

Pimp Your Pretzel 5



Serviervorschlag / serving suggestion

Laugenstange „Mediterranean Dream“ Pretzel Stick „Mediterranean Dream“

Laugenstange mit Räucherlachs und feinem Feigen-Honig-Senf
Pretzel Stick with smoked salmon and fig and honey mustard

Tip: Schmeckt auch mit Gemüseaufstrich oder Butter als Aufstrich.
Sie können die Zwiebelringe durch frische Gurke ersetzen.

Tip: Also tastes great with a vegetable spread or simply with butter.
The onion rings can always be replaced by fresh cucumber.

So einfach geht's:
It's that easy:



- 6:** Obere Hälfte aufsetzen
6: Put the top half of the stick back on



- 5:** Mit roten Zwiebelringen garnieren
5: Garnish with red onion rings



- 4:** Mit Scheiben von geräucherter Lachs belegen
4: Fill with slices of smoked salmon



- 3:** Salatblatt auflegen
3: Place a lettuce leaf on top



- 2:** Untere Hälfte mit Feigen-Honig-Senf bestreichen
2: Spread fig and honey mustard over the bottom half



- 1:** Laugenstange der Länge nach aufschneiden
1: Cut the Pretzel Stick in half lengthways

Artikelnr. Product no.	Artikelbezeichnung Description	EAN-Code Barcode	Stückgewicht Weight per piece	Gewicht VE Weight per case	Stück pro VE Pieces per case	Kartons/Stücke je Palette Cases/pieces per pallet	Verarbeitungstipps Handling tips
1171	Laugenstange*, vorgegarter Teigling, mit Salzbeipack	4005975011712	110 g	11.692 g	100 Stück (4 x 25 Stück)	56 Kartons (5.600 Stück)	30 Min. antauen; ca. 10-12 Min. im vorgeheizten Heißluftbackofen bei 180 °C backen
1171	Pretzel Stick**, pre-proved dough, with salt pack	4005975011712	110 g	11692 g	100 pieces (4 x 25 pieces)	56 cases (5600 pieces)	Defrost for 30 min; bake for about 10-12 min in a preheated fan oven at 180 °C

*Diese Angaben beziehen sich ausschließlich auf das Laugengebäck (ohne Belag).
**This information refers exclusively to the pretzel product (without filling).