretzel "Swabian Style"	110g	without cut	ppd	4 bags x 20 pcs = 80 pcs	40/3,200	16
3663	Pretzel "Swabian Style"	160g	with cut	ppd	4 bags x 15 pcs = 60 pcs	40/2,400	16
3491	Pretzel "Swabian Style"	170g	with cut	ppd	4 bags x 10 pcs = 40 pcs	40/1,600	18
121	Pretzel "Swabian Style"	170g	without cut	ppd	4 bags x 10 pcs = 40 pcs	40/1,600	18
6320	Beer garden Pretzel	250g	without cut	ppd	2 bags x 16 pcs = 32 pcs	40/1,280	18
3139	Volksfest Pretzel	350g	without cut	ppd	1 bags x 15 pcs = 15 pcs	40/600	18
6218	Pepper Pretzel	110g	without cut	ppd	4 bags x 20 pcs = 80 pcs	40/3,200	20
5717	Sweet Pretzel	135g	without cut	ppd	4 bags x 15 pcs = 60 pcs	40/2,400	20
3642	Pretzel Stick	85g	without cut	ppd	4 bags x 30 pcs = 120 pcs	40/4,800	21
3633	Pretzel Stick	100g	without cut	ppd	4 bags x 30 pcs = 120 pcs	40/4,800	21
3659	Pretzel Stick	100g	with cut	ppd	4 bags x 30 pcs = 120 pcs	40/4,800	21
1171	Pretzel Stick	110g	with cut	ppd	4 bags x 25 pcs = 100 pcs	40/4,000	21
6244	Organic Pretzel Stick	110g	with cut	ppd	4 bags x 25 pcs = 100 pcs	40/4,000	21
4701	Pretzel Stick	130g	with cut	ppd	4 bags x 20 pcs = 80 pcs	40/3,200	22
3631	Pretzel Roll	100g	without cut	ppd	4 bags x 30 pcs = 120 pcs	40/4,800	22
3632	Pretzel Roll	100g	with cross-cut	ppd	4 bags x 30 pcs = 120 pcs	40/4,800	22
4702	Pretzel Kaiser Roll	100g	without cut	ppd	4 bags x 25 pcs = 100 pcs	40/4,000	22

Pretzel products – Pre-proofed dough							<i>from page 22</i>
Product no.	Article	Weight per piece	Surface	Convenience level	Pieces per case	Cases/pieces per pallet	Page
6119	Pretzel Knot	120 g	without cut	ppd	2 Btlx25 Stk = 50 Stk	80/4.000	22
5205	Pretzel Plait	120 g	without cut	ppd	2 Btlx25 Stk = 50 Stk	80/4.000	23
6121	Pretzel Ring	120 g	without cut	ppd	2 Btlx23 Stk = 46 Stk	80/3.680	23
3335	Mini Pretzel Mix	40 g	without cut	ppd	3 Btlx48 Stk = 144 Stk	40/5.760	23

