

Einzigartige Glücksmomente

mit Laugengebäcken von Ditsch

Moments of joy
Pretzel perfection by Ditsch



Unsere Brezeln? Sind wahre Legenden!

Our pretzels are true legends.

Herrlicher Duft, knusprige Kruste, saftige Krume.

Warm und gut für die Seele: Laugenbrezeln von Ditsch schmecken so herrlich, wie sich Sonnenstrahlen auf der Haut anfühlen. Und das ist kein Zufall! Denn der Legende nach war es die Sonne, die zu der ungewöhnlichen Form der Laugenbrezel beigetragen hat.

Bäckermeister Frieder wurde 1477 zum Tode verurteilt. Seine letzte Chance? In drei Tagen ein Gebäck für Graf Eberhard von Urach zu kreieren, durch das „dreimal

die Sonne scheine“. Voller Sorge blickte er zu seiner Frau, die in der Tür zur Backstube stand – mit betrübter Miene, die Arme vor der Brust verschränkt. Inspiriert von den verschlungenen Armen seiner Frau, formte er den Teig zu einer langen Rolle und verknotete ihn dann zu der heute bekannten Brezelform. In der Eile fiel ihm der Teigling aber in einen Eimer mit heißer Lauge. Da er keine Zeit hatte, einen neuen Teig zuzubereiten, backte er diesen und verzierte ihn mit grobem Salz. Dieser Moment gilt als die Geburtsstunde der schwäbischen Laugenbrezel.

Wie ein knuspriges Rätsel ranken sich zahlreiche Legenden um die Geburt der Laugenbrezel. Keine gilt als die einzig wahre und genau darin liegt vielleicht der Zauber, dass jeder von uns selbst entscheiden darf, wie die Laugenbrezel entstanden ist.

Kein Wunder, sondern das Ergebnis von Neugier, Begeisterung und Erfahrung sind unsere Ditsch Produkte: Laugenbrezeln, Laugenformgebäcke, Laugencroissant-Spezialitäten und Pizzen. Perfektion aus Leidenschaft, vom ersten bis zum letzten Biss. Vielfalt in zuverlässiger Premium-Qualität, die weltweit für unvergleichliche Glücksmomente sorgt.

Delicious scent, crispy crust and juicy crumb.

A hot treat that soothes the soul: Ditsch pretzels taste as wonderful as sunshine feels on the skin. And that is no accident! After all, legend has it that it was the sun that lent the pretzel its unusual form.

When master baker Frieder was sentenced to death in 1477, he was offered a chance to redeem himself. To do so, he would need to bake, within the space of three days, an entirely new creation for Count Eberhard V – one through which the “sun could shine three times“. He looked anxiously over at his wife, who was standing in the doorway of their bakery with a sad expression on her face and her arms folded. Inspired by her folded arms, he shaped the dough into a long roll and knotted it into the pretzel shape that we know and love today. But in his haste, he accidentally dropped the dough into a bucket of hot lye. As he had no time to start over again, he baked this dough and garnished it with coarse salt. And thus the Swabian pretzel was born.

There are no end of legends about how pretzels came to be. No single story is held to be the true one and maybe that is what is so magical about it – that we all can decide for ourselves how the first pretzels were created.

Magical as they are, our Ditsch products – pretzels, pretzel variations, pretzel croissant specialities and pizzas – all come from a combination of curiosity, passion and experience. Perfection born of passion – from the first bite to the last. Diversity in reliable premium quality, promising many moments of joy all over the world.



Laugenvielfalt für jeden Tag und jeden Anlass

A wide range of pretzel products for every day and every occasion

Keine Märchen – das versprechen wir:

Only our quality is legendary:



Unsere Laugenspezialitäten sind so vielfältig, wie die Menschen, die sie lieben. Was unsere Produkte gemeinsam haben? Diesen unverwechselbaren Geschmack, den es nur bei Ditsch gibt. Geprägt durch jahrzehntelange Erfahrung, entwickelt mit besten Zutaten und gefertigt nach höchsten Standards. So viel drin – und so schnell fertig! Ob beim Bäcker, an der Tankstelle oder im Restaurant.

Our pretzel specialities are every bit as diverse as the people who love them. What do all of our products have in common? That unmistakable taste that you only get with Ditsch. Shaped by decades of experience and produced to the highest standards with the best ingredients. So much to enjoy – and ready in no time! Whether at a bakery, service station or restaurant.

Unsere ganze Produktwelt im Überblick

Our entire product world at a glance



Was bedeuten die Symbole bei den Verarbeitungstipps und die Kennzeichnungen?
What do the symbols used in the preparation guidelines and labels mean?



In unserem Produkt werden ausschließlich vegane Zutaten verwendet und unter Einhaltung der guten Herstellungspraxis das Risiko der Kreuzkontamination mit tierischen Produkten minimiert.

We use exclusively vegan ingredients in our product and, by adhering to good production practice, reduce the risk of cross-contamination with animal products as much as possible.



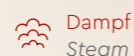
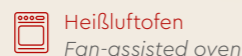
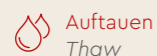
Laktosefrei bedeutet, dass das Produkt einen Laktosegehalt von weniger als 0,1 g pro 100 g oder 100 ml aufweist.

Lactose-free means that the product contains less than 0.1 g of lactose per 100 g or 100 ml.



Es dürfen nur Produkte das Bio-Logo tragen, für die eine zugelassene Kontrollstelle bescheinigt hat, dass sie biologisch erzeugt wurden. Dies bedeutet, dass sie bei Herstellung, Verarbeitung, Transport und Lagerung strenge Anforderungen erfüllen müssen.

Only products that have been certified as organic by an authorized inspection body may bear the organic logo. This means that they must comply with strict requirements when being manufactured, processed, transported and stored.



Laugenbrezeln

Vorgegärte Teiglinge ab S. 14
Fertig gebackene Produkte ab S. 21

Pretzels

Pre-proofed dough from page 14
Fully baked products from page 21



Laugenstangen, -brötchen & -flechtgebäcke

Vorgegärte Teiglinge ab S. 24
Fertig gebackene Produkte ab S. 26

Pretzel-sticks, -rolls and -braided rolls

Pre-proofed dough from page 24
Fully baked products from page 26



Laugenprodukte – einzeln verpackt

Pretzel products – individually packed



Laugencroissant-Spezialitäten

Pretzel croissant specialities



Pizzen

Pizzas

Wofür wir stehen –
was uns antreibt –
was uns wichtig ist!

UNSER MANIFEST

Heißer Dampf aus dem Ofen.
Frischer Duft nach Laugengebäck.
Vertrauter Geschmack.
Traditionelles Handwerk.
Seit 1919.

Brezeln sind unsere Geschichte – damals wie heute.
Immer hergestellt mit Sorgfalt und Liebe.
Von der kleinen Familienbäckerei Ditsch
zu mehr als einer Milliarde Laugengebäcke im Jahr.
Vom Ursprung in die Zukunft.
Und von hier aus in die ganze Welt.

Damit schaffen wir immer wieder neue Glücksmomente:
für jeden Anlass, für jedes Alter, für jeden Geschmack.
Und für jeden Tag.
Mit der Einfachheit in der Zubereitung –
und der guten Erinnerung an früher.

Auf uns ist Verlass.
Als starker Partner für Lösungen, Ideen und leckere Produkte.
Wir stehen für Laugengebäck – überall und unübertroffen.
Wir sind Ditsch.

What we stand for –
what drives us –
what is important to us

OUR MANIFESTO

Hot steam rising from the oven.
The irresistible scent of fresh-baked soft pretzels.
A taste you know and love.
Traditional craftsmanship.
Since 1919.

Pretzels are our story – then and now.
Always made with care and love.
From the small Ditsch family bakery
To over a billion soft pretzels each year.
From our roots to the future.
And from here to the world.

This is how we create moments of joy, time and again:
For every occasion, for every age, for every taste.
And for every single day.
With simplicity in preparation –
And the fond memories of the past.

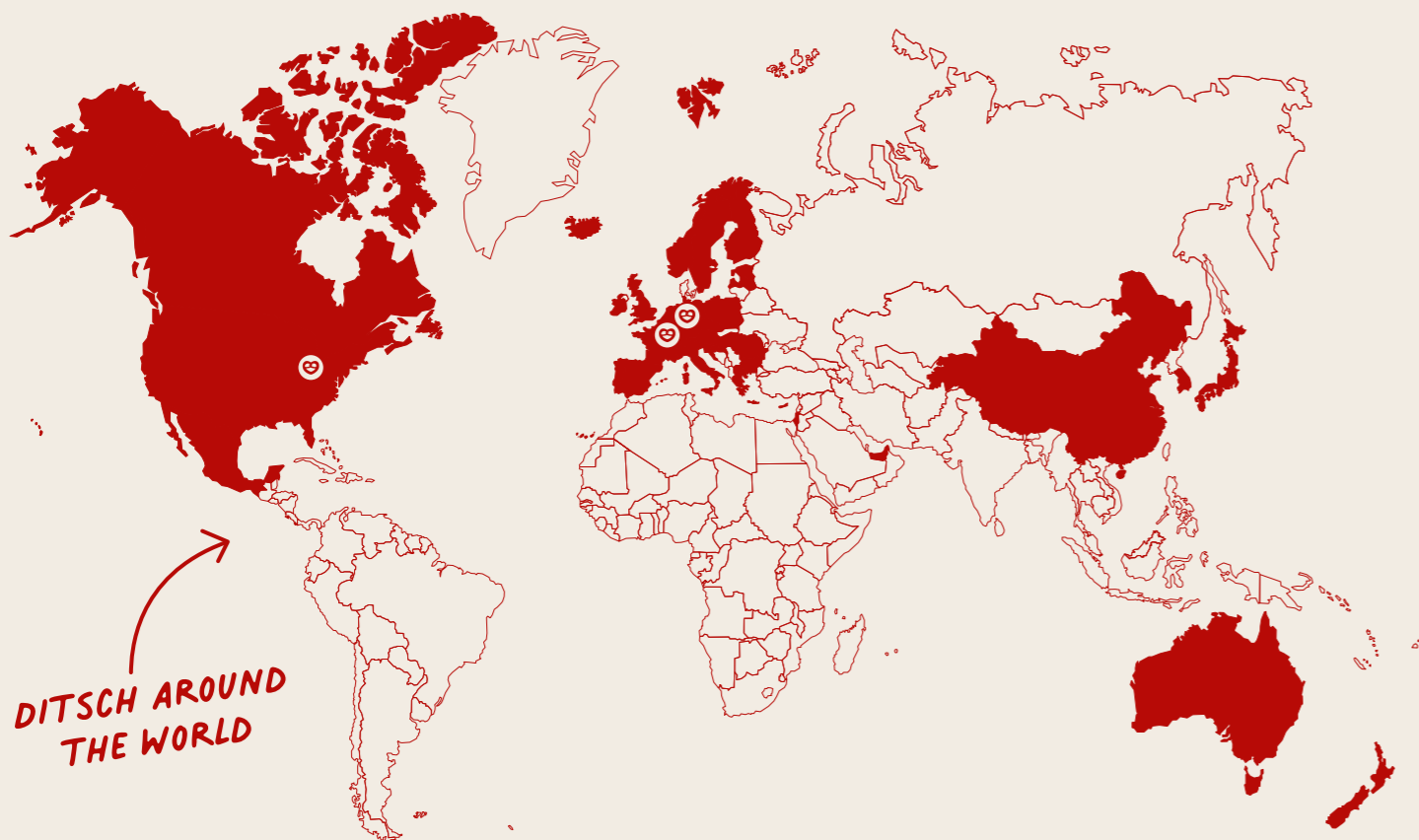
You can count on us.
As a trusted partner for creative ideas and delicious products.
We stand for pretzel perfection – everywhere and unmatched.
We are Ditsch.

