

Schnell, einfach & zuverlässig!



Serviervorschlag

Laugenbrezel „Schwäbische Art“, fertig gebacken

- ✓ Kaum Backverlust bei gleichbleibender Qualität
- ✓ Schnell zubereitet, spart Zeit und bietet maximale Flexibilität
- ✓ Perfekt für jede Gelegenheit und direkt verkaufsbereit
- ✓ Lange Haltbarkeit: MHD > 270 Tage



Artikelnummer	Artikelbezeichnung	GTIN	Stückgewicht	Gewicht VE	Stück pro VE	Kartons/Palette (Stücke gesamt)
6192	Laugenbrezel „Schwäbische Art“, fertig gebacken, mit Schnitt, mit Salzbeipack	4005975061922	100 g	4.646 g	40 Stück (4 x 10 Stück)	40 Kartons (1.600 Stück)
4186	Laugenbrezel „Schwäbische Art“, fertig gebacken, mit Schnitt, mit Salzzubereitung bestreut	4005975041863	100 g	4.521 g	40 Stück (4 x 10 Stück)	40 Kartons (1.600 Stück)

Einfache Zubereitung: 1. Laugenbrezeln tiefgekühlt auf ein Backblech legen. 2. Die Oberseite der Brezeln anfeuchten. 3. Anschließend nach Belieben in das beigegefügte Brezelsalz drücken (Schritt 2+3 wird nur bei der Brezel mit Salzbeipack benötigt). 4. Die Laugenbrezel für ca. 4 Min. bei 180°C im Heißluftofen erwärmen. Alternativ: Laugenbrezel ca. 60 Min. auftauen.

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