Pretzel products – Fully baked							<i>from page 26</i>
Product no.	Article	Weight per piece	Surface	Convenience level	Pieces per case	Cases/pieces per pallet	Page
1265	Pretzel filled with salted butter	79g	with cut	FB	8 bagsx6 pcs = 48 pcs	40/1,920	26
1273	Pretzel "Swabian Style"	83g	with cut	FB	4 bagsx10 pcs = 40 pcs	40/1,600	26
6192	Pretzel "Swabian Style"	100g	with cut	FB	4 bagsx10 pcs = 40 pcs	40/1,600	26
4186	Pretzel "Swabian Style"	100g	with cut	FB	10 bagsx4 pcs = 40 pcs	40/1,600	26
5637	Pretzel "Swabian Style"	150g	with cut	FB	6 bagsx4 pcs = 24 pcs	40/960	26
5855	Giant Pretzel	1,6kg	without cut	FB	2 bagsx1 pcs = 2 pcs	44/88	27
405	Pretzel Stick	70g	with cut	FB	3 bagsx20 pcs = 60 pcs	40/2,400	28
4471	Pretzel Sandwich	100g	with cut	FB	2 bagsx24 pcs = 48 pcs	40/1,920	28
5675	Mini Pretzel Mix	40g	with cut	FB	4 bagsx30 pcs = 120 pcs	40/4,800	28
2891	Pretzel Football Roll	70g	without cut	FB	3 bagsx20 pcs = 60 pcs	40/2,400	30
305	Pretzel Roll	70g	with cross-cut	FB	3 bagsx20 pcs = 60 pcs	40/2,400	30
3502	Pretzel Kaiser Roll	70g	without cut	FB	3 bagsx20 pcs = 60 pcs	40/2,400	30
5709	Pretzel Plait	85g	without cut	FB	3 bagsx20 pcs = 60 pcs	40/2,400	30
4443	Pretzel Hot Dog Bun	80g	with hinge cut	FB	3 bagsx20 pcs = 60 pcs	40/2,400	32
3981	Pretzel Burger Bun	80g	with web cut	FB	21 bagsx2 pcs = 42 pcs	56/2,352	32
6380	Pretzel Football Roll	70g	with web cut	FB	3 bagsx20 pcs = 60 pcs	40/2,400	32
6011	Pretzel Bites	approx. 14 g	without cut	FB	1 bagx500 pcs = 500 pcs	40/20,000	34

ppd = Pre-proofed dough FB = Fully baked

Pretzel products – Individually packed**from page 40**

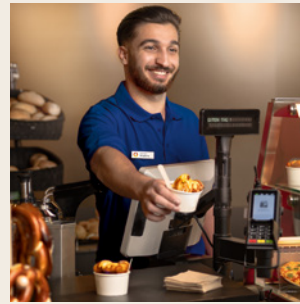
Product no.	Article	Weight per piece	Surface	Convenience level	Pieces per case	Cases/pieces per pallet	Page
2494	Butter Pretzel	70g	without cut	FB	30 bags x 1 pcs = 30 pcs	80/2,400	40
6354	Butter Pretzel	120g	without cut	FB	40 bags x 1 pcs = 40 pcs	40/1,600	40
3301	Butter Pretzel Stick	84g	with cut	FB	35 bags x 1 pcs = 35 pcs	80/2,800	40

Pretzel croissant specialities**from page 44**

Product no.	Article	Weight per piece	Surface	Convenience level	Pieces per case	Cases/pieces per pallet	Page
1372	Pretzel Butter Croissant	80g	without cut	ppd	4 bags x 20 pcs = 80 pcs	40/3,200	44
3450	Pretzel Triangle	100g	without cut	ppd	2 bags x 25 pcs = 50 pcs	56/2,800	44

Bake-Off Pizzas**from page 48**

Product no.	Article	Weight per piece	Surface	Convenience level	Pieces per case	Cases/pieces per pallet	Page
3242	Pizza Snack Margherita	132g	without cut	ppd	3 bags x 12 pcs = 36 pcs	80/2,880	48
5895	Vegan Pizza Snack Margherita with basil topping	142g	without cut	ppd	3 bags x 12 pcs = 36 pcs	80/2,880	48
3240	Pizza Snack Salami	131g	without cut	ppd	3 bags x 12 pcs = 36 pcs	80/2,880	48
3241	Pizza Snack Classico	157g	without cut	ppd	3 bags x 12 pcs = 36 pcs	80/2,880	48
6156	Pizza Snack Tuna	152g	without cut	ppd	3 bags x 12 pcs = 36 pcs	80/2,880	48
5814	Premium Pizza Caprese	195g	without cut	ppd	2 bags x 12 pcs = 24 pcs	40/960	50
5815	Premium Pizza Salami	186g	without cut	ppd	2 bags x 12 pcs = 24 pcs	40/960	50
5912	Pizza Calzone Arrabiata	135g	with cut	ppd	3 bags x 12 pcs = 36 pcs	56/2,016	50



Für mehr Glücksmomente in Ihrem Business ...