Laugen-Geschmack, der die Welt begeistert.

That pretzel taste that the world adores.

Vier Produktionsstandorte, Millionen Produkte und Partner rund um den Globus: Wir sorgen täglich für zuverlässigen Genuss in über 38 Ländern. Tendenz steigend. Warum? Weil nur wir Premium-Backwaren mit Geling-Garantie liefern. Für Sie. Für Ihre Kund:innen. Und für echte Glücksmomente, die bleiben.

Four production locations, millions of products and partners around the globe: Every day, we provide pretzel products of consistently high quality in over 38 countries – and counting! What is our secret? Simply providing baked goods that promise – and deliver – premium quality every time. For you. For your customers. And for moments of joy that last.



DITSCH AROUND THE WORLD

■ Wir liefern unsere Produkte weltweit in über 38 Länder.
We deliver our products to over 38 countries around the world.

😊 Unsere Produkte werden in Deutschland (Mainz, Oranienbaum) und den USA (2x Cincinnati) produziert.
Our products are produced in Germany (Mainz, Oranienbaum) and the United States (2x Cincinnati).

100% LIEBE FÜR JEDES NOCH SO KLEINE DETAIL
All for the love of detail



Unser Ziel? Ihre Welt.

In unserer Produktentwicklung wird es nie langweilig. Wir spüren Trends auf – und setzen sie selbst. Denn wir sind absolute Laugen-Profis und liefern eine Qualität, die wir immer wieder bis ins kleinste Detail überprüfen. Außerdem sorgen wir für Laugen-Innovationen, die Geschmäcker auf der ganzen Welt treffen. Von der Laugenbrezel über Laugenformgebäcke und Laugencroissant-Spezialitäten bis hin zur Pizza: Mit Leidenschaft erfüllen wir individuelle Kundenwünsche und verwandeln Ideen in einzigartige Private-Label-Produkte.

Designed for you and your customers

There's never a dull moment in our product development department. We identify trends – and set them too! After all, we are the pretzel specialists with an exceptional quality that comes from our loving attention to detail. We also come up with innovations that appeal to pretzel lovers all over the world. From classic pretzels and pretzel variations to pretzel croissant specialties and pizza, we channel our passion into bringing individual customer wishes to life and transforming ideas into unique private-label products.

Weltweit für Sie unterwegs – auch auf Messen

*Found all over the world –
and at trade fairs too*



ZU DEN MESSETERMINEN
View trade fair dates



Ditsch – Ihr starker Partner für die besten Laugenprodukte!

Extrawünsche? Kriegen wir gebacken.

Wir sind da. Als starker globaler Partner für Ihr Business – und Möglichmacher für Ihre Ideen: Wir beraten Sie persönlich zu unserem Standardsortiment und entwickeln, falls gewünscht, gemeinsam mit Ihnen passgenaue Produktlösungen, die Ihren Kund:innen das Wasser im Mund zusammenlaufen lassen. Wir kreieren Produkte, die perfekt zu Ihrer Zielgruppe passen. Einfach ausgezeichnet!

Wir liefern pünktlich und zuverlässig, geben persönliche Backempfehlungen und unterstützen mit umfangreichen Schulungen. Für eine vertrauensvolle Zusammenarbeit, die allen Seiten schmeckt.

Ditsch – Your trusted partner for the best pretzel products!

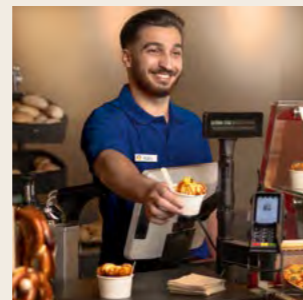
All adapted to your individual needs.

We are there for you. As a strong global partner for your business, we can make all your ideas happen. We will provide you with individual advice on our standard product range – or can team up with you to develop customized product solutions that will have your customers' mouths watering. We create products that are a perfect fit for your target group. Excellence you can taste.

We meet your needs quickly and reliably, while also offering personal baking recommendations and extensive training wherever needed. The kind of trust-based partnership that is to everyone's taste.



Serviervorschläge Serving suggestions



Serviervorschlag Serving suggestion

Einfach ausgezeichnet! Nicht nur im Geschmack.

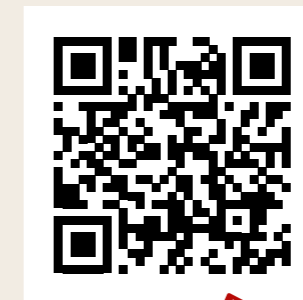
Überzeugend lecker: Mit einer Zertifizierung nach BRCGS und IFS zeigen wir, dass jedes einzelne Produkt in unserem Sortiment den höchsten Anforderungen in den Bereichen Lebensmittelsicherheit und Lebensmittelqualität entspricht. Als Mitglied des RSPO setzen wir uns auch für den nachhaltigen Anbau von Palmöl ein. Darüber hinaus verwenden wir immer mehr Öl und Mehl in Bio-Qualität. Damit Sie sich auf das konzentrieren können, was zählt: Ihre Kundschaft.



9-1008-15-100-00

Certified excellence that you can taste!

Certifiably tasty: With both BRCGS and IFS certification, every product in our range meets the highest standards of food safety and quality. As a member of the RSPO, we also work to promote the sustainable production of palm oil. Furthermore, we are increasingly using organic-quality oil and flour. So you can focus on what truly matters: your customers.



HIER INFORMIEREN & ORDERN
Information & order placement here

AUF DIE BLECHE, FERTIG, LECKER!
Deliciousness is just a small step away

Laugenbrezeln

Pretzels

Vorgegärte Teiglinge

Pre-proofed dough

182 Laugenbrezel „Schwäbische Art“ | 100 g
mit Schnitt, vorgegärter Teigling, mit Salzbeipack

Stückgewicht	100 g
Gewicht VE	8,741 g
Inhalt pro VE (Btl x Stk = Stk)	4 x 20 = 80
Karton/Stück pro Palette	40/3,200
GTIN	4005975001829

Pretzel "Swabian Style" | 100 g
with cut, pre-proofed dough, with salt pack

Weight per piece	100 g
Weight per case	8,741 g
Pieces per case (bags x pcs = pcs)	4 x 20 = 80
Cases/pieces per pallet	40/3,200
GTIN	4005975001829



Verarbeitungstipps
Preparation guidelines

20 Min.
190 °C ca./approx. 14 Min.



4088 Laugenbrezel „Schwäbische Art“ | 110 g
mit Schnitt, vorgegärter Teigling, mit Salzbeipack

Stückgewicht	110 g
Gewicht VE	9,553 g
Inhalt pro VE (Btl x Stk = Stk)	4 x 20 = 80
Karton/Stück pro Palette	40/3,200
GTIN	4005975040880

Pretzel "Swabian Style" | 110 g
with cut, pre-proofed dough, with salt pack

Weight per piece	110 g
Weight per case	9,553 g
Pieces per case (bags x pcs = pcs)	4 x 20 = 80
Cases/pieces per pallet	40/3,200
GTIN	4005975040880



Verarbeitungstipps
Preparation guidelines

20 Min.
190 °C ca./approx. 14 Min.



3655 Laugenbrezel „Schwäbische Art“ | 130 g
mit Schnitt, vorgegärter Teigling, mit Salzbeipack

Stückgewicht	130 g
Gewicht VE	9,593 g
Inhalt pro VE (Btl x Stk = Stk)	4 x 17 = 68
Karton/Stück pro Palette	40/2,720
GTIN	4005975036555

Pretzel "Swabian Style" | 130 g
with cut, pre-proofed dough, with salt pack

Weight per piece	130 g
Weight per case	9,593 g
Pieces per case (bags x pcs = pcs)	4 x 17 = 68
Cases/pieces per pallet	40/2,720
GTIN	4005975036555



Verarbeitungstipps
Preparation guidelines

20 Min.
190 °C ca./approx. 14 Min.



3702 Laugenbrezn „Bayerische Art“ | 100 g
vorgegärter Teigling, mit Salzbeipack

Stückgewicht	100 g
Gewicht VE	8,773 g
Inhalt pro VE (Btl x Stk = Stk)	4 x 20 = 80
Karton/Stück pro Palette	40/3,200
GTIN	4005975037026

Pretzel "Bavarian Style" | 100 g
pre-proofed dough, with salt pack

Weight per piece	100 g
Weight per case	8,773 g
Pieces per case (bags x pcs = pcs)	4 x 20 = 80
Cases/pieces per pallet	40/3,200
GTIN	4005975037026



Verarbeitungstipps
Preparation guidelines

10 Min.
220 °C ca./approx. 13 Min.



4119 Laugenbrezn „Bayerische Art“ | 110 g
vorgegärter Teigling, mit Salzbeipack

Stückgewicht	110 g
Gewicht VE	9,593 g
Inhalt pro VE (Btl x Stk = Stk)	4 x 20 = 80
Karton/Stück pro Palette	40/3,200
GTIN	4005975041191

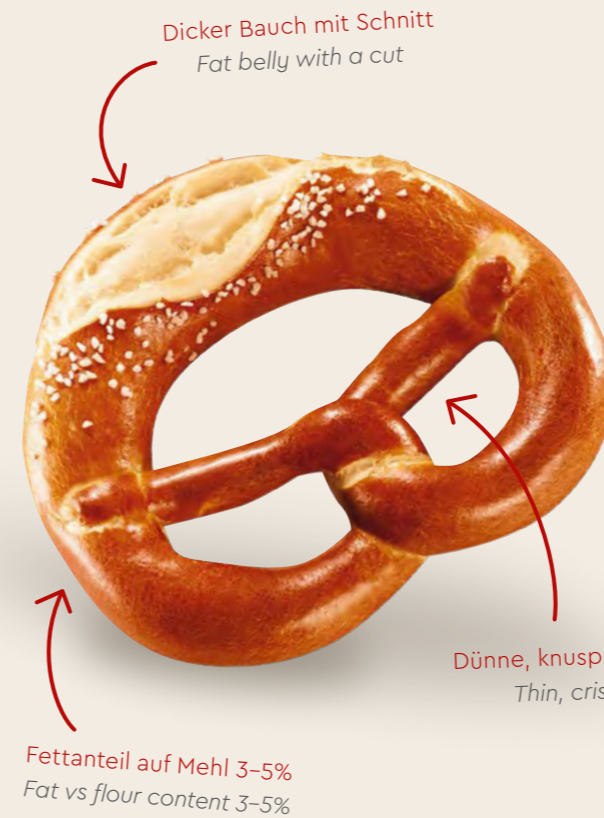
Pretzel "Bavarian Style" | 110 g
pre-proofed dough, with salt pack

Weight per piece	110 g
Weight per case	9,593 g
Pieces per case (bags x pcs = pcs)	4 x 20 = 80
Cases/pieces per pallet	40/3,200
GTIN	4005975041191



Verarbeitungstipps
Preparation guidelines

10 Min.
220 °C ca./approx. 13 Min.



SCHWÄBISCHE ART

Swabian-style pretzel

Ur-Geschmack und Traummaße: Unsere Brezel „Schwäbische Art“ zeichnet sich durch dünne, knusprige Ärmchen, einen dicken Bauch und die luftig-lockere Krume unter der kastanienbraunen Kruste aus.

Timeless taste and dream dimensions: our Swabian-style pretzels are instantly recognizable by their thin, crispy arms, fat belly and the light, airy crumb beneath their chestnut-brown crust.

Vereint in der Qualität – unterschiedlich in der Herkunft

Different origins – same top quality

BAYERISCHE ART

Bavarian-style pretzel

Eine echte bayerische Brez'n – mit dicken, saftigen Ärmchen, einem rustikal aufgerissenen Bauch und einer kräftigen Kruste über der aromatischen Krume. Zum Reinbeißen lecker.

