Ditsch
PRETZELS SINCE 1919

Einzigartige Glücksmomente

mit Laugengebäcken von Ditsch

Moments of joy

Pretzel perfection by Ditsch

2026/2027
Produktsortiment
Product Range

www.ditsch.com/b2b

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"**.

Inspiriert 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

Serviervorschlag *Serving suggestion*

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?

VEGAN

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
lactose-free

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.

DE-ÖKO-003

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 – Einzeln verpackt

Pretzel products – Individually packed

Laugencroissant-Spezialitäten

Pretzel croissant specialities

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.

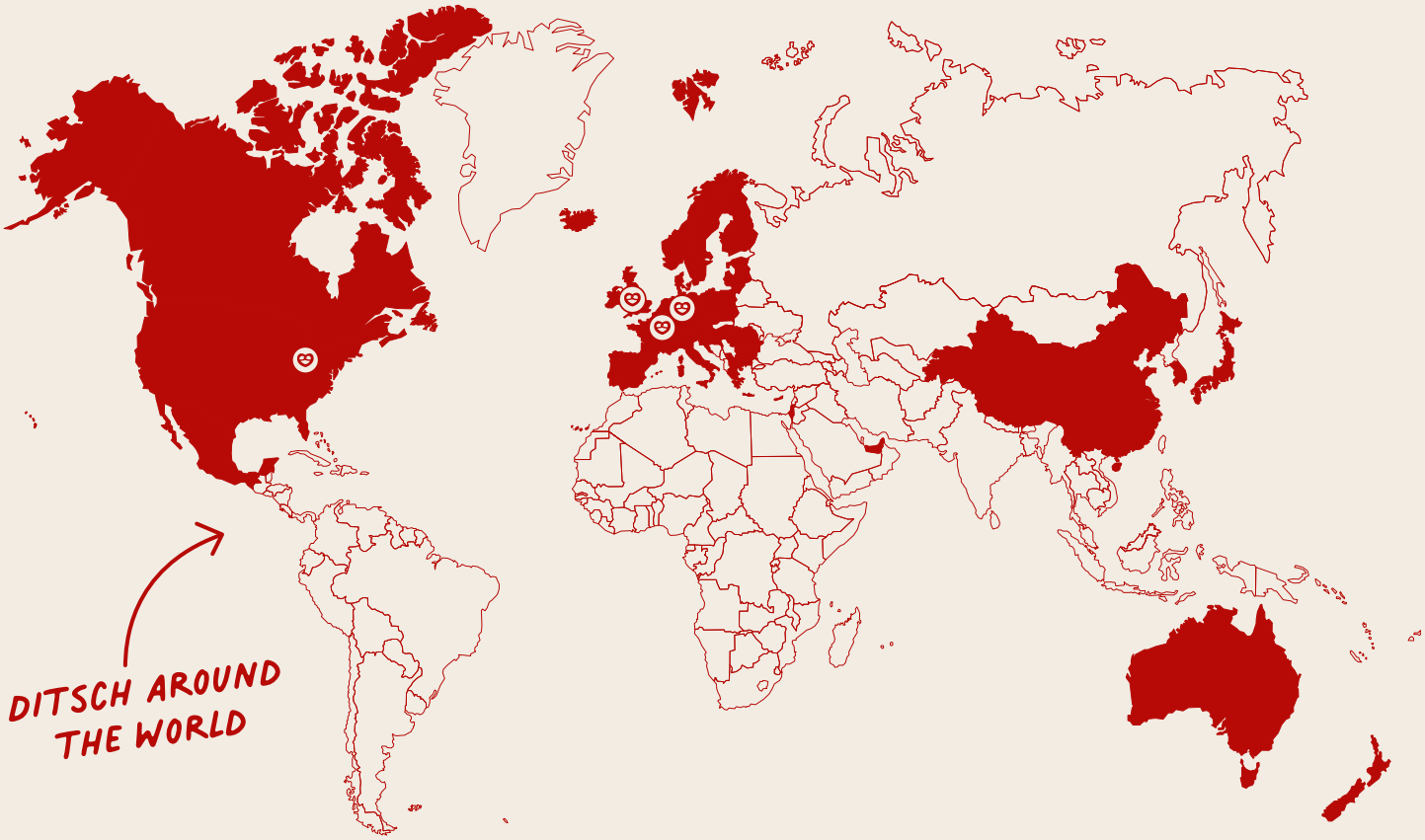
You can count on us.
As a trusted partner for creative ideas and delicious products.
We stand for pretzel perfection – everywhere and unmatched.
We are Ditsch.

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.*



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 specialities 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!

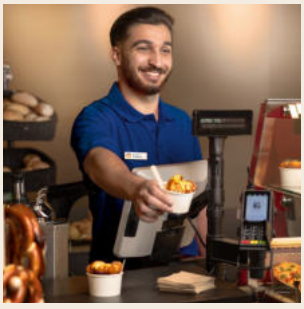
Wir liefern pünktlich und zuverlässig, geben persönliche Backempfehlungen und unterstützen mit umfangreichen Schulungen. Für eine vertrauensvolle Zusammenarbeit, die allen Seiten schmeckt.

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.



Serviervorschläge *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.*

BRCGS Food Safety CERTIFICATED

IFS Food

CERTIFIED SUSTAINABLE PALM OIL RSPO

DE-ÖKO-003

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 **Laugenbrezel „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 × 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 × 20 = 80*
Cases/pieces per pallet	*40/3,200*
GTIN	*4005975001829*

VEGAN

Verarbeitungstipps
Preparation guidelines

20 Min.

190 °C ca./approx. 14 Min.

