

## Ein Teigling, **zwei Snacks** *One dough, **two snacks***



Kreieren Sie aus unserem  
Laugenstangen-Teigling köstliche  
Snack-Variationen!

*Did you know that you can create a  
variety of delicious snacks using our  
pre-proved pretzel stick?*



**Laugenkonfekt**  
**Pretzel bites**

**Bierstangen**  
**Bread sticks**



# In nur 4 Schritten zum Snack-Genuss

# Just 4 steps to snack delight

## Laugenkonfekt *Pretzel bites*

## Bierstangen *Bread sticks*

1.



**1. Auftauen:** Die Laugenstangen-Teiglinge (ohne Schnitt) ca. 30 Minuten auftauen.

**1. Defrosting:** Defrost the pretzel sticks for approx. 30 mins. at room temperature.

2.



**2. Wälzen:** Aufgetaute Laugenstangen in Saaten oder Käse wälzen bzw. mit Brezelsalz bestreuen.

**2. Stretching:** Roll the defrosted pretzel sticks in seeds or cheese, or sprinkle them with pretzel salt.

3.



**3. Schneiden:** Die veredelten Laugenstangen mit einem Pizzaroller oder Messer in kleine Stücke (ca. 3–4 cm) schneiden.

**3. Cutting:** Cut the sprinkled pretzel sticks into small bites (approx. 3–4 cm).

4.



**4. Backen:** Laugenkonfekt auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und ca. 10–12 Minuten bei 180 °C (Umluft) backen, bis es goldgelb ist.

**4. Baking:** Place the pretzel bites on a baking tray with baking paper. Bake in a convection oven at 180 °C for approx. 10–12 minutes until golden brown.

1.



**1. Auftauen:** Die Laugenstangen-Teiglinge (ohne Schnitt) ca. 30 Minuten auftauen.

**1. Defrosting:** Defrost the pretzel sticks for approx. 30 mins. at room temperature.

2.



**2. Ziehen:** Die aufgetauten Laugenstangen an den Enden anfassen und auf ca. 50 cm auseinanderziehen.

**2. Stretching:** Hold the pretzel sticks at both ends and stretch them to a length of approx. 50 cm.

3.



**3. Wälzen:** Laugenstangen mit Saaten oder Brezelsalz bestreuen.

**3. Coating:** Sprinkle the pretzel sticks with seeds, cheese or pretzel salt.

4.



**4. Backen:** Bierstangen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und ca. 10–12 Minuten bei 180 °C (Umluft) backen, bis sie goldgelb sind.

**4. Baking:** Place the bread sticks on a baking tray with baking paper. Bake in a convection oven at 180 °C for approx. 10–12 minutes until golden brown.

| Artikelnr.  | Artikelbezeichnung  | EAN-Code      | Stückgewicht     | Gewicht VE      | Stück pro VE        | Kartons/Palette/Stücke gesamt |
|-------------|---|---------------|------------------|-----------------|---------------------|-------------------------------|
| Product no. | Description   | Barcode       | Weight per piece | Weight per case | Pieces per case     | Cases/pieces per pallet       |
| 3633        | Laugenstange, vorgegärter Teigling, ohne Schnitt, mit Salzbeipack | 4005975036333 | 100 g            | 12.680 g        | 4 Beutel à 30 Stück | 40 Kartons (4.800 Stück)      |
| 3633        | Pretzel stick, pre-proved dough, without cut, with salt pack      | 4005975036333 | 100 g            | 12680 g         | 4 bags à 30 pieces  | 40 cases (4800 pieces)        |