A real Bavarian pretzel with thick, soft arms, a rustic-style split belly and an aromatic crumb beneath a hearty crust. A treat your customers can really sink their teeth into.

Fettanteil auf Mehl unter 3%
Fat vs flour content less than 3%

Dicker Bauch, rustikal aufgerissen
Thick belly, rustic-style split



127 Party-Laugenbrezel | 50 g
vorgegärter Teigling,
mit Salzbeipack

Stückgewicht	50 g
Gewicht VE	6.639 g
Inhalt pro VE (Btl x Stk = Stk)	4 x 30 = 120
Karton/Stück pro Palette	40/4.800
GTIN	4005975001270

Mini Pretzel | 50 g
pre-proofed dough,
with salt pack

Weight per piece	50 g
Weight per case	6,639 g
Pieces per case (bags x pcs = pcs)	4 x 30 = 120
Cases/pieces per pallet	40/4,800
GTIN	4005975001270



Verarbeitungstipps
Preparation guidelines

	15 Min.
	190 °C ca./approx. 10 Min.

142 Laugenbrezel „Schwäbische Art“ | 85 g
ohne Schnitt, vorgegärter
Teigling, mit Salzbeipack

Stückgewicht	85 g
Gewicht VE	7.794 g
Inhalt pro VE (Btl x Stk = Stk)	4 x 21 = 84
Karton/Stück pro Palette	40/3.360
GTIN	4005975001423

Pretzel „Swabian Style“ | 85 g
without cut, pre-proofed
dough, with salt pack

Weight per piece	85 g
Weight per case	7,794 g
Pieces per case (bags x pcs = pcs)	4 x 21 = 84
Cases/pieces per pallet	40/3,360
GTIN	4005975001423



Verarbeitungstipps
Preparation guidelines

	20 Min.
	180 °C ca./approx. 8-12 Min.

2760 Laugenbrezel „Schwäbische Art“ | 110 g
ohne Schnitt, vorgegärter
Teigling, mit Salzbeipack

Stückgewicht	110 g
Gewicht VE	8.713 g
Inhalt pro VE (Btl x Stk = Stk)	4 x 18 = 72
Karton/Stück pro Palette	40/2.880
GTIN	4005975027607

Pretzel „Swabian Style“ | 110 g
without cut, pre-proofed
dough, with salt pack

Weight per piece	110 g
Weight per case	8,713 g
Pieces per case (bags x pcs = pcs)	4 x 18 = 72
Cases/pieces per pallet	40/2,880
GTIN	4005975027607



Verarbeitungstipps
Preparation guidelines

	20 Min.
	180 °C ca./approx. 12 Min.

5115 Bio-Laugenbrezel „Schwäbische Art“ | 110 g
ohne Schnitt, vorgegärter
Teigling, mit Salzbeipack

Stückgewicht	110 g
Gewicht VE	9.593 g
Inhalt pro VE (Btl x Stk = Stk)	4 x 20 = 80
Karton/Stück pro Palette	40/3.200
GTIN	4005975051152

Organic Pretzel „Swabian Style“ | 110 g
without cut, pre-proofed
dough, with salt pack

Weight per piece	110 g
Weight per case	9,593 g
Pieces per case (bags x pcs = pcs)	4 x 20 = 80
Cases/pieces per pallet	40/3,200
GTIN	4005975051152



Verarbeitungstipps
Preparation guidelines

	20 Min.
	190 °C ca./approx. 14 Min.

3663 Laugenbrezel „Schwäbische Art“ | 160 g
mit Schnitt, vorgegärter
Teigling, mit Salzbeipack

Stückgewicht	160 g
Gewicht VE	10.386 g
Inhalt pro VE (Btl x Stk = Stk)	4 x 15 = 60
Karton/Stück pro Palette	40/2.400
GTIN	4005975036630

Pretzel „Swabian Style“ | 160 g
with cut, pre-proofed
dough, with salt pack

Weight per piece	160 g
Weight per case	10,386 g
Pieces per case (bags x pcs = pcs)	4 x 15 = 60
Cases/pieces per pallet	40/2,400
GTIN	4005975036630



Verarbeitungstipps
Preparation guidelines

	30 Min.
	180 °C ca./approx. 12-15 Min.

JEDES BLECH
BEGEISTERT:
HIGHLIGHTS
FÜR IHRE AUSLAGE

Damit Ihre Kund:innen immer
gerne zugreifen: Erweitern
Sie Ihr Angebot mit hoch-
wertigen Laugenbackwaren.
So lecker und vielfältig,
wie Sie es wollen – durch
besondere Veredelungen.

EVERY TRAY A WINNER:
HIGHLIGHTS FOR YOUR
DISPLAY

If you want your customers to keep
coming back for more, why not add
premium pretzel products to your
regular range? And there's no end
of enticing presentation ideas to
choose from!

**In Sekunden herzhaft veredelt:
Jeden Tag lecker – zu jeder Zeit.**

Ihr Geheimrezept? Gute Vorbereitung. Einfach vor dem
Aufbacken mit beliebigen Zutaten belegen und Appetit auf
mehr machen. **Unser Tipp:** Brezeln mit rotem Pesto, fein
geriebenem Parmesan, grob geraspeltem Emmentaler und
fruchtigen Cherrytomaten verfeinern.

*A delicious savory topping
in seconds. A treat at any time
of any day.*

The secret recipe? Careful preparation: Simply top with
any desired ingredients before baking, and you'll make
everyone crave more. **Our tip:** Pretzels refined with red
pesto, finely grated Parmesan, coarsely grated Emmental
and juicy cherry tomatoes.



Serviervorschlag Serving suggestion

Serviervorschlag Serving suggestion

3491 Laugenbrezel „Schwäbische Art“ | 170 g
mit Schnitt, vorgegärter Teigling, mit Salzbeipack

Stückgewicht 170 g
Gewicht VE 7.458 g
Inhalt pro VE (BtlxStk=Stk) 4x10=40
Karton/Stück pro Palette 40/1.600
GTIN 4005975034919

Pretzel „Swabian Style“ | 170 g
with cut, pre-proofed dough, with salt pack

Weight per piece 170 g
Weight per case 7,458 g
Pieces per case (bagsxpcs=pcs) 4x10=40
Cases/pieces per pallet 40/1,600
GTIN 4005975034919



Verarbeitungstipps
Preparation guidelines

30 Min.
180 °C ca./approx. 12-15 Min.

121 Laugenbrezel „Schwäbische Art“ | 170 g
ohne Schnitt, vorgegärter Teigling, mit Salzbeipack

Stückgewicht 170 g
Gewicht VE 7.442 g
Inhalt pro VE (BtlxStk=Stk) 4x10=40
Karton/Stück pro Palette 40/1.600
GTIN 4005975001218

Pretzel „Swabian Style“ | 170 g
without cut, pre-proofed dough, with salt pack

Weight per piece 170 g
Weight per case 7,442 g
Pieces per case (bagsxpcs=pcs) 4x10=40
Cases/pieces per pallet 40/1,600
GTIN 4005975001218



Verarbeitungstipps
Preparation guidelines

30 Min.
180 °C ca./approx. 12-15 Min.

3992 Biergarten-Laugenbrezel | 250 g
vorgegärter Teigling, mit Salzbeipack

Stückgewicht 250 g
Gewicht VE 6.075 g
Inhalt pro VE (BtlxStk=Stk) 2x11=22
Karton/Stück pro Palette 48/1.056
GTIN 4005975039921

Beer garden Pretzel | 250 g
pre-proofed dough, with salt pack

Weight per piece 250 g
Weight per case 6,075 g
Pieces per case (bagsxpcs=pcs) 2x11=22
Cases/pieces per pallet 48/1,056
GTIN 4005975039921



Verarbeitungstipps
Preparation guidelines

30 Min.
180 °C ca./approx. 12-15 Min.

3139 Volksfest-Laugenbrezel | 350 g
vorgegärter Teigling, mit Salzbeipack

Stückgewicht 350 g
Gewicht VE 5.880 g
Inhalt pro VE (BtlxStk=Stk) 1x15=15
Karton/Stück pro Palette 40/600
GTIN 4005975031390

Volksfest Pretzel | 350 g
pre-proofed dough, with salt pack

Weight per piece 350 g
Weight per case 5,880 g
Pieces per case (bagsxpcs=pcs) 1x15=15
Cases/pieces per pallet 40/600
GTIN 4005975031390



Verarbeitungstipps
Preparation guidelines

30 Min.
180 °C ca./approx. 12-15 Min.

Saison-Artikel*
verfügbar vom 01.05. – 31.10.
Seasonal article*
available between 1 May and 31 October

*Nur solange der Vorrat reicht *only while stocks last

5717 Süße Brezel | 135 g
vorgegärter Teigling

Stückgewicht 135 g
Gewicht VE 8.618 g
Inhalt pro VE (BtlxStk=Stk) 4x15=60
Karton/Stück pro Palette 40/2.400
GTIN 4005975057178

Sweet Pretzel | 135 g
pre-proofed dough

Weight per piece 135 g
Weight per case 8,618 g
Pieces per case (bagsxpcs=pcs) 4x15=60
Cases/pieces per pallet 40/2,400
GTIN 4005975057178



Verarbeitungstipps
Preparation guidelines

10 Min.
170 °C ca./approx. 12-13 Min.

UNSERE SÜßE!
Teigling aus süßem Teig

Our sweet treat
Pretzels made of sweet dough

RIESENBREZEL FÜR RIESENSTIMMUNG

Ohne Brezel kein Fest:
Wir bringen Tradition an jeden Tisch. Zum Beispiel mit unserer Volksfest-Laugenbrezel.

GIANT PRETZEL FOR A GIANT CELEBRATION

No fest without a pretzel! We bring tradition to every table – just like with our Volksfest Pretzel.



Aufgebrezelt zum Oktoberfest – feiern Sie Umsatz auf bayerisch!

Von Mini bis Mega: Begeistern Sie Wiesn-Fans mit der perfekten Laugenbrezel in verschiedenen Größen – für jeden Appetit. Einfach den vorgegärten Teigling kurz aufbacken und schon genießen Ihre Gäste eine zünftige Beilage zur Maß.

Get in the Oktoberfest mood – while boosting your sales at the same time!

From mini to maxi: The perfect party pretzel comes in many different sizes – one for every appetite. Simply pop the pre-proofed dough into the oven to give your guests the perfect complement to their beer.



Nach Bedarf aufbacken - immer frisch
Bake as you need them - always fresh

Individuell veredelbar
Can be refined individually



Weniger Volumen als fertig gebackene Produkte - geringere Transport- und Lagerkosten
Less volume than fully baked products - meaning lower transport and storage costs

TEIGLING

Dough

Backfrisch und vielseitig:
Mit vorgegärten Teiglingen zieht der verführerische Duft von frisch gebackenen Laugenbrezeln in die Theke. Ob kreativ veredelt oder klassisch - in jedem Fall ein echter Kundenmagnet.

Freshly baked and versatile: With pre-proofed dough, your display will always be surrounded by the tempting scent of freshly baked pretzels. Whether classic or as creative variations, they're always a sure-fire hit.

Convenience-Grad nach Wahl - ideal für Ihren Erfolg!

The level of convenience you need to maximize your sales!

FERTIG GEBACKEN

Fully baked

Schnell, einfach, zuverlässig:
Fertig gebackene Produkte sparen Zeit und bieten maximale Flexibilität. Perfekt für jede Gelegenheit und direkt verkaufsbereit.

Fast, easy and reliable:
Fully baked products save time and offer maximum flexibility. Perfect for any occasion and ready for your display.