4088 **Laugenbrezel „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 × 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 × 20 = 80*
Cases/pieces per pallet	*40/3,200*
GTIN	*4005975040880*

VEGAN

Verarbeitungstipps
Preparation guidelines

20 Min.

190 °C ca./approx. 14 Min.

3655 **Laugenbrezel „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 × 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 × 17 = 68*
Cases/pieces per pallet	*40/2,720*
GTIN	*4005975036555*

VEGAN

Verarbeitungstipps
Preparation guidelines

20 Min.

190 °C ca./approx. 14 Min.

3702 **Laugenbrezel „Laugen-Breze', rustikal" | 100 g**

ohne Schnitt, vorgegärter Teigling, mit Salzbeipack

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

Pretzel "Rustic Style" | 100 g

without cut, 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 × 20 = 80*
Cases/pieces per pallet	*40/3,200*
GTIN	*4005975037026*

VEGAN

Verarbeitungstipps
Preparation guidelines

10 Min.

220 °C ca./approx. 13 Min.

4119 **Laugenbrezel „Laugen-Breze', rustikal" | 110 g**

ohne Schnitt, vorgegärter Teigling, mit Salzbeipack

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

Pretzel "Rustic Style" | 110 g

without cut, 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 × 20 = 80*
Cases/pieces per pallet	*40/3,200*
GTIN	*4005975041191*

VEGAN

Verarbeitungstipps
Preparation guidelines

10 Min.

220 °C ca./approx. 13 Min.

Dicker Bauch mit Schnitt
Thick belly with a cut

Dünne, knusprige Ärmchen
Thin, crispy arms

Fettanteil auf Mehl 3–5%
Fat vs flour content 3–5%

SCHWÄBISCHE ART

Swabian Style

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, thick belly and the light, airy crumb beneath their chestnut-brown crust.

Vereint in der Qualität – unterschiedlich in der Rezeptur

Different recipes – same top quality

LAUGEN-BREZE', RUSTIKAL

Rustic Style

Eine Laugen-Breze' zum Reinbeißen lecker – mit dicken, saftigen Ärmchen, einem rustikal aufgerissenen Bauch und einer kräftigen Kruste über der aromatischen Krume.

A 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.

NEUER NAME – BEWÄHRTE QUALITÄT

Aufgrund rechtlicher Vorgaben führen wir unsere „Laugenbrezel/Laugenbrezn bayerischer Art" künftig als **„Laugen-Breze', rustikal".**

Rezeptur, Qualität und Artikelnummern bleiben unverändert.

NEW NAME – SAME TRUSTED QUALITY

Due to legal requirements, we have renamed our „Pretzel Bavarian Style" to ***„Pretzel Rustic Style".***

The recipe, quality, and product numbers remain unchanged.

Dicke, saftige Ärmchen
Thick, soft arms

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

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

127 **Party-Laugenbrezel | 50 g**
ohne Schnitt, vorgegärter Teigling, mit Salzbeipack

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

Mini Pretzel | 50 g
without cut, 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*

VEGAN

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 (Btl x Stk = 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*

VEGAN

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 (Btl x Stk = 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*

VEGAN

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 (Btl x Stk = 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

DE-ÖKO-003

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*

VEGAN

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 (Btl x Stk = 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*

VEGAN

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!

Serviervorschlag Serving suggestion

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 geraspeltem 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 Emmental and juicy cherry tomatoes.*

Serviervorschlag Serving suggestion

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

Stückgewicht	170 g
Gewicht VE	7.458 g
Inhalt pro VE (Btl x Stk = 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	*170 g*
Weight per case	*7,458 g*
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	170 g
Gewicht VE	7.442 g
Inhalt pro VE (Btl x Stk = 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	*170 g*
Weight per case	*7,442 g*
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**
ohne Schnitt, vorgegärter Teigling, mit Salzbeipack

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

Beer garden Pretzel | 250 g
without cut, pre-proofed dough, with salt pack

NEU! NEW!

Weight per piece	*250 g*
Weight per case	*8.643 g*
Pieces per case (bags x pcs = pcs)	*2 × 16 = 32*
Cases/pieces per pallet	*40/1,280*
GTIN	*4005975063209*

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

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

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

Volksfest Pretzel | 350 g
without cut, pre-proofed dough, with salt pack

Weight per piece	*350 g*
Weight per case	*5,880 g*
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 vertrauten Geschmack 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.

Serviervorschlag *Serving suggestion*

Aufgebrezelt für starke Festtage – feiern Sie Umsatz mit Genuss!

Von Mini bis Mega: Begeistern Sie Festfreunde mit der perfekten Laugenbrezel in verschiedenen Größen – für jeden Appetit. Einfach den vorgegärten Teigling kurz aufbacken und schon genießen Ihre Gäste eine zünftige Beilage zum geselligen Getränk.

Get into the festive spirit – 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 favorite beverage.*

Serviervorschlag *Serving suggestion*

5717 **Süße Brezel | 135 g**
ohne Schnitt,
vorgegärter Teigling

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

Sweet Pretzel | 135 g
without cut,
pre-proofed dough

Weight per piece	*135 g*
Weight per case	*8,670 g*
Pieces per case (bags x pcs = pcs)	*4 × 15 = 60*
Cases/pieces per pallet	*40/2,400*
GTIN	*4005975057178*

Teigling aus süßem Teig
Pretzels made of sweet dough

VEGAN

Verarbeitungstipps
Preparation guidelines
10 Min.
170 °C ca./approx. 12–13 Min.

