

Pimp Your Pretzel 6

Ditsch

Serve it green



Serviervorschlag / serving suggestion

Laugenstange „Italian Style“ Pretzel Stick „Italian Style“

Laugenstange Caprese-Art mit Tomate, Mozzarella und Pesto
Pretzel Stick Caprese style with tomato, mozzarella and pesto

Tipp: Probieren Sie statt Pesto Genovese auch mal Tomatensalsa oder einfach nur Butter. Wenn Sie kein frisches Basilikum da haben, nehmen Sie einfach noch etwas Pesto Genovese.

Tip: Why not try tomato salsa instead of pesto Genovese, or even butter? If you don't have any fresh basil, simply add a little more pesto Genovese.

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



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



5: Auf Wunsch mit Balsamico-Creme verzieren
5: Decorate with Balsamic cream, if desired



4: Mit ein paar Blättchen Basilikum bestreuen
4: Scatter with a couple of basil leaves



3: Je 4 Tomaten- und Mozzarellascheiben auflegen
3: Place 4 slices each of tomato and mozzarella on top



2: Untere Hälfte mit Pesto Genovese bestreichen
2: Spread the bottom half with pesto Genovese



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*, vorgegärter 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).