Lange Haltbarkeit (MHD)
Long shelf life

Schnell zubereitet
Quick to prepare

Kaum Backverlust - konstante Qualität
Minimum baking loss - constant quality



Gelingsicher & formstabil
Reliable and stable form

Fertig gebacken

Fully baked

1265 Laugenbrezel mit gesalzener Butter gefüllt | 79 g
„Schwäbische Art“, mit Schnitt, fertig gebacken

Stückgewicht	79 g
Gewicht VE	4.299 g
Inhalt pro VE (Btl x Stk = Stk)	8 x 6 = 48
Karton/Stück pro Palette	40/1.920
GTIN	4005975012658

Pretzel filled with salted butter | 79 g
"Swabian Style", with cut, fully baked

Weight per piece	79 g
Weight per case	4.299 g
Pieces per case (bags x pcs = pcs)	8 x 6 = 48
Cases/pieces per pallet	40/1.920
GTIN	4005975012658



Verarbeitungstipps
Preparation guidelines

60 Min.
oder/or
180 °C
ca./approx.
2 Min.

1273 Laugenbrezel „Schwäbische Art“ | 83 g
mit Schnitt, fertig gebacken, mit Salzbeipack

Stückgewicht	83 g
Gewicht VE	3.994 g
Inhalt pro VE (Btl x Stk = Stk)	4 x 10 = 40
Karton/Stück pro Palette	40/1.600
GTIN	4005975012733

Pretzel "Swabian Style" | 83 g
with cut, fully baked, with salt pack

Weight per piece	83 g
Weight per case	3.994 g
Pieces per case (bags x pcs = pcs)	4 x 10 = 40
Cases/pieces per pallet	40/1.600
GTIN	4005975012733



Verarbeitungstipps
Preparation guidelines

ca./approx.	60 Min.
oder/or	
180 °C	
ca./approx.	4 Min.



4186 Laugenbrezel „Schwäbische Art“ | 100 g
mit Schnitt, fertig gebacken, mit Salzzubereitung bestreut

Stückgewicht	100 g
Gewicht VE	4.521 g
Inhalt pro VE (Btl x Stk = Stk)	10 x 4 = 40
Karton/Stück pro Palette	40/1.600
GTIN	4005975041863

Pretzel "Swabian Style" | 100 g
with cut, fully baked, sprinkled with salt mix

Weight per piece	100 g
Weight per case	4.521 g
Pieces per case (bags x pcs = pcs)	10 x 4 = 40
Cases/pieces per pallet	40/1.600
GTIN	4005975041863



Verarbeitungstipps
Preparation guidelines

ca./approx.	60 Min.
oder/or	
180 °C	
ca./approx.	3-4 Min.



5637 Laugenbrezel „Schwäbische Art“ | 150 g
mit Schnitt, fertig gebacken, mit Salzbeipack

Stückgewicht	150 g
Gewicht VE	4.399 g
Inhalt pro VE (Btl x Stk = Stk)	6 x 4 = 24
Karton/Stück pro Palette	40/960
GTIN	4005975056379

Pretzel "Swabian Style" | 150 g
with cut, fully baked, with salt pack

Weight per piece	150 g
Weight per case	4.399 g
Pieces per case (bags x pcs = pcs)	6 x 4 = 24
Cases/pieces per pallet	40/960
GTIN	4005975056379



Verarbeitungstipps
Preparation guidelines

ca./approx.	60 Min.
oder/or	
180 °C	
ca./approx.	4-6 Min.



5855 Mega-Laugenbrezel | 1,6 kg
fertig gebacken

Stückgewicht	1.600 g
Gewicht VE	3.821 g
Inhalt pro VE (Btl x Stk = Stk)	2 x 1 = 2
Karton/Stück pro Palette	44/88
GTIN	4005975058557

Giant Pretzel | 1.6 kg
fully baked

Weight per piece	1.600 g
Weight per case	3.821 g
Pieces per case (bags x pcs = pcs)	2 x 1 = 2
Cases/pieces per pallet	44/88
GTIN	4005975058557



Verarbeitungstipps
Preparation guidelines

ca./approx.	2 Std./hours
-------------	--------------



Unsere 1,6 kg-Brezel!
Ein echter Hingucker auf jeder Veranstaltung
Our 1.6 kg pretzel!
A real eye-catcher at any event



**LAUGENGENUSS IN SEINEN
SCHÖNSTEN FORMEN**
Pretzel products
in their finest forms

**Laugenstangen,
-brötchen & -flechtgebäcke**
Pretzel-sticks, -rolls and -braided rolls

Vorgegärte Teiglinge

Pre-proofed dough

3642 Laugenstange | 85 g

vorgegärter Teigling,
mit Salzbeipack

Stückgewicht	85 g
Gewicht VE	10.862 g
Inhalt pro VE (BtlxStk=Stk)	4 x 30 = 120
Karton/Stück pro Palette	40/4.800
GTIN	4005975036425

Pretzel Stick | 85 g

pre-proofed dough,
with salt pack

Weight per piece	85 g
Weight per case	10,862 g
Pieces per case (bags x pcs = pcs)	4 x 30 = 120
Cases/pieces per pallet	40/4,800
GTIN	4005975036425



Verarbeitungstipps

Preparation guidelines

30 Min.
180 °C ca./approx. 10-12 Min.



3633 Laugenstange | 100 g

vorgegärter Teigling,
mit Salzbeipack

Stückgewicht	100 g
Gewicht VE	12.650 g
Inhalt pro VE (BtlxStk=Stk)	4 x 30 = 120
Karton/Stück pro Palette	40/4.800
GTIN	4005975036333

Pretzel Stick | 100 g

pre-proofed dough,
with salt pack

Weight per piece	100 g
Weight per case	12,650 g
Pieces per case (bags x pcs = pcs)	4 x 30 = 120
Cases/pieces per pallet	40/4,800
GTIN	4005975036333



Verarbeitungstipps

Preparation guidelines

30 Min.
180 °C ca./approx. 10-12 Min.



3659 Laugenstange | 100 g

mit zwei Schnitten, vorgegärter
Teigling, mit Salzbeipack

Stückgewicht	100 g
Gewicht VE	12.657 g
Inhalt pro VE (BtlxStk=Stk)	4 x 30 = 120
Karton/Stück pro Palette	40/4.800
GTIN	4005975036593

Pretzel Stick | 100 g

with two cuts, pre-proofed
dough, with salt pack

Weight per piece	100 g
Weight per case	12,657 g
Pieces per case (bags x pcs = pcs)	4 x 30 = 120
Cases/pieces per pallet	40/4,800
GTIN	4005975036593



Verarbeitungstipps

Preparation guidelines

30 Min.
180 °C ca./approx. 10-12 Min.



1171 Laugenstange | 110 g

mit zwei Schnitten, vorgegärter
Teigling, mit Salzbeipack

Stückgewicht	110 g
Gewicht VE	11.673 g
Inhalt pro VE (BtlxStk=Stk)	4 x 25 = 100
Karton/Stück pro Palette	40/4.000
GTIN	4005975011712

Pretzel Stick | 110 g

with two cuts, pre-proofed
dough, with salt pack

Weight per piece	110 g
Weight per case	11,673 g
Pieces per case (bags x pcs = pcs)	4 x 25 = 100
Cases/pieces per pallet	40/4,000
GTIN	4005975011712



Verarbeitungstipps

Preparation guidelines

30 Min.
180 °C ca./approx. 10-12 Min.



4701 Laugenstange | 130 g

mit drei Schnitten, vorgegärter
Teigling, mit Salzbeipack

Stückgewicht	130 g
Gewicht VE	11.061 g
Inhalt pro VE (BtlxStk=Stk)	4 x 20 = 80
Karton/Stück pro Palette	40/3.200
GTIN	4005975047018

Pretzel Stick | 130 g

with three cuts, pre-proofed
dough, with salt pack

Weight per piece	130 g
Weight per case	11,061 g
Pieces per case (bags x pcs = pcs)	4 x 20 = 80
Cases/pieces per pallet	40/3,200
GTIN	4005975047018



Verarbeitungstipps

Preparation guidelines

30 Min.
180 °C ca./approx. 10-12 Min.



3631 Laugenbrötchen | 100 g

vorgegärter Teigling,
mit Salzbeipack

Stückgewicht	100 g
Gewicht VE	12.650 g
Inhalt pro VE (BtlxStk=Stk)	4 x 30 = 120
Karton/Stück pro Palette	40/4.800
GTIN	4005975036319

Pretzel Roll | 100 g

pre-proofed dough,
with salt pack

Weight per piece	100 g
Weight per case	12,650 g
Pieces per case (bags x pcs = pcs)	4 x 30 = 120
Cases/pieces per pallet	40/4,800
GTIN	4005975036319



Verarbeitungstipps

Preparation guidelines

50 Min.
160 °C ca./approx. 16 Min.



3632 Laugenbrötchen | 100 g

mit Kreuzschnitt, vorgegärter
Teigling, mit Salzbeipack

Stückgewicht	100 g
Gewicht VE	12.654 g
Inhalt pro VE (BtlxStk=Stk)	4 x 30 = 120
Karton/Stück pro Palette	40/4.800
GTIN	4005975036326

Pretzel Roll | 100 g

with cross-cut, pre-proofed
dough, with salt pack

Weight per piece	100 g
Weight per case	12,654 g
Pieces per case (bags x pcs = pcs)	4 x 30 = 120
Cases/pieces per pallet	40/4,800
GTIN	4005975036326



Verarbeitungstipps

Preparation guidelines

50 Min.
160 °C ca./approx. 16 Min.



4702 Laugen-Kaiserbrötchen | 100 g

vorgegärter Teigling

Stückgewicht	100 g
Gewicht VE	10.502 g
Inhalt pro VE (BtlxStk=Stk)	4 x 25 = 100
Karton/Stück pro Palette	40/4.000
GTIN	4005975047025

Pretzel Kaiser Roll | 100 g

pre-proofed dough

Weight per piece	100 g
Weight per case	10,502 g
Pieces per case (bags x pcs = pcs)	4 x 25 = 100
Cases/pieces per pallet	40/4,000
GTIN	4005975047025



Verarbeitungstipps

Preparation guidelines

50 Min.
160 °C ca./approx. 16 Min.



2835 Laugenknoten | 100 g

vorgegärter Teigling,
mit Salzbeipack

Stückgewicht	100 g
Gewicht VE	6.503 g
Inhalt pro VE (BtlxStk=Stk)	3 x 20 = 60
Karton/Stück pro Palette	80/4.800
GTIN	4005975028352

Pretzel Knot | 100 g

pre-proofed dough,
with salt pack

Weight per piece	100 g
Weight per case	6,503 g
Pieces per case (bags x pcs = pcs)	3 x 20 = 60
Cases/pieces per pallet	80/4,800
GTIN	4005975028352



Verarbeitungstipps

Preparation guidelines

20 Min.
190 °C ca./approx. 15 Min.



5205 Laugenzopf | 120 g

vorgegärter Teigling,
mit Salzbeipack

Stückgewicht	120 g
Gewicht VE	6.440 g
Inhalt pro VE (BtlxStk=Stk)	2 x 25 = 50
Karton/Stück pro Palette	80/4.000
GTIN	4005975052050

Pretzel Plait | 120 g

pre-proofed dough,
with salt pack

Weight per piece	120 g
Weight per case	6,440 g
Pieces per case (bags x pcs = pcs)	2 x 25 = 50
Cases/pieces per pallet	80/4,000
GTIN	4005975052050



Verarbeitungstipps

Preparation guidelines

20 Min.
190 °C ca./approx. 15 Min.



Laugenstangen, -brötchen & -flechtgebäcke Pretzel-sticks, -rolls and -braided rolls

Laugenstangen, -brötchen & -flechtgebäcke Pretzel-sticks, -rolls and -braided rolls

3335 Laugen-Mini-Mix | 40 g

Mini-Laugenbrezeln/-knoten/
-stangen, vorgegärte Teiglinge,
mit Salzbeipack

Stückgewicht	40 g
Gewicht VE	6.344 g
Inhalt pro VE (BtlxStk=Stk)	3x48=144
Karton/Stück pro Palette	40/5.760
GTIN	4005975033356

Mini Pretzel Mix | 40 g

Mini pretzels/knots/sticks,
pre-proofed dough,
with salt pack

Weight per piece	40 g
Weight per case	6,344 g
Pieces per case (bagsxpcs=pcs)	3x48=144
Cases/pieces per pallet	40/5,760
GTIN	4005975033356



Verarbeitungstipps
Preparation guidelines

	15-30 Min.
	170 °C ca./approx. 10 Min.