6381 **XL-Laugenbrezel mit originalem Schwarzwälder Schinken | 180 g**
ohne Schnitt,
vorgegärter Teigling

Stückgewicht	180 g
Gewicht VE	9.581 g
Inhalt pro VE (Btl x Stk = Stk)	2 × 25 = 50
Karton/Stück pro Palette	40/2.000
GTIN	4005975063810

XL Pretzel with original Black Forest Ham | 180 g
without cut,
pre-proofed dough

NEU! NEW!

Weight per piece	*180 g*
Weight per case	*9,581 g*
Pieces per case (bags x pcs = pcs)	*2 × 25 = 50*
Cases/pieces per pallet	*40/2,000*
GTIN	*4005975063810*

Verarbeitungstipps
Preparation guidelines
20 Min.
180 °C ca./approx. 14 Min.

6218 **Pfeffer-Laugenbrezel | 112 g**
ohne Schnitt, vorgegärter Teigling, mit Bestreuung

Stückgewicht	112 g
Gewicht VE	8.570 g
Inhalt pro VE (Btl x Stk = Stk)	4 × 18 = 72
Karton/Stück pro Palette	40/2.880
GTIN	4005975062189

Pepper Pretzel | 112 g
without cut, pre-proofed dough, with sprinkles

NEU! NEW!

Weight per piece	*112 g*
Weight per case	*8,570 g*
Pieces per case (bags x pcs = pcs)	*4 × 18 = 72*
Cases/pieces per pallet	*40/2,880*
GTIN	*4005975062189*

VEGAN

Verarbeitungstipps
Preparation guidelines
20 Min.
180 °C ca./approx. 12 Min.

SCHARF AUF LAUGENGEBÄCK? UNSERE PFEFFER-LAUGENBREZEL!

Spice up your pretzel range with our Pepper Pretzel!

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

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

Gleichmäßige Bestreuung
Even sprinkling

Pikanter Pfeffergeschmack
Spicy pepper flavour

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

3642 **Laugenstange | 85 g**

ohne Schnitt, vorgegärter Teigling, mit Salzbeipack

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

Pretzel Stick | 85 g

without cut, 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*

VEGAN

Verarbeitungstipps
Preparation guidelines

30 Min.

180 °C
ca./approx.
10–12 Min.

3633 **Laugenstange | 100 g**

ohne Schnitt, vorgegärter Teigling, mit Salzbeipack

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

Pretzel Stick | 100 g

without cut, 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*

VEGAN

Verarbeitungstipps
Preparation guidelines

30 Min.

180 °C
ca./approx.
10–12 Min.

3659 **Laugenstange | 100 g**

mit zwei Schnitten, vorgegärter Teigling, mit Salzbeipack

Stückgewicht	100 g
Gewicht VE	12.657 g
Inhalt pro VE (Btl x Stk = 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*

VEGAN

Verarbeitungstipps
Preparation guidelines

30 Min.

180 °C
ca./approx.
10–12 Min.

1171 **Laugenstange | 110 g**

mit zwei Schnitten, vorgegärter Teigling, mit Salzbeipack

Stückgewicht	110 g
Gewicht VE	11.673 g
Inhalt pro VE (Btl x Stk = 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*

VEGAN

Verarbeitungstipps
Preparation guidelines

30 Min.

180 °C
ca./approx.
10–12 Min.

6244 **Bio-Laugenstange | 110 g**

mit zwei Schnitten, vorgegärter Teigling, mit Salzbeipack

Stückgewicht	110 g
Gewicht VE	11.666 g
Inhalt pro VE (Btl x Stk = 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

DE-ÖKO-003

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!

VEGAN

Verarbeitungstipps
Preparation guidelines

30 Min.

180 °C
ca./approx.
10–12 Min.

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

Stückgewicht	130 g
Gewicht VE	11.061 g
Inhalt pro VE (Btl x Stk = 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

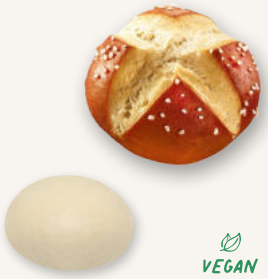
Verarbeitungstipps
Preparation guidelines
30 Min.
180 °C ca./approx. 10–12 Min.

3631 **Laugenbrötchen | 100 g**
ohne Schnitt, vorgegärter Teigling, mit Salzbeipack

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

Pretzel Roll | 100 g
without cut, 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 (Btl x Stk = 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 (Btl x Stk = 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 (Btl x Stk = 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 (Btl x Stk = 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 x pcs = pcs)	*2 × 25 = 50*
Cases/pieces per pallet	*80/4,000*
GTIN	*4005975052050*

VEGAN

Verarbeitungs-
tipps
Preparation
guidelines

20 Min.

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 (Btl x Stk = 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 x pcs = pcs)	*2 × 23 = 46*
Cases/pieces per pallet	*80/3,680*
GTIN	*4005975061212*

NEU!
NEW!

VEGAN

Verarbeitungs-
tipps
Preparation
guidelines

20 Min.

180 °C
ca./approx.
15 Min.

6421 **Laugenkringel mit Kürbiskernen | 115 g**
vorgegärter Teigling

Stückgewicht	115 g
Gewicht VE	5.642 g
Inhalt pro VE (Btl x Stk = Stk)	2 × 23 = 46
Karton/Stück pro Palette	80/3.680
GTIN	4005975064213

Pretzel ring with
pumpkin seeds | 115 g
pre-proofed dough

Weight per piece	*115 g*
Weight per case	*5,642 g*
Pieces per case (bags x pcs = pcs)	*2 × 23 = 46*
Cases/pieces per pallet	*80/3,680*
GTIN	*4005975064213*

NEU!
NEW!