For more moments of joy in your business ...

Wir bringen Genuss auf den Punkt:

Mit durchdachten Lösungen und unseren hochwertigen Produkten schaffen wir für jeden Anlass echte Glücksmomente, die lange in Erinnerung bleiben. Für Sie – und Ihre Kundschaft.

We bring enjoyment to perfection:

With smart solutions and premium products, we create real moments of joy for you and your customers that will last for many years to come.





... sprechen

Sie uns gerne an!

... Contact us to find out more!

Bestellungen und weitere Informationen unter:
Orders and further informations at:

D-A-CH
DACH region

Tel +49 6131 9957-0
Fax +49 6131 9957-50
E-Mail handel@ditsch.de

Vereinigtes Königreich
United Kingdom

Tel +44 1536 419900
E-Mail sales@ditsch.co.uk

www.ditsch.com/b2b

International
International

Tel +49 6131 9957-0
Fax +49 6131 9957-50
E-Mail export@ditsch.de

Frankreich
France

Tel +33 7562 85687
E-Mail export-france@ditsch.de

Impressum Imprint

Herausgeber
Issued by

Brezelbäckerei Ditsch GmbH
Robert-Bosch-Str. 44
55129 Mainz

Konzept & Layout
Design & Layout
nyhav. GmbH

Fotografie & Foodstyling
Photography & Food Styling

Matthias Hoffmann
Rocco Dressel
Winkler Studios
Michael Ihle

Druck
Print

D.O.G. Lokay GmbH & Co. KG

Dieser Produktkatalog wurde auf Magno Matt Papier gedruckt – FSC®- und PEFC®-zertifiziert aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern.

This product catalogue has been printed on Magno Matt paper, which is FSC®- and PEFC®-certified and sourced from sustainably managed forests.



Beachten Sie bitte, dass ausschließlich die allgemeinen Lieferungs- und Zahlungsbedingungen der Brezelbäckerei Ditsch GmbH gelten. Diese finden Sie unter: www.ditsch.com/b2b
Gerichtsstand: Mainz – HRB Mainz 3046. Gültig von 03/2026 bis 03/2027. Technische Änderungen sowie Änderungen in Form, Zutaten und/oder Gewicht vorbehalten.
Für Druckfehler und Irrtümer keine Haftung.

*Please note that only the general terms and conditions of Brezelbäckerei Ditsch GmbH apply. You can find these at: www.ditsch.com/b2b
Court of jurisdiction: Mainz – HRB Mainz 3046 · Valid from 03/2026 until 03/2027. Technical changes and changes in form, ingredients and/or weight are reserved. Liability is excluded for all printing errors and omissions.*



PRETZELS SINCE 1919

Brezelbäckerei Ditsch GmbH
Robert-Bosch-Str. 44
55129 Mainz
Deutschland | Germany
Telefon +49 6131 9957-0
Fax +49 6131 9957-50
E-Mail handel@ditsch.de

Brezelbäckerei Ditsch GmbH
Einsteinstraße 157
06785 Oranienbaum-Wörlitz
Deutschland | Germany
Telefon +49 34904 429-0
Fax +49 34904 429-30
E-Mail handel@ditsch.de

Ditsch UK Ltd.
Timsons Business Centre
Bath Road, Kettering
Northamptonshire, NN16 8NQ
United Kingdom
Telefon +44 (0) 1536 419900
E-Mail sales@ditsch.co.uk

Ditsch USA LLC
311 Northland Blvd.
45246 Cincinnati, Ohio
USA | United States of America
E-Mail sales@ditsch.com

Ditsch USA LLC
1100 East Kemper Road
45246 Cincinnati, Ohio
USA | United States of America
E-Mail sales@ditsch.com