Fertig gebacken

Fully baked

405 Laugenstange | 70 g

mit zwei Schnitten, fertig
gebacken, mit Salzbeipack

Stückgewicht	70 g
Gewicht VE	4.855 g
Inhalt pro VE (BtlxStk=Stk)	3x20=60
Karton/Stück pro Palette	40/2.400
GTIN	4005975004059

Pretzel Stick | 70 g

with two cuts, fully baked,
with salt pack

Weight per piece	70 g
Weight per case	4,855 g
Pieces per case (bagsxpcs=pcs)	3x20=60
Cases/pieces per pallet	40/2,400
GTIN	4005975004059



Verarbeitungstipps
Preparation guidelines

	ca./approx. 60 Min.
	150 °C ca./approx. 3 Min.



4471 Laugensandwich | 100 g

mit drei Schnitten,
fertig gebacken

Stückgewicht	100 g
Gewicht VE	5.297 g
Inhalt pro VE (BtlxStk=Stk)	2x24=48
Karton/Stück pro Palette	40/1.920
GTIN	4005975044710

Pretzel Sandwich | 100 g

with three cuts,
fully baked

Weight per piece	100 g
Weight per case	5,297 g
Pieces per case (bagsxpcs=pcs)	2x24=48
Cases/pieces per pallet	40/1,920
GTIN	4005975044710



Verarbeitungstipps
Preparation guidelines

	ca./approx. 60 Min.
	180 °C ca./approx. 4-6 Min.



5675 Laugen-Mini-Mix | 40 g

Mini-Laugenstangen/-brötchen,
fertig gebacken, mit Schnitt,
mit Salzbeipack

Stückgewicht	40 g
Gewicht VE	5.478 g
Inhalt pro VE (BtlxStk=Stk)	4x30=120
Karton/Stück pro Palette	40/4.800
GTIN	4005975056751

Mini Pretzel Mix | 40 g

Mini pretzel sticks and mini
pretzel rolls, fully baked,
with cut, with salt pack

Weight per piece	40 g
Weight per case	5,478 g
Pieces per case (bagsxpcs=pcs)	4x30=120
Cases/pieces per pallet	40/4,800
GTIN	4005975056751



Verarbeitungstipps
Preparation guidelines

	60 Min.
	180 °C ca./approx. 3-4 Min.



Baguette trifft auf Lauge – schnell belegt, perfekt serviert!

Mit unserem Laugenbaguette bringen Sie herzhaften Abwechslung in die Kantine. Einfach kurz auftauen oder im Ofen regenerieren und dann mit leckeren Zutaten belegen. So holen Sie das Beste aus Ihrer Snacktheke heraus – und machen jede Pause zum Genuss.

Baguette meets pretzel – topped and served in no time!

Our pretzel baguette is a welcome addition to any foodservice menu. All you have to do is leave them to defrost quickly or heat them up in the oven – then add some tasty extra ingredients. This way, you get the most out of your snack counter – and turn every break into a delightful experience.



NEUE MÖGLICHKEITEN? JEDEN TAG – MIT DITSCH

Was Ihre Gäste mögen? Frische Produkte und leckeren Geschmack – in jeder Pause. Für kleine Glücksmomente im Alltag.

NEW OPTIONS EVERY DAY – WITH DITSCH

What do your guests really love? Fresh, delicious products to enjoy on their breaks. For those little moments of joy in everyday life.

Laugenstangen, -brötchen & -flechtgebäcke Pretzel-sticks, -rolls and -braided rolls

Laugenstangen, -brötchen & -flechtgebäcke Pretzel-sticks, -rolls and -braided rolls

Serviervorschlag Servicing suggestion

Serviervorschlag Servicing suggestion

2891 Laugen-Fußballbrötchen | 70 g
fertig gebacken

Stückgewicht	70 g
Gewicht VE	4.705 g
Inhalt pro VE (BtlxStk=Stk)	3×20=60
Karton/Stück pro Palette	40/2.400
GTIN	4005975028918

Pretzel Football Roll | 70 g
fully baked

Weight per piece	70 g
Weight per case	4,705 g
Pieces per case (bagsxpcs=pcs)	3×20=60
Cases/pieces per pallet	40/2,400
GTIN	4005975028918



Verarbeitungstipps
Preparation guidelines

60 Min.
— oder/ or —
30 Min.
150 °C ca./approx. 4-6 Min.

305 Laugenbrötchen | 70 g
mit Kreuzschnitt, fertig
gebacken, mit Salzbeipack

Stückgewicht	70 g
Gewicht VE	4.848 g
Inhalt pro VE (BtlxStk=Stk)	3×20=60
Karton/Stück pro Palette	40/2.400
GTIN	4005975003052

Pretzel Roll | 70 g
with cross-cut, fully baked,
with salt pack

Weight per piece	70 g
Weight per case	4,848 g
Pieces per case (bagsxpcs=pcs)	3×20=60
Cases/pieces per pallet	40/2,400
GTIN	4005975003052



Verarbeitungstipps
Preparation guidelines

60 Min.
— oder/ or —
30 Min.
150 °C ca./approx. 4-6 Min.

3502 Laugen-Kaiserbrötchen | 70 g
fertig gebacken

Stückgewicht	70 g
Gewicht VE	4.717 g
Inhalt pro VE (BtlxStk=Stk)	3×20=60
Karton/Stück pro Palette	40/2.400
GTIN	4005975035022

Pretzel Kaiser Roll | 70 g
fully baked

Weight per piece	70 g
Weight per case	4,717 g
Pieces per case (bagsxpcs=pcs)	3×20=60
Cases/pieces per pallet	40/2,400
GTIN	4005975035022



Verarbeitungstipps
Preparation guidelines

60 Min.
— oder/ or —
180 °C ca./approx. 2-4 Min.

5709 Laugenzopf | 85 g
fertig gebacken

Stückgewicht	85 g
Gewicht VE	5.611 g
Inhalt pro VE (BtlxStk=Stk)	3×20=60
Karton/Stück pro Palette	40/2.400
GTIN	4005975057093

Pretzel Plait | 85 g
fully baked

Weight per piece	85 g
Weight per case	5,611 g
Pieces per case (bagsxpcs=pcs)	3×20=60
Cases/pieces per pallet	40/2,400
GTIN	4005975057093



Verarbeitungstipps
Preparation guidelines

ca./approx. 60 Min.
— oder/ or —
170 °C ca./approx. 3 Min.

Mit wenigen Handgriffen zum
individuellen Snack
An individual snack in just a
few easy steps



Serviervorschlag Serving suggestion



AVOCADO-TOMATE

Avocado and tomato

Zutaten: Linsen-Curry-Aufstrich, Avocado in Scheiben, Tomaten in Scheiben, Kresse

1. Laugenzopf aufschneiden und beide Hälften mit Linsen-Curry-Aufstrich bestreichen.
2. Untere Hälfte abwechselnd mit Scheiben von Avocado und Tomate belegen.
3. Mit Kresse bestreuen.
4. Obere Hälfte aufsetzen.

Ingredients: Lentil curry spread, sliced avocado, sliced tomato, cress

1. Cut open pretzel braid and coat both halves with lentil curry spread.
2. Cover lower half with alternate slices of avocado and tomato.
3. Sprinkle cress on top.
4. Place other half back on top.

Machen Sie mehr
aus Ihren Laugenzöpfen!

Make the most of your pretzel braids

CAMEMBERT

Camembert

Ein Produkt – unzählige
Rezeptkreationen
One product – endless
recipe creations

Zutaten: Senf-Honig-Frischkäsecreme (alternativ Preiselbeeren), Camembert in Scheiben, Feigen in Scheiben, Kresse

1. Laugenzopf aufschneiden und beide Hälften mit Senf-Honig-Frischkäsecreme bestreichen (alternativ mit Preiselbeeren).
2. Untere Hälfte abwechselnd mit Scheiben von Camembert und Feigen (frisch oder getrocknet) belegen.
3. Mit Kresse bestreuen.
4. Obere Hälfte aufsetzen.

Ingredients: Mustard-honey cream cheese (or alternatively cranberries), sliced Camembert, sliced figs, cress

1. Cut open pretzel braid and coat both halves with mustard-honey cream cheese (or cranberries).
2. Cover lower half with alternate slices of Camembert and figs (fresh or dried).
3. Sprinkle cress on top.
4. Place other half back on top.



Serviervorschlag Serving suggestion

Laugenstangen, -brötchen & -flechtgebäcke
Pretzel-sticks, -rolls and -braided rolls

Laugenstangen, -brötchen & -flechtgebäcke
Pretzel-sticks, -rolls and -braided rolls

4443 Laugen-Hotdog-Bun | 80 g
mit Hinge-Cut, fertig gebacken

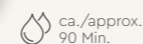
Stückgewicht	80 g
Gewicht VE	5,305 g
Inhalt pro VE (BtlxStk=Stk)	3x20=60
Karton/Stück pro Palette	40/2,400
GTIN	4005975044437

Pretzel Hot Dog Bun | 80 g
with hinge cut, fully baked

Weight per piece	80 g
Weight per case	5,305 g
Pieces per case (bagsxpcs=pcs)	3x20=60
Cases/pieces per pallet	40/2,400
GTIN	4005975044437



Verarbeitungstipps
Preparation guidelines



3981 Laugen-Burger-Bun | 80 g
mit Web-Cut, fertig gebacken

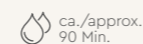
Stückgewicht	80 g
Gewicht VE	3,782 g
Inhalt pro VE (BtlxStk=Stk)	21x2=42
Karton/Stück pro Palette	56/2,352
GTIN	4005975039815

Pretzel Burger Bun | 80 g
with web cut, fully baked

Weight per piece	80 g
Weight per case	3,782 g
Pieces per case (bagsxpcs=pcs)	21x2=42
Cases/pieces per pallet	56/2,352
GTIN	4005975039815



Verarbeitungstipps
Preparation guidelines



UNWIDERSTEHLICH BESONDERS: DER LAUGEN-BURGER NEU INTERPRETIERT!

Irresistibly different:
A new take on the pretzel burger bun

Hohe Gelingsicherheit – nur auftauen und belegen
Perfect results every time – just defrost and fill



Saftige Krume, lange Verzehrfresche
Juicy crumb, long-lasting freshness

Weniger Aufwand – bereits vorgeschnitten (Web-Cut)
Pre-cut (web cut) means less work for your team

Einheitliche Schnittqualität
Consistent cutting quality

Weil Sie Geschmack haben – und Ihre Kundschaft auch!

Gerichte, für die Ihre Gäste immer wieder kommen.

Wie wär's mit servierfertigen Laugen-Buns? Ideal für klassische Burger – mit oder ohne Fleisch. Denn sie lassen sich ganz leicht mit feinem Pulled Pork oder zartem Gemüse verfeinern.

Because you want the best – and so do your customers.