Verarbeitungs-
tipps
Preparation
guidelines

20 Min.

180 °C
ca./approx.
15 Min.

3335 **Laugen-Mini-Mix | 40 g**
Mini-Laugenbrezeln/-knoten/
-stangen, ohne Schnitt, vorgegärte
Teiglinge, mit Salzbeipack

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

Mini Pretzel Mix | 40 g
Mini pretzels/knots/sticks,
without cut, pre-proofed dough,
with salt pack

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

VEGAN

Verarbeitungs-
tipps
Preparation
guidelines

20 Min.

180 °C
ca./approx.
15 Min.

AUF DIE BLECHE, FERTIG, LECKER!

Deliciousness is just a small step away

Laugengebäcke – Fertig gebacken

Pretzel products – Fully baked

1265 **Laugenbrezel 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 × 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 × 6 = 48*
Cases/pieces per pallet	*40/1,920*
GTIN	*4005975012658*

Verarbeitungstipps
Preparation guidelines

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

1273 **Laugenbrezel „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 × 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 × 10 = 40*
Cases/pieces per pallet	*40/1,600*
GTIN	*4005975012733*

VEGAN

Verarbeitungstipps
Preparation guidelines

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

6192 **Laugenbrezel „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 × 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 × 10 = 40*
Cases/pieces per pallet	*40/1,600*
GTIN	*4005975061922*

VEGAN

Verarbeitungstipps
Preparation guidelines

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

4186 **Laugenbrezel „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 × 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 × 4 = 40*
Cases/pieces per pallet	*40/1,600*
GTIN	*4005975041863*

VEGAN

Bereits mit Salzzubereitung bestreut!
Already covered with salt preparation!

Verarbeitungstipps
Preparation guidelines

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

5637 **Laugenbrezel „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 × 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 × 4 = 24*
Cases/pieces per pallet	*40/960*
GTIN	*4005975056379*

VEGAN

Verarbeitungstipps
Preparation guidelines

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

5855 **Mega-Laugenbrezel | 1,6 kg**
ohne Schnitt, fertig gebacken

Stückgewicht	1.600 g
Gewicht VE	3.821 g
Inhalt pro VE (Btl x Stk = Stk)	2 × 1 = 2
Karton/Stück pro Palette	44/88
GTIN	4005975058557

Giant Pretzel | 1.6 kg
without cut, fully baked

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

Verarbeitungs-tipps
Preparation guidelines
ca./approx. 2 Std./hours

VEGAN

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

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

Individuell veredelbar
Can be refined individually

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

Schnell zubereitet
Quick to prepare

Lange Haltbarkeit (MHD)
Long shelf life

Kaum Backverlust – konstante Qualität
Minimum baking loss – constant quality

Gelingsicher & formstabil
Reliable and stable form

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 × 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 × 20 = 60*
Cases/pieces per pallet	*40/2,400*
GTIN	*4005975004059*

VEGAN

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 × 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 × 24 = 48*
Cases/pieces per pallet	*40/1,920*
GTIN	*4005975044710*

VEGAN

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

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

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

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

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

VEGAN

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 herzhafte 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 × 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 × 20 = 60*
Cases/pieces per pallet	*40/2,400*
GTIN	*4005975028918*

VEGAN

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 × 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 × 20 = 60*
Cases/pieces per pallet	*40/2,400*
GTIN	*4005975003052*

VEGAN

Verarbeitungstipps
Preparation guidelines
60 Min.
oder/or
30 Min.
150 °C ca./approx. 4–6 Min.

3502 **Laugen-Kaiserbrötchen | 70 g**
mit Schnitt, fertig gebacken

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

Pretzel Kaiser Roll | 70 g
with cut, fully baked

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

VEGAN

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 × 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 × 20 = 60*
Cases/pieces per pallet	*40/2,400*
GTIN	*4005975057093*

VEGAN

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

Serviervorschlag *Serving suggestion*

VEGAN

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.*

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, mit drei Schnitten, fertig gebacken

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

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

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

VEGAN

Verarbeitungstipps
Preparation guidelines
ca./approx. 90 Min.

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

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

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

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

VEGAN

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 × 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 × 20 = 60*
Cases/pieces per pallet	*40/2,400*
GTIN	*4005975063803*

NEU! NEW!

VEGAN

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

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

Einheitliche Schnittqualität
Consistent cutting quality

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 Laugenspezialitäten.

PREMIUM PRETZELS – FOR YOUR RESTAURANT

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

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*

Ditsch 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 × 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 × 500 = 500*
Cases/pieces per pallet	*40/20,000*
GTIN	*4005975060116*

VEGAN

Verarbeitungs-tipps
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.

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.

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

CONVENIENCE-GENUSS –
EINZELN VERPACKT & FRISCH IM GESCHMACK

For your convenience –
individually packed for lasting freshness

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 (Btl x Stk = 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
120 Min.

6354 **Butterbrezel | 120 g**

mit gesalzener Butter gefüllt, einzeln verpackt, fertig gebacken

Stückgewicht	120 g
Gewicht VE	5.325 g
Inhalt pro VE (Btl x Stk = 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
120 Min.

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 (Btl x Stk = 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
120 Min.

