

Genuss vom ersten bis zum letzten Bissen



Serviervorschlag

Laugencroissant-Spezialitäten

- ✓ Tourierter Croissant-Teig in verschiedenen Formen
- ✓ Ideal zum Belegen oder Bestreuen mit Saaten
- ✓ Kein Einsatz von Palmöl, Farb- und Konservierungsstoffen
- ✓ Die perfekte Kombination: Klassisch-buttrig wie ein Croissant & leicht salzige Laugennote wie eine Brezel



BUTTER-LAUGENSPITZE



LAUGEN-BUTTERCROISSANT

Artikelnummer	Artikelbezeichnung	EAN-Code	Stückgewicht	Gewicht VE	Stück pro VE	Kartons/Palette Stücke gesamt
1372	Laugen-Buttercroissant, vorgegärter Teigling	4005975013723	80 g	6.921 g	80 Stück (4 × 20 Stück)	40 Kartons (3.200 Stück)
3450	Butter-Laugenspitze, vorgegärter Teigling	4005975034506	100 g	5.412 g	50 Stück (2 × 25 Stück)	56 Kartons (2.800 Stück)

Einfache Zubereitung: Die Produkte für ca. 30 Min. antauen lassen. Anschließend im vorgeheizten Heißluftofen bei 160°C mit Dampfzugabe backen. Das Laugen-Buttercroissant benötigt ca. 18 Min., die Butter-Laugenspitze ca. 20 – 21 Min.

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