

Pimp Your Pretzel 8

Ditsch

Serve it green

Serviervorschlag / serving suggestion



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



6: Obere Hälfte aufsetzen
6: Put the top half of the triangle back on



5: Mit Tomaten- und Gurkenscheiben garnieren
5: Top with slices of tomato and cucumber



4: Mit Käsescheiben (z.B. Bergkäse) belegen
4: Add slices of cheese



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



2: Untere Hälfte mit Nuss-Pesto (oder Butter) bestreichen
2: Spread nut pesto (or butter) over the bottom half



1: Butter-Laugenspitze aufschneiden
1: Cut the Pretzel Triangle in half

Butter-Laugenspitze „Mountain Star“ Pretzel Triangle „Mountain Star“

Butter-Laugenspitze mit herzhaftem Käse und Salatdeko
Pretzel Triangle with hearty cheese and salad garnish

Tipp: Sie mögen es etwas exotischer? Dann ersetzen Sie die Tomaten- und Gurkenscheiben durch Birnenspalten.

Tip: Do you prefer something a little more exotic? If so, simply replace the tomatoes and cucumber with slices of pear.

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
3450	Butter-Laugenspitze*, vorgegarter Teigling	4005975034506	100 g	5.431 g	50 Stück (2 x 25 Stück)	56 Kartons (2.800 Stück)	30 Min. antauen; ca. 20 Min. im vorgeheizten Heißluftbackofen bei 170 °C (mit Dampfzugabe) backen. 5 Min. vor dem Ausbacken Zug öffnen.
3450	Pretzel Triangle**, pre-proved dough	4005975034506	100 g	5431 g	50 pieces (2 x 25 pieces)	56 cases (2800 pieces)	Defrost for 30 min; bake for about 20 min in a preheated fan oven at 170 °C (with steam heating). Open the oven door 5 min before removing.

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