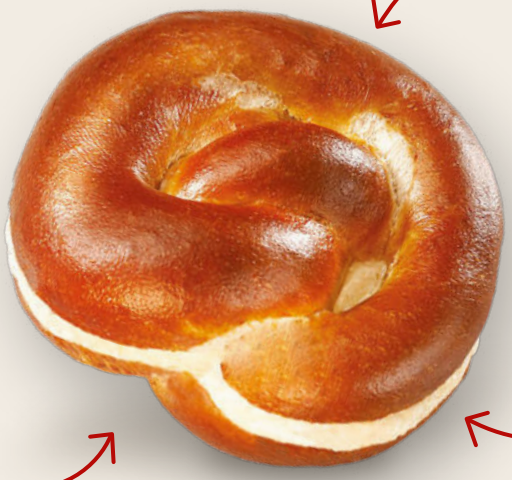
Verbesserte Rezeptur
Improved formula

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

Pretzels to go – the perfect pretzel snack at any time

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

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



Bereits mit gesalzener Butter gefüllt
Already filled with salted butter

Kein Krümeln oder Kleckern
No crumbs, no mess

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.

Laugengebäcke – Einzeln verpackt
Pretzel products – Individually packed

Serviervorschlag *Serving suggestion*

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.

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

Pretzel Butter Croissant | 80 g
pre-proofed dough

Weight per piece	*80 g*
Weight per case	*6,921 g*
Pieces per case (bags x pcs = pcs)	*4 × 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	5.413 g
Inhalt pro VE (Btl x Stk = Stk)	2 × 25 = 50
Karton/Stück pro Palette	56/2.800
GTIN	4005975034506

Pretzel Triangle | 100 g
pre-proofed dough

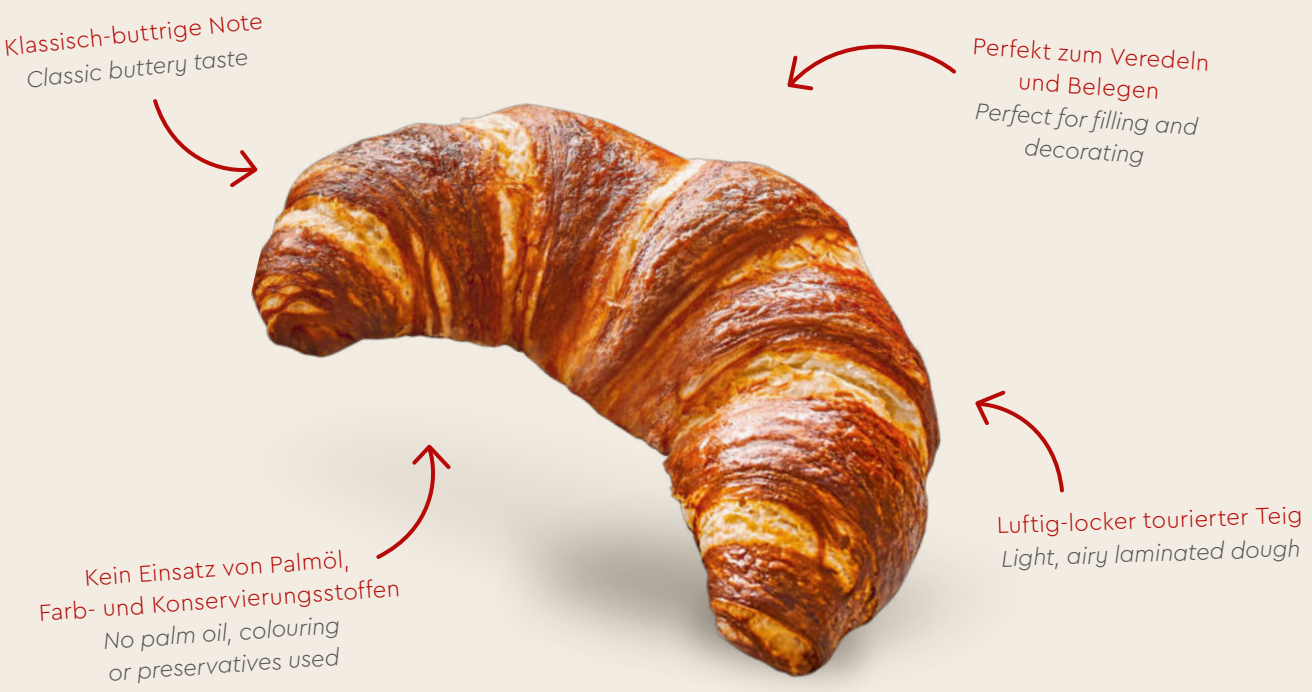
Weight per piece	*100 g*
Weight per case	*5,413 g*
Pieces per case (bags x pcs = pcs)	*2 × 25 = 50*
Cases/pieces per pallet	*56/2,800*
GTIN	*4005975034506*

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!



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 sorgen 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.

Serviervorschlag *Serving suggestion*

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*

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

Pizza Snack Margherita | 132 g
pre-proofed dough

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

Verarbeitungs-tipps
Preparation guidelines
170 °C
ca./approx.
13 Min.

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

Stückgewicht	142 g
Gewicht VE	5.469 g
Inhalt pro VE (Btl x Stk = Stk)	3 × 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	*142 g*
Weight per case	*5,469 g*
Pieces per case (bags x pcs = pcs)	*3 × 12 = 36*
Cases/pieces per pallet	*80/2,880*
GTIN	*4005975058953*

VEGAN

LAKTOSEFREI*
lactose-free

Verarbeitungs-tipps
Preparation guidelines
170 °C
ca./approx.
13 Min.