New ideas that will keep your guests coming back for more. How about ready-to-serve pretzel burger buns? Ideal for classic burgers – with or without meat. All you have to do is add the right ingredients – like finest pulled pork or tender vegetables.



**FEINSTE LAUGE?
GIBT'S AUCH IN
IHREM RESTAURANT**

Für noch mehr Abwechslung auf der Speisekarte: Zeigen Sie Ihre Gerichte in modernen Variationen – oder erfinden Sie etwas ganz Neues! Mit unseren fertig gebackenen Laugen-spezialitäten.

PREMIUM PRETZELS – FOR YOUR RESTAURANT

To add even more variety to your menu, why not show a modern side to your classics – or invent something wholly new? With our fully baked pretzel specialities.



Laugenstangen, -brötchen & -flechtgebäcke
Pretzel-sticks, -rolls and -braided rolls

Laugenstangen, -brötchen & -flechtgebäcke
Pretzel-sticks, -rolls and -braided rolls

Serviervorschlag Servierungsvorschlag

Serviervorschlag Servierungsvorschlag

Ditsch

Pretzel Bites

Das Beste der Brezel in einem Biss!

Experience pretzel greatness in one bite!

6011 Pretzel Bites | 14g

fertig gebacken, mit Salzbeipack

Stückgewicht 14g
 Gewicht VE 7.690g
 Inhalt pro VE (Btl x Stk = Stk) 1 x 500 = 500
 Karton/Stück pro Palette 40/20.000
 GTIN 4005975060116

Pretzel Bites | 14g

fully baked, with salt pack

Weight per piece 14g
 Weight per case 7.690g
 Pieces per case (bags x pcs = pcs) 1 x 500 = 500
 Cases/pieces per pallet 40/20.000
 GTIN 4005975060116



VEGAN

Verarbeitungstipps
 Preparation guidelines

ca./approx. 5 Min.

190-200 °C
 ca./approx. 4 Min.

Verzehrfertig in nur wenigen Minuten:

Ready to eat in just a few minutes:



1

Pretzel Bites mit etwas Abstand auf ein Backblech legen und kurz antauen lassen.

Place the Pretzel Bites a small distance apart on a baking sheet and leave them to defrost briefly.



2

Pretzel Bites mit reichlich Wasser besprühen, sodass das Salz haften bleibt.

Spray the Pretzel Bites with plenty of water so that the salt sticks to them.



3

Pretzel Bites mit Salz bestreuen.

Sprinkle the Pretzel Bites with salt.



4

Backblech in den Ofen schieben und bei 190-200°C für ca. 4 Minuten ohne Dampf backen.

Put the baking sheet in the oven and bake at 190-200°C for approx. 4 minutes without steam.



5

Pretzel Bites nach Belieben veredeln.

Decorate the Pretzel Bites whatever way you want.



VEGAN

FERTIG GEBACKEN
 Fully baked



EINMAL VOLLTANKEN. ABER BITTE MIT LAUGE!

Kleiner Zwischenstopp – für großen Genuss. Unsere praktischen Pretzel Bites gehen fix über den Tresen. Und noch schneller in den Mund – auch im Auto.

FILL THEM UP. WITH A PRETZEL SNACK!

A pit stop with a tasty difference. Our practical Pretzel Bites are a big hit with customers. Especially motorists on the go.

Kleiner Snack für unterwegs. Großer Umsatz für Sie.

Großer Laugengeschmack – in seiner kleinsten Form.

Die handlichen Pretzel Bites sind schnell verzehrfertig und dabei so vielseitig. Ob süß oder herzhaft zubereitet – in wenigen Minuten zum individuellen Fingerfood und in Sekunden vernascht.

On-the-go snack for your customers.
 Higher sales for you.

The great taste of pretzels in its smallest form.

Pretzel Bites are easy to eat, quick to prepare and endlessly versatile. Whether sweet or savory, this individual finger food is ready in minutes and sure to be polished off even faster.



Laugenstangen, -brötchen & -flechtgebäcke
 Pretzel-sticks, -rolls and -braided rolls

Laugenstangen, -brötchen & -flechtgebäcke
 Pretzel-sticks, -rolls and -braided rolls

Serviervorschlag Servierung suggestion

Serviervorschlag Servierung suggestion

Ditsch

Pretzel Bites

Ein Produkt mit 1.000 Möglichkeiten

Die Innovation von Ditsch – dem Marktführer für Laugenspezialitäten

Süß? Oder salzig? Na beides – und noch so viel mehr!

Unsere Pretzel Bites sind die perfekte Basis für aufregendes Fingerfood, das nicht nur geschmacklich überzeugt: Auch optisch lassen sich die kleinen Laugen-Happen im Handumdrehen aufbrezeln.

Verwandeln Sie die kleinen Bissen mit diversen Toppings und Veredelungen in Ihren absoluten Signature-Snack.

- ✓ Alle Vorteile einer Ditsch-Brezel in einem Produkt: **außen knusprig – innen weich**
- ✓ **Höchster Convenience-Grad:** schnell und einfach zubereitet, verzehrfertig in nur wenigen Minuten
- ✓ **Fertig gebacken und vegan**
- ✓ Einzigartiges Laugengebäck im **Snacking-Format**

One product, thousands of possibilities

Innovation from Ditsch – the market leader in pretzel specialities

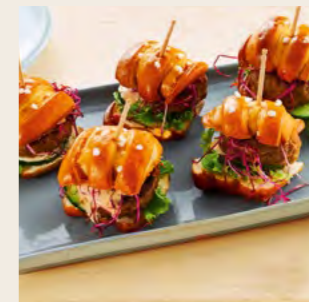
Sweet or savory? Both – and much more besides!

Our Pretzel Bites are the perfect basis for great-tasting finger food that can be presented quickly and easily in all kinds of exciting ways. With a range of toppings and presentation ideas, you can turn the bite-sized treats into your signature snack.

- ✓ All the advantages of a Ditsch pretzel in one product: **crispy on the outside – soft on the inside**
- ✓ **Maximum convenience** – quick and easy to prepare and ready to eat in just a few minutes
- ✓ **Fully baked and vegan**
- ✓ **Unique pretzel snacking format**

Neu im Sortiment!
New from Ditsch!

SCAN MICH!
Scan me!



Laugenstangen, -brötchen & -flechtgebäcke
Pretzel-sticks, -rolls and -braided rolls

Laugenstangen, -brötchen & -flechtgebäcke
Pretzel-sticks, -rolls and -braided rolls

Laugenprodukte – einzeln verpackt
Pretzel products – individually packed



Laugenprodukte – einzeln verpackt
Pretzel products – individually packed

**Laugenprodukte –
einzeln verpackt**
Pretzel products – individually packed

**CONVENIENCE-GENUSS –
EINZELN VERPACKT & FRISCH IM GESCHMACK**
*For your convenience –
individually packed for lasting freshness*

2494 Butterbrezel | 70 g

mit gesalzener Butter bestrichen, einzeln verpackt, fertig gebacken

Stückgewicht	70 g
Gewicht VE	2.433 g
Inhalt pro VE (Btl x Stk = Stk)	30 x 1 = 30
Karton/Stück pro Palette	80/2.400
GTIN VE	4005975024941
GTIN Einzelbeutel	4005975019817

Butter Pretzel | 70 g

spread with salted butter, individually wrapped, fully baked

Weight per piece	70 g
Weight per case	2,433 g
Pieces per case (bags x pcs = pcs)	30 x 1 = 30
Cases/pieces per pallet	80/2,400
GTIN outer case	4005975024941
GTIN unit pack	4005975019817



Verarbeitungstipps
Preparation guidelines



5510 Butterbrezel | 120 g

mit gesalzener Butter bestrichen, einzeln verpackt, fertig gebacken

Stückgewicht	120 g
Gewicht VE	5.325 g
Inhalt pro VE (Btl x Stk = Stk)	40 x 1 = 40
Karton/Stück pro Palette	40/1.600
GTIN VE	4005975055105
GTIN Einzelbeutel	4005975086000

Butter Pretzel | 120 g

spread with salted butter, individually wrapped, fully baked

Weight per piece	120 g
Weight per case	5,325 g
Pieces per case (bags x pcs = pcs)	40 x 1 = 40
Cases/pieces per pallet	40/1,600
GTIN outer case	4005975055105
GTIN unit pack	4005975086000



Verarbeitungstipps
Preparation guidelines



3301 Laugenstange | 84 g

mit Schnitt, mit gesalzener Butter gefüllt, einzeln verpackt, fertig gebacken

Stückgewicht	84 g
Gewicht VE	3.353 g
Inhalt pro VE (Btl x Stk = Stk)	35 x 1 = 35
Karton/Stück pro Palette	80/2.800
GTIN VE	4005975033011
GTIN Einzelbeutel	4005975000075

Pretzel Stick | 84 g

with cut, filled with salted butter, individually wrapped, fully baked

Weight per piece	84 g
Weight per case	3,353 g
Pieces per case (bags x pcs = pcs)	35 x 1 = 35
Cases/pieces per pallet	80/2,800
GTIN outer case	4005975033011
GTIN unit pack	4005975000075



Verarbeitungstipps
Preparation guidelines



ABBEISSEN UND ABHEBEN: IM SIEBTEN HIMMEL MIT DITSCH.

Von der Theke zum Terminal: Der perfekte Snack, wenn es mal wieder schnell gehen muss. Mit unseren Produkten kommt Ihre Kundschaft auch auf Reisen in den Genuss von bestem Laugengebäck.

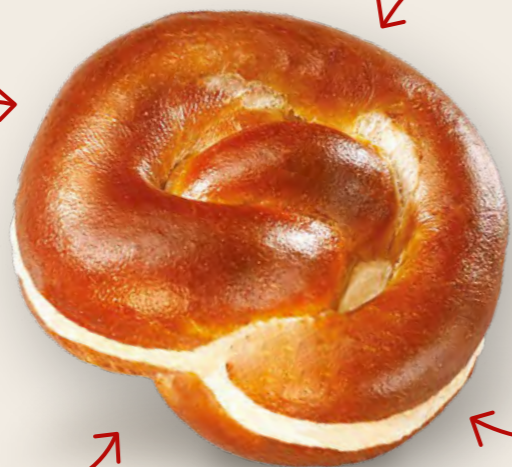
ONE BITE AND YOU'RE IN DITSCH HEAVEN.

From display to terminal, the perfect snack for busy travellers. With our products, your customers can even enjoy the finest pretzel specialities even when traveling.

**Ready to go – ready for take off:
Verzehrfertig und verkaufsbereit!**

BREZELLIEBE TO GO – DER PERFEKTE LAUGEN-SNACK FÜR ALLE FÄLLE!

Pretzels to go – the perfect pretzel snack at any time



Bleibt lange frisch
Long-lasting

Hygienisch einzeln verpacktes
Convenience-Produkt
Convenience product with
individual hygienic packaging

Bereits mit gesalzener
Butter bestrichen
Already spread with
salted butter.

Kein Krümeln oder Kleckern
No crumbs, no mess

Unsere Highlights zum Mitnehmen:

Butterbrezel oder Laugenstange, bestrichen oder gefüllt mit gesalzener Butter. Jedes Gebäck ist einzeln verpackt, für einen frischen Laugen-Snack über den Wolken, im Zug oder auf der Autobahn. Voller Ditsch-Geschmack – ohne Krümeln.

Ready to go, ready for take-off!

Our on-the-go favorites:

Butter pretzel or pretzel stick, spread or filled with salted butter. Each product is individually packed so that your customers can enjoy a fresh pretzel snack while in the air, on the train or on the road. The full Ditsch taste – without crumbs.



