Ditsch
PRETZELS SINCE 1919

# Natürlich köstlich – unsere Bio-Laugengebäcke!

Serviervorschlag

## Unsere Unsere Bio-Laugenbrezel & Bio-Laugenstange

- ✓ Außen knusprig, innen luftig-locker: Bewährter Ditsch-Laugengenuss in Bio-Qualität
- ✓ Ein Plus an Bio fürs Sortiment: Nach Bedarf auftauen, backen und das Bio-Angebot flexibel erweitern
- ✓ Besonders attraktiv für eine wachsende Zielgruppe, die Wert auf Bio-Qualität legt
- ✓ Zertifizierte Bio-Qualität nach EU-Öko-Verordnung (DE-ÖKO-003) – regelmäßig kontrolliert und sichtbar bestätigt durch das EU-Bio-Siegel

VEGAN

| Artikel-nummer | Artikelbezeichnung | GTIN | Stückgewicht | Gewicht VE | Stück pro VE | Kartons/Palette (Stücke gesamt) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 6509 | Bio-Laugenbrezel, „Schwäbische Art", vorgegärter Teigling, ohne Schnitt, mit Salzbeipack | 4005975065098 | 110 g | 9.515 g | 80 Stück (4 × 20 Stück) | 40 Kartons (3.200 Stück) |
| 6244 | Bio-Laugenstange, vorgegärter Teigling, mit zwei Schnitten, mit Salzbeipack | 4005975062448 | 110 g | 11.666 g | 100 Stück (4 × 25 Stück) | 40 Kartons (4.000 Stück) |

**Einfache Zubereitung:** Laugengebäck vor dem Backen antauen lassen (Laugenbrezel ca. 20 Min., Laugenstange ca. 30 Min.). Am Ende der Auftauzeit nach Belieben mit Salz bestreuen und anschließend im vorgeheizten Heißluftofen backen (Laugenbrezel ca. 14 Min. bei 190 °C, Laugenstange ca. 10–12 Min. bei 180 °C). Die genauen Backzeiten und -temperaturen hängen vom jeweiligen Ofentyp ab.

**Bestellung und weitere Informationen unter:**
Tel +49 (0) 61 31 / 99 57 – 0 · Fax +49 (0) 61 31 / 99 57 – 50 · handel@ditsch.de · www.ditsch.com/b2b

08 | 2026