3240 **Pizza-Snack Salami | 131 g**
vorgegärter Teigling

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

Pizza Snack Salami | 131 g
pre-proofed dough

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

Verarbeitungs-tipps
Preparation guidelines
170 °C
ca./approx.
13 Min.

3241 **Pizza-Snack Classico | 157 g**
vorgegärter Teigling

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

Pizza Snack Classico | 157 g
pre-proofed dough

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

Verarbeitungs-tipps
Preparation guidelines
170 °C
ca./approx.
13 Min.

6156 **Pizza-Snack Thunfisch | 152 g**
vorgegärter Teigling

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

Pizza Snack Tuna | 152 g
pre-proofed dough

NEU!
NEW!

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

Verarbeitungs-tipps
Preparation guidelines
170 °C
ca./approx.
13 Min.

*Laktosefrei bedeutet, dass das Produkt einen Laktosegehalt von weniger als 0,1 g pro 100 g oder 100 ml aufweist. Dies ergibt sich aus der veganen Rezeptur.

** Lactose-free means that the product contains less than 0.1 g of lactose per 100 g or 100 ml. This is the result of the vegan recipe.*

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

Premium Pizza Caprese | 195 g
pre-proofed dough

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

Verarbeitungs-tipps
Preparation guidelines
170 °C ca./approx. 13 Min.

5815 **Premium Pizza Salami | 186 g**
vorgegärter Teigling

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

Premium Pizza Salami | 186 g
pre-proofed dough

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

Verarbeitungs-tipps
Preparation guidelines
170 °C ca./approx. 13 Min.

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

Stückgewicht	135 g
Gewicht VE	5.262 g
Inhalt pro VE (Btl x Stk = Stk)	3 × 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	*135 g*
Weight per case	*5,262 g*
Pieces per case (bags x pcs = pcs)	*3 × 12 = 36*
Cases/pieces per pallet	*56/2,016*
GTIN	*4005975059127*

Verarbeitungs-tipps
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 Arrabbiata – the Ditsch calzone for an everyday taste of Italy

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

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

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*

Produktübersicht

Laugengebäcke – Vorgegärte Teiglinge

ab Seite 14

Artikel Nr.	Artikelbezeichung	Stück-gewicht	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	**Laugenbrezel „Laugen-Breze', rustikal"**	100 g	ohne Schnitt	Tgl.	4 Btl x 20 Stk = 80 Stk	40/3.200	**14**
4119	**Laugenbrezel „Laugen-Breze', rustikal"**	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**
5717	**Süße Brezel**	135 g	ohne Schnitt	Tgl.	4 Btl x 15 Stk = 60 Stk	40/2.400	**20**
6381	**XL-Laugenbrezel mit originalem Schwarzwälder Schinken**	180 g	ohne Schnitt	Tgl.	2 Btl x 25 Stk = 50 Stk	40/2.000	**20**
6218	**Pfeffer-Laugenbrezel**	112 g	ohne Schnitt	Tgl.	4 Btl x 18 Stk = 72 Stk	40/2.880	**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**

Laugengebäcke – Vorgegärte Teiglinge ab Seite 22

Artikel Nr.	Artikelbezeichung	Stück-gewicht	Oberflächen-schnitte	Fertigungs-grad	Inhalt pro VE	Karton/Stück pro Palette	Seite
6119	**Laugenknoten**	120 g	ohne Schnitt	Tgl.	2 Btl x 25 Stk = 50 Stk	80/4.000	**22**
5205	**Laugenzopf**	120 g	ohne Schnitt	Tgl.	2 Btl x 25 Stk = 50 Stk	80/4.000	**23**
6121	**Laugenkringel**	120 g	ohne Schnitt	Tgl.	2 Btl x 23 Stk = 46 Stk	80/3.680	**23**
6421	**Laugenkringel mit Kürbiskernen**	115 g	ohne Schnitt	Tgl.	2 Btl x 23 Stk = 46 Stk	80/3.680	**23**
3335	**Laugen-Mini-Mix**	40 g	ohne Schnitt	Tgl.	3 Btl x 48 Stk = 144 Stk	40/5.760	**23**

