

## Scharf auf Laugengebäck?

## Unsere neue Pfeffer-Laugenbrezel!



Serviervorschlag

### Die scharfe Art Laugengebäck zu genießen

- ✓ Perfekte Ergänzung des Laugensortiments durch pikante Pfeffernote
- ✓ Hoher Convenience-Grad: Dank der bereits aufgetragenen pfeffrigen Bestreuung kann die Brezel nach dem Antauen direkt gebacken werden
- ✓ Rustikale Optik durch Risse in der Kruste
- ✓ Die gleichmäßige Bestreuung sorgt bei jedem Bissen für ein würziges Geschmackserlebnis
- ✓ Ideal als herzhaft-scharfer Snack für zwischendurch

**AUFTAUEN, BACKEN,  
DIREKT GENIEßEN!**



**VEGAN**

Artikelnummer	Artikelbezeichnung	GTIN	Stückgewicht	Gewicht VE	Stück pro VE	Kartons/Palette (Stücke gesamt)
6218	Pfeffer-Laugenbrezel, „schwäbischer Art“, vorgegärter Teigling, mit Bestreuung	4005975062189	112 g	8.570 g	72 Stück (4 x 18 Stück)	40 Kartons (2.880 Stück)

**Einfache Zubereitung:** Pfeffer-Laugenbrezel auf einem beschichteten Lochblech ca. 10 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen. Bei 180°C ca. 12 Min. im Umluftofen backen. Die genauen Backzeiten/-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