**LOCKER-LECKER KOMBINIERT:
ZART-BUTTRIGER TEIG
MIT HERZHAFTER LAUGENNOTE**

A tasty combination:
soft, buttery dough with that
unmistakeable pretzel taste

Laugencroissant-Spezialitäten
Pretzel croissant specialities

Laugencroissant- Spezialitäten

Pretzel croissant specialities

Laugencroissant-Spezialitäten
Pretzel croissant specialities

1372 Laugen-Buttercroissant | 80 g
vorgegärter Teigling

Stückgewicht 80 g
Gewicht VE 6.921 g
Inhalt pro VE (BtlxStk=Stk) 4x20=80
Karton/Stück pro Palette 40/3.200
GTIN 4005975013723

Pretzel Butter Croissant | 80 g
pre-proofed dough

Weight per piece 80 g
Weight per case 6,921 g
Pieces per case (bagsxpcs=pcs) 4x20=80
Cases/pieces per pallet 40/3,200
GTIN 4005975013723



Verarbeitungstipps
Preparation guidelines



5843 Laugen-Buttercroissant mit Frischkäsezubereitung | 110 g
vorgegärter Teigling

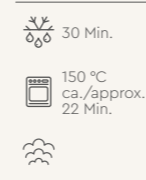
Stückgewicht 110 g
Gewicht VE 4.710 g
Inhalt pro VE (BtlxStk=Stk) 2x20=40
Karton/Stück pro Palette 80/3.200
GTIN 4005975058434

Pretzel Butter Croissant with cream cheese preparation | 110 g
pre-proofed dough

Weight per piece 110 g
Weight per case 4,710 g
Pieces per case (bagsxpcs=pcs) 2x20=40
Cases/pieces per pallet 80/3,200
GTIN 4005975058434



Verarbeitungstipps
Preparation guidelines



3450 Butter-Laugenspitze | 100 g
vorgegärter Teigling

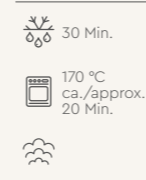
Stückgewicht 100 g
Gewicht VE 5.413 g
Inhalt pro VE (BtlxStk=Stk) 2x25=50
Karton/Stück pro Palette 56/2.800
GTIN 4005975034506

Pretzel Triangle | 100 g
pre-proofed dough

Weight per piece 100 g
Weight per case 5,413 g
Pieces per case (bagsxpcs=pcs) 2x25=50
Cases/pieces per pallet 56/2,800
GTIN 4005975034506



Verarbeitungstipps
Preparation guidelines



LAUGE TRIFFT CROISSANT – GENUSS VOM ERSTEN BIS ZUM LETZTEN BISSEN!

Pretzel meets croissant – a real treat, from the first bite to the last!

Klassisch-buttrige Note
Classic buttery taste



Perfekt zum Veredeln und Belegen
Perfect for filling and decorating

Luftig-locker tourierter Teig
Light, airy laminated dough

Kein Einsatz von Palmöl, Farb- und Konservierungsstoffen
No palm oil, colouring or preservatives used

Eine Laugenspitze für Sie? Ja, für Spitzen-Erfolg!

Laugengenuss in anderer Form! Unsere Laugenspitze macht immer eine gute Figur. Sie kombiniert das Beste aus herzhafter Laugenbrezel und luftigem Buttercroissant – einfach spitze! Veredeln Sie die leckeren Laugen-Dreiecke auf Wunsch auch mit Sesam oder anderen Saaten.

Success comes in all shapes and sizes

Classic pretzel taste in a new form. Our pretzel triangle always cuts a fine figure, combining the best of hearty pretzels and light, airy butter croissants! And the tasty pretzel triangles are perfect for topping with sesame or other seeds.



FRISCHE PERFEKTION, WIE FÜR SIE GEBACKEN!

Für noch mehr Genuss-Vielfalt in Ihrer Theke: Erweitern Sie Ihr Sortiment mit Laugencroissant-Spezialitäten von Ditsch. Sie belegen – und wir sorgen für frischen Nachschub.

FRESH PERFECTION FOR YOUR DISPLAY

Ditsch pretzel croissant specialities are an ideal addition to your range. You fill them – and we'll keep them coming.



**KÖSTLICHER PIZZA-GENUSS
IM PRAKTISCHEN SNACK-FORMAT**

Delicious pizza
in a practical snack format

**UNSERE PREMIUM PIZZA MIT
ERLESENEN ZUTATEN
FÜR HERVORRAGENDEN GESCHMACK**

Our premium pizza is made with the finest
ingredients to create that great taste

Pizzen

Pizzas

3242 Pizza-Snack Margherita | 132 g
vorgegärter Teigling

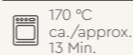
Stückgewicht	132 g
Gewicht VE	5.067 g
Inhalt pro VE (Btl x Stk = Stk)	3 x 12 = 36
Karton/Stück pro Palette	80/2.880
GTIN	4005975032427

Pizza Snack Margherita | 132 g
pre-proofed dough

Weight per piece	132 g
Weight per case	5,067 g
Pieces per case (bags x pcs = pcs)	3 x 12 = 36
Cases/pieces per pallet	80/2,880
GTIN	4005975032427



Verarbeitungstipps
Preparation guidelines



3240 Pizza-Snack Salami | 131 g
vorgegärter Teigling

Stückgewicht	131 g
Gewicht VE	5.031 g
Inhalt pro VE (Btl x Stk = Stk)	3 x 12 = 36
Karton/Stück pro Palette	80/2.880
GTIN	4005975031758

Pizza Snack Salami | 131 g
pre-proofed dough

Weight per piece	131 g
Weight per case	5,031 g
Pieces per case (bags x pcs = pcs)	3 x 12 = 36
Cases/pieces per pallet	80/2,880
GTIN	4005975031758



Verarbeitungstipps
Preparation guidelines



3241 Pizza-Snack Classico | 157 g
vorgegärter Teigling

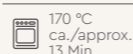
Stückgewicht	157 g
Gewicht VE	5.967 g
Inhalt pro VE (Btl x Stk = Stk)	3 x 12 = 36
Karton/Stück pro Palette	80/2.880
GTIN	4005975032410

Pizza Snack Classico | 157 g
pre-proofed dough

Weight per piece	157 g
Weight per case	5,967 g
Pieces per case (bags x pcs = pcs)	3 x 12 = 36
Cases/pieces per pallet	80/2,880
GTIN	4005975032410



Verarbeitungstipps
Preparation guidelines



5895 Veganer Pizza-Snack Margherita mit Basilikum-Topping | 142 g
vorgegärter Teigling

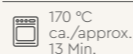
Stückgewicht	142 g
Gewicht VE	5.469 g
Inhalt pro VE (Btl x Stk = Stk)	3 x 12 = 36
Karton/Stück pro Palette	80/2.880
GTIN	4005975058953

Vegan Pizza Snack Margherita with basil topping | 142 g
pre-proofed dough

Weight per piece	142 g
Weight per case	5,469 g
Pieces per case (bags x pcs = pcs)	3 x 12 = 36
Cases/pieces per pallet	80/2,880
GTIN	4005975058953



Verarbeitungstipps
Preparation guidelines



*Laktosefrei bedeutet, dass das Produkt einen Laktosegehalt von weniger als 0,1 g pro 100 g oder 100 ml aufweist. Dies ergibt sich aus der veganen Rezeptur.

*Lactose-free means that the product contains less than 0.1 g of lactose per 100 g or 100 ml. This is the result of the vegan recipe.

Formvollendeter Genuss – unsere Pizzavielfalt!

Perfect enjoyment – our wide range of pizzas

Pizzaglück in jeder Form: Oval, eckig oder als Tasche – unsere leckeren Pizzakreationen machen jeden Bissen zum echten Geschmackserlebnis:

- ✓ Schnell und einfach zubereitet
- ✓ Lange Haltbarkeit
- ✓ Vielfältig und flexibel einsetzbar
- ✓ Warmer Genuss zu jeder Zeit:
Pizza kann auf Kundenwunsch regeneriert werden
- ✓ Erhältlich in veganen Rezepturen

Pizza in all shapes and sizes: Oval, square or calzone, our delicious pizza creations make every bite a real taste sensation:

- ✓ Fast and easy to prepare
- ✓ Long shelf life
- ✓ Diverse and flexible
- ✓ A hot and tasty treat at any time:
pizza can be heated up for customers on request
- ✓ Available in vegan recipes

PIZZA-SNACK
Pizza snack



PREMIUM PIZZA
Premium pizza



PIZZATASCHE
Calzone



5814 Premium Pizza Caprese | 195 g

vorgegärter Teigling

Stückgewicht 195g
Gewicht VE 4.982g
Inhalt pro VE (BtlxStk=Stk) 2x12=24
Karton/Stück pro Palette 40/960
GTIN 4005975058144

Premium Pizza Caprese | 195 g

pre-proofed dough

Weight per piece 195g
Weight per case 4,982g
Pieces per case (bagsxpcs=pcs) 2x12=24
Cases/pieces per pallet 40/960
GTIN 4005975058144



Verarbeitungstipps
Preparation guidelines

170 °C
ca./approx.
13 Min.

5815 Premium Pizza Salami | 186 g

vorgegärter Teigling

Stückgewicht 186g
Gewicht VE 4.766g
Inhalt pro VE (BtlxStk=Stk) 2x12=24
Karton/Stück pro Palette 40/960
GTIN 4005975058151

Premium Pizza Salami | 186 g

pre-proofed dough

Weight per piece 186g
Weight per case 4,766g
Pieces per case (bagsxpcs=pcs) 2x12=24
Cases/pieces per pallet 40/960
GTIN 4005975058151



Verarbeitungstipps
Preparation guidelines

170 °C
ca./approx.
13 Min.

5912 Pizzatasche Arrabiata | 135 g

mit drei Schnitten,
vorgegärter Teigling

Stückgewicht 135g
Gewicht VE 5.277g
Inhalt pro VE (BtlxStk=Stk) 3x12=36
Karton/Stück pro Palette 56/2.016
GTIN 4005975059127

Pizza Calzone Arrabiata | 135 g

with three cuts,
pre-proofed dough

Weight per piece 135g
Weight per case 5,277g
Pieces per case (bagsxpcs=pcs) 3x12=36
Cases/pieces per pallet 56/2,016
GTIN 4005975059127



Verarbeitungstipps
Preparation guidelines

ca./approx.
20 Min.

170 °C
ca./approx.
20-22 Min.

PIZZATASCHE ARRABIATA - DIE CALZONE VON DITSCH FÜR ITALIENISCHEN GENUSS IM ALLTAG

Calzone Arrabiata – the Ditsch calzone for an everyday taste of Italy

Längere Frische durch geschlossenen Teigmantel
Keeps fresh for longer with its dough casing



Kleiner Snack, großer Geschmack – ideal für unterwegs
A little snack with a great taste – just the thing for on the go

Aromatische Tomatensauce verfeinert mit Paprika- und Salamiwürfeln
Aromatic tomato sauce refined with diced peppers and salami

PIZZA-VIELFALT EROBERT DEN LEBENSMITTEL-EINZELHANDEL!

Mit Ditsch machen Sie den Unterschied. Und bieten Ihren Kund:innen während des Einkaufs Backwaren mit einer unvergleichlichen Frische. Perfekt für den kleinen Appetit zwischendurch.

A WIDE RANGE OF PIZZAS THAT IS TAKING FOOD RETAILERS BY STORM.

Raise the bar with Ditsch. And offer your customers baked goods with an unique freshness while shopping. Just the thing to keep hunger at bay.



Caprese oder Salami: Für ein Stück Italien auf die Hand.

Herzhaft mit Edelsalami, vegetarisch mit Tomate-Mozzarella: Unsere authentischen Premium Pizzen überzeugen Ihre Kundschaft – übrigens ganz ohne den Einsatz von Palmöl. So schnell geht gute Pizza, wie gemacht für Ihre Auslage.

Caprese or salami: A piece of Italy to go.

Premium salami pizza or vegetarian with tomato and mozzarella: Your customers will love our authentic premium pizzas – which, incidentally, are made entirely without palm oil. Fast and easy to prepare and perfect for your display.



Produktübersicht

Laugenzangen, -brötchen & -flechtgebäcke							ab Seite 14
Artikel Nr.	Artikelbezeichnung	Stückgewicht	Oberflächen-schnitte	Fertigungs-grad	Inhalt pro VE	Karton/Stück pro Palette	Seite
182	Laugnbrezel „Schwäbische Art“	100 g	mit Schnitt	Tgl.	4 Btlx20 Stk = 80 Stk	40/3.200	14
4088	Laugnbrezel „Schwäbische Art“	110 g	mit Schnitt	Tgl.	4 Btlx20 Stk = 80 Stk	40/3.200	14
3655	Laugnbrezel „Schwäbische Art“	130 g	mit Schnitt	Tgl.	4 Btlx17 Stk = 68 Stk	40/2.720	14
3702	Laugnbrezn „Bayerische Art“	100 g	ohne Schnitt	Tgl.	4 Btlx20 Stk = 80 Stk	40/3.200	14
4119	Laugnbrezn „Bayerische Art“	110 g	ohne Schnitt	Tgl.	4 Btlx20 Stk = 80 Stk	40/3.200	14
127	Party-Laugnbrezel	50 g	ohne Schnitt	Tgl.	4 Btlx30 Stk = 120 Stk	40/4.800	16
142	Laugnbrezel „Schwäbische Art“	85 g	ohne Schnitt	Tgl.	4 Btlx21 Stk = 84 Stk	40/3.360	16
2760	Laugnbrezel „Schwäbische Art“	110 g	ohne Schnitt	Tgl.	4 Btlx18 Stk = 72 Stk	40/2.880	16
5115	Bio-Laugnbrezel „Schwäbische Art“	110 g	ohne Schnitt	Tgl.	4 Btlx20 Stk = 80 Stk	40/3.200	16
3663	Laugnbrezel „Schwäbische Art“	160 g	mit Schnitt	Tgl.	4 Btlx15 Stk = 60 Stk	40/2.400	16
3491	Laugnbrezel „Schwäbische Art“	170 g	mit Schnitt	Tgl.	4 Btlx10 Stk = 40 Stk	40/1.600	18
121	Laugnbrezel „Schwäbische Art“	170 g	ohne Schnitt	Tgl.	4 Btlx10 Stk = 40 Stk	40/1.600	18
3992	Biergarten-Laugnbrezel	250 g	ohne Schnitt	Tgl.	2 Btlx11 Stk = 22 Stk	48/1.056	18
3139	Volksfest-Laugnbrezel	350 g	ohne Schnitt	Tgl.	1 Btlx15 Stk = 15 Stk	40/600	18
5717	Süße Brezel	135 g	ohne Schnitt	Tgl.	4 Btlx15 Stk = 60 Stk	40/2.400	18
1265	Laugnbrezel mit gesalzener Butter gefüllt	79 g	mit Schnitt	FB	8 Btlx6 Stk = 48 Stk	40/1.920	21
1273	Laugnbrezel „Schwäbische Art“	83 g	mit Schnitt	FB	4 Btlx10 Stk = 40 Stk	40/1.600	21
4186	Laugnbrezel „Schwäbische Art“	100 g	mit Schnitt	FB	10 Btlx4 Stk = 40 Stk	40/1.600	21
5637	Laugnbrezel „Schwäbische Art“	150 g	mit Schnitt	FB	6 Btlx4 Stk = 24 Stk	40/960	21
5855	Mega-Laugnbrezel	1,6 kg	ohne Schnitt	FB	2 Btlx1 Stk = 2 Stk	44/88	21

Tgl. = Teigling FB = Fertig gebacken

Laugenzangen, -brötchen & -flechtgebäcke							ab Seite 24
Artikel Nr.	Artikelbezeichnung	Stückgewicht	Oberflächen-schnitte	Fertigungs-grad	Inhalt pro VE	Karton/Stück pro Palette	Seite
3642	Laugenzange	85 g	ohne Schnitt	Tgl.	4 Btlx30 Stk = 120 Stk	40/4.800	24
3633	Laugenzange	100 g	ohne Schnitt	Tgl.	4 Btlx30 Stk = 120 Stk	40/4.800	24
3659	Laugenzange	100 g	mit Schnitt	Tgl.	4 Btlx30 Stk = 120 Stk	40/4.800	24
1171	Laugenzange	110 g	mit Schnitt	Tgl.	4 Btlx25 Stk = 100 Stk	40/4.000	24
4701	Laugenzange	130 g	mit Schnitt	Tgl.	4 Btlx20 Stk = 80 Stk	40/3.200	24
3631	Laugnbrötchen	100 g	ohne Schnitt	Tgl.	4 Btlx30 Stk = 120 Stk	40/4.800	25
3632	Laugnbrötchen	100 g	mit Kreuzschnitt	Tgl.	4 Btlx30 Stk = 120 Stk	40/4.800	25
4702	Laug-Kaiserbrötchen	100 g	ohne Schnitt	Tgl.	4 Btlx25 Stk = 100 Stk	40/4.000	25
2835	Laugenknoten	100 g	ohne Schnitt	Tgl.	3 Btlx20 Stk = 60 Stk	80/4.800	25
5205	Laugenzopf	120 g	ohne Schnitt	Tgl.	2 Btlx25 Stk = 50 Stk	80/4.000	25
3335	Laug-Mini-Mix	40 g	ohne Schnitt	Tgl.	3 Btlx48 Stk = 144 Stk	40/5.760	26
405	Laugenzange	70 g	mit Schnitt	FB	3 Btlx20 Stk = 60 Stk	40/2.400	26
4471	Laugensandwich	100 g	mit Schnitt	FB	2 Btlx24 Stk = 48 Stk	40/1.920	26
5675	Laug-Mini-Mix	40 g	mit Schnitt	FB	4 Btlx30 Stk = 120 Stk	40/4.800	26
2891	Laug-Fußballbrötchen	70 g	ohne Schnitt	FB	3 Btlx20 Stk = 60 Stk	40/2.400	28
305	Laugnbrötchen	70 g	mit Schnitt	FB	3 Btlx20 Stk = 60 Stk	40/2.400	28
3502	Laug-Kaiserbrötchen	70 g	ohne Schnitt	FB	3 Btlx20 Stk = 60 Stk	40/2.400	28
5709	Laugenzopf	85 g	ohne Schnitt	FB	3 Btlx20 Stk = 60 Stk	40/2.400	28
4443	Laug-Hotdog-Bun	80 g	mit Hinge-Cut	FB	3 Btlx20 Stk = 60 Stk	40/2.400	30
3981	Laug-Burger-Bun	80 g	mit Web-Cut	FB	21 Btlx2 Stk = 42 Stk	56/2.352	30
6011	Pretzel Bites	14 g	ohne Schnitt	FB	1 Btlx500 Stk = 500 Stk	40/20.000	32

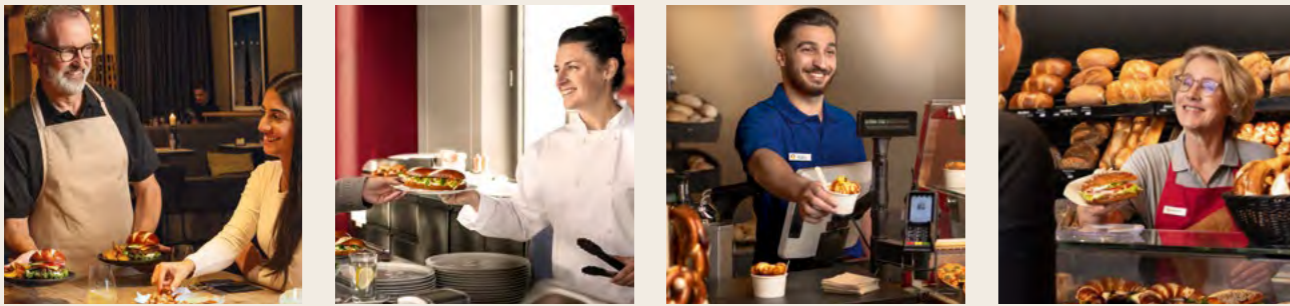
Products at a glance

Pretzels							from page 14
Product no.	Article	Weight per piece	Surface	Convenience level	Pieces per case	Cases/pieces per pallet	Page
182	Pretzel "Swabian Style"	100g	with cut	ppd	4 bags x 20 pcs = 80 pcs	40/3,200	14
4088	Pretzel "Swabian Style"	110g	with cut	ppd	4 bags x 20 pcs = 80 pcs	40/3,200	14
3655	Pretzel "Swabian Style"	130g	with cut	ppd	4 bags x 17 pcs = 68 pcs	40/2,720	14
3702	Pretzel "Bavarian Style"	100g	without cut	ppd	4 bags x 20 pcs = 80 pcs	40/3,200	14
4119	Pretzel "Bavarian Style"	110g	without cut	ppd	4 bags x 20 pcs = 80 pcs	40/3,200	14
127	Mini Pretzel	50g	without cut	ppd	4 bags x 30 pcs = 120 pcs	40/4,800	16
142	Pretzel "Swabian Style"	85g	without cut	ppd	4 bags x 21 pcs = 84 pcs	40/3,360	16
2760	Pretzel "Swabian Style"	110g	without cut	ppd	4 bags x 18 pcs = 72 pcs	40/2,880	16
5115	Organic Pretzel "Swabian Style"	110g	without cut	ppd	4 bags x 20 pcs = 80 pcs	40/3,200	16
3663	Pretzel "Swabian Style"	160g	with cut	ppd	4 bags x 15 pcs = 60 pcs	40/2,400	16
3491	Pretzel "Swabian Style"	170g	with cut	ppd	4 bags x 10 pcs = 40 pcs	40/1,600	18
121	Pretzel "Swabian Style"	170g	without cut	ppd	4 bags x 10 pcs = 40 pcs	40/1,600	18
3992	Beer garden Pretzel	250g	without cut	ppd	2 bags x 11 pcs = 22 pcs	48/1,056	18
3139	Volksfest Pretzel	350g	without cut	ppd	1 bags x 15 pcs = 15 pcs	40/600	18
5717	Sweet Pretzel	135g	without cut	ppd	4 bags x 15 pcs = 60 pcs	40/2,400	18
1265	Pretzel filled with salted butter	79g	with cut	FB	8 bags x 6 pcs = 48 pcs	40/1,920	21
1273	Pretzel "Swabian Style"	83g	with cut	FB	4 bags x 10 pcs = 40 pcs	40/1,600	21
4186	Pretzel "Swabian Style"	100g	with cut	FB	10 bags x 4 pcs = 40 pcs	40/1,600	21
5637	Pretzel "Swabian Style"	150g	with cut	FB	6 bags x 4 pcs = 24 pcs	40/960	21
5855	Giant Pretzel	1,6 kg	without cut	FB	2 bags x 1 pcs = 2 pcs	44/88	21

ppd = Pre-proofed dough FB = Fully baked

Pretzel-sticks, -rolls and -braided rolls							from page 24
Product no.	Article	Weight per piece	Surface	Convenience level	Pieces per case	Cases/pieces per pallet	Page
3642	Pretzel Stick	85g	without cut	ppd	4 bags x 30 pcs = 120 pcs	40/4,800	24
3633	Pretzel Stick	100g	without cut	ppd	4 bags x 30 pcs = 120 pcs	40/4,800	24
3659	Pretzel Stick	