Laugengebäcke – Fertig gebacken ab Seite 26

Artikel Nr.	Artikelbezeichung	Stück-gewicht	Oberflächen-schnitte	Fertigungs-grad	Inhalt pro VE	Karton/Stück pro Palette	Seite
1265	**Laugenbrezel mit gesalzener Butter gefüllt**	79 g	mit Schnitt	FB	8 Btl x 6 Stk = 48 Stk	40/1.920	**26**
1273	**Laugenbrezel „Schwäbische Art“**	83 g	mit Schnitt	FB	4 Btl x 10 Stk = 40 Stk	40/1.600	**26**
6192	**Laugenbrezel „Schwäbische Art“**	100 g	mit Schnitt	FB	4 Btl x 10 Stk = 40 Stk	40/1.600	**26**
4186	**Laugenbrezel „Schwäbische Art“**	100 g	mit Schnitt	FB	10 Btl x 4 Stk = 40 Stk	40/1.600	**26**
5637	**Laugenbrezel „Schwäbische Art“**	150 g	mit Schnitt	FB	6 Btl x 4 Stk = 24 Stk	40/960	**26**
5855	**Mega-Laugenbrezel**	1,6 kg	ohne Schnitt	FB	2 Btl x 1 Stk = 2 Stk	44/88	**27**
405	**Laugenstange**	70 g	mit Schnitt	FB	3 Btl x 20 Stk = 60 Stk	40/2.400	**28**
4471	**Laugensandwich**	100 g	mit Schnitt	FB	2 Btl x 24 Stk = 48 Stk	40/1.920	**28**
5675	**Laugen-Mini-Mix**	40 g	mit Schnitt	FB	4 Btl x 30 Stk = 120 Stk	40/4.800	**28**
2891	**Laugen-Fußballbrötchen**	70 g	ohne Schnitt	FB	3 Btl x 20 Stk = 60 Stk	40/2.400	**30**
305	**Laugenbrötchen**	70 g	mit Kreuzschnitt	FB	3 Btl x 20 Stk = 60 Stk	40/2.400	**30**
3502	**Laugen-Kaiserbrötchen**	70 g	ohne Schnitt	FB	3 Btl x 20 Stk = 60 Stk	40/2.400	**30**
5709	**Laugenzopf**	85 g	ohne Schnitt	FB	3 Btl x 20 Stk = 60 Stk	40/2.400	**30**
4443	**Laugen-Hotdog-Bun**	80 g	mit Hinge-Cut	FB	3 Btl x 20 Stk = 60 Stk	40/2.400	**32**
3981	**Laugen-Burger-Bun**	80 g	mit Web-Cut	FB	21 Btl x 2 Stk = 42 Stk	56/2.352	**32**
6380	**Laugen-Fußballbrötchen**	70 g	mit Web-Cut	FB	21 Btl x 2 Stk = 42 Stk	40/2.400	**32**
6011	**Pretzel Bites**	ca. 14 g	ohne Schnitt	FB	1 Btl x 500 Stk = 500 Stk	40/20.000	**34**

Tgl. = Teigling FB = Fertig gebacken

Laugenprodukte – Einzeln verpackt

ab Seite 40

Artikel Nr.	Artikelbezeichnung	Stück-gewicht	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	Stück-gewicht	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 Pizzen

ab Seite 48

Artikel Nr.	Artikelbezeichnung	Stück-gewicht	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"	100 g	with cut	ppd	4 bags x 20 pcs = 80 pcs	40/3,200	14
4088	Pretzel "Swabian Style"	110 g	with cut	ppd	4 bags x 20 pcs = 80 pcs	40/3,200	14
3655	Pretzel "Swabian Style"	130 g	with cut	ppd	4 bags x 17 pcs = 68 pcs	40/2,720	14
3702	Pretzel "Rustic Style"	100 g	without cut	ppd	4 bags x 20 pcs = 80 pcs	40/3,200	14
4119	Pretzel "Rustic Style"	110 g	without cut	ppd	4 bags x 20 pcs = 80 pcs	40/3,200	14
127	Mini Pretzel	50 g	without cut	ppd	4 bags x 30 pcs = 120 pcs	40/4,800	16
142	Pretzel "Swabian Style"	85 g	without cut	ppd	4 bags x 21 pcs = 84 pcs	40/3,360	16
2760	Pretzel "Swabian Style"	110 g	without cut	ppd	4 bags x 18 pcs = 72 pcs	40/2,880	16
5115	Organic Pretzel "Swabian Style"	110 g	without cut	ppd	4 bags x 20 pcs = 80 pcs	40/3,200	16
3663	Pretzel "Swabian Style"	160 g	with cut	ppd	4 bags x 15 pcs = 60 pcs	40/2,400	16
3491	Pretzel "Swabian Style"	170 g	with cut	ppd	4 bags x 10 pcs = 40 pcs	40/1,600	18
121	Pretzel "Swabian Style"	170 g	without cut	ppd	4 bags x 10 pcs = 40 pcs	40/1,600	18
6320	Beer garden Pretzel	250 g	without cut	ppd	2 bags x 16 pcs = 32 pcs	40/1,280	18
3139	Volksfest Pretzel	350 g	without cut	ppd	1 bags x 15 pcs = 15 pcs	40/600	18
5717	Sweet Pretzel	135 g	without cut	ppd	4 bags x 15 pcs = 60 pcs	40/2,400	20
6381	XL Pretzel with original Black forest Ham	180 g	without cut	ppd	2 bags x 25 pcs = 50 pcs	40/2,000	20
6218	Pepper Pretzel	112 g	without cut	ppd	4 bags x 18 pcs = 72 pcs	40/2,880	20
3642	Pretzel Stick	85 g	without cut	ppd	4 bags x 30 pcs = 120 pcs	40/4,800	21
3633	Pretzel Stick	100 g	without cut	ppd	4 bags x 30 pcs = 120 pcs	40/4,800	21
3659	Pretzel Stick	100 g	with cut	ppd	4 bags x 30 pcs = 120 pcs	40/4,800	21
1171	Pretzel Stick	110 g	with cut	ppd	4 bags x 25 pcs = 100 pcs	40/4,000	21
6244	Organic Pretzel Stick	110 g	with cut	ppd	4 bags x 25 pcs = 100 pcs	40/4,000	21
4701	Pretzel Stick	130 g	with cut	ppd	4 bags x 20 pcs = 80 pcs	40/3,200	22
3631	Pretzel Roll	100 g	without cut	ppd	4 bags x 30 pcs = 120 pcs	40/4,800	22
3632	Pretzel Roll	100 g	with cross-cut	ppd	4 bags x 30 pcs = 120 pcs	40/4,800	22
4702	Pretzel Kaiser Roll	100 g	without cut	ppd	4 bags x 25 pcs = 100 pcs	40/4,000	22

Pretzel products – Pre-proofed dough

from page 22

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 bags x 25 pcs = 50 pcs	80/4,000	22
5205	Pretzel Plait	120 g	without cut	ppd	2 bags x 25 pcs = 50 pcs	80/4,000	23
6121	Pretzel Ring	120 g	without cut	ppd	2 bags x 23 pcs = 46 pcs	80/3,680	23
6421	Pretzel Ring with pumpkin seeds	115 g	without cut	ppd	2 bags x 23 pcs = 46 pcs	80/3,680	23
3335	Mini Pretzel Mix	40 g	without cut	ppd	3 bags x 48 pcs = 144 pcs	40/5,760	23

Pretzel products – Fully baked

from page 26

Product no.	Article	Weight per piece	Surface	Convenience level	Pieces per case	Cases/ pieces per pallet	Page
1265	Pretzel filled with salted butter	79 g	with cut	FB	8 bags x 6 pcs = 48 pcs	40/1,920	26
1273	Pretzel "Swabian Style"	83 g	with cut	FB	4 bags x 10 pcs = 40 pcs	40/1,600	26
6192	Pretzel "Swabian Style"	100 g	with cut	FB	4 bags x 10 pcs = 40 pcs	40/1,600	26
4186	Pretzel "Swabian Style"	100 g	with cut	FB	10 bags x 4 pcs = 40 pcs	40/1,600	26
5637	Pretzel "Swabian Style"	150 g	with cut	FB	6 bags x 4 pcs = 24 pcs	40/960	26
5855	Giant Pretzel	1,6 kg	without cut	FB	2 bags x 1 pcs = 2 pcs	44/88	27
405	Pretzel Stick	70 g	with cut	FB	3 bags x 20 pcs = 60 pcs	40/2,400	28
4471	Pretzel Sandwich	100 g	with cut	FB	2 bags x 24 pcs = 48 pcs	40/1,920	28
5675	Mini Pretzel Mix	40 g	with cut	FB	4 bags x 30 pcs = 120 pcs	40/4,800	28
2891	Pretzel Football Roll	70 g	without cut	FB	3 bags x 20 pcs = 60 pcs	40/2,400	30
305	Pretzel Roll	70 g	with cross-cut	FB	3 bags x 20 pcs = 60 pcs	40/2,400	30
3502	Pretzel Kaiser Roll	70 g	without cut	FB	3 bags x 20 pcs = 60 pcs	40/2,400	30
5709	Pretzel Plait	85 g	without cut	FB	3 bags x 20 pcs = 60 pcs	40/2,400	30
4443	Pretzel Hot Dog Bun	80 g	with hinge cut	FB	3 bags x 20 pcs = 60 pcs	40/2,400	32
3981	Pretzel Burger Bun	80 g	with web cut	FB	21 bags x 2 pcs = 42 pcs	56/2,352	32
6380	Pretzel Football Roll	70 g	with web cut	FB	3 bags x 20 pcs = 60 pcs	40/2,400	32
6011	Pretzel Bites	approx. 14 g	without cut	FB	1 bag x 500 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	70 g	without cut	FB	30 bags x 1 pcs = 30 pcs	80/2,400	40
6354	Butter Pretzel	120 g	without cut	FB	40 bags x 1 pcs = 40 pcs	40/1,600	40
3301	Butter Pretzel Stick	84 g	with cut	FB	35 bags x 1 pcs = 35 pcs	80/2,800	40

Pretzel croissant specialities

from page 44

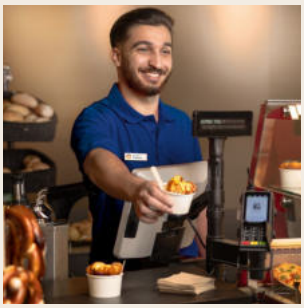
Product no.	Article	Weight per piece	Surface	Convenience level	Pieces per case	Cases/ pieces per pallet	Page
1372	Pretzel Butter Croissant	80 g	without cut	ppd	4 bags x 20 pcs = 80 pcs	40/3,200	44
3450	Pretzel Triangle	100 g	without cut	ppd	2 bags x 25 pcs = 50 pcs	56/2,800	44

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	132 g	without cut	ppd	3 bags x 12 pcs = 36 pcs	80/2,880	48
5895	Vegan Pizza Snack Margherita with basil topping	142 g	without cut	ppd	3 bags x 12 pcs = 36 pcs	80/2,880	48
3240	Pizza Snack Salami	131 g	without cut	ppd	3 bags x 12 pcs = 36 pcs	80/2,880	48
3241	Pizza Snack Classico	157 g	without cut	ppd	3 bags x 12 pcs = 36 pcs	80/2,880	48
6156	Pizza Snack Tuna	152 g	without cut	ppd	3 bags x 12 pcs = 36 pcs	80/2,880	48
5814	Premium Pizza Caprese	195 g	without cut	ppd	2 bags x 12 pcs = 24 pcs	40/960	50
5815	Premium Pizza Salami	186 g	without cut	ppd	2 bags x 12 pcs = 24 pcs	40/960	50
5912	Pizza Calzone Arrabiata	135 g	with cut	ppd	3 bags x 12 pcs = 36 pcs	56/2,016	50

ppd = Pre-proofed dough FB = Fully baked



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

International
International

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

Vereinigtes Königreich
United Kingdom

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

Frankreich
France

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

www.ditsch.com/b2b

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.

FSC www.fsc.org MIX Papier | Fördert gute Waldnutzung FSC® C019545

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 11/2026 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 11/2026 until 03/2027. Technical changes and changes in form, ingredients and/or weight are reserved. Liability is excluded for all printing errors and omissions.

Ditsch

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

www.ditsch.com/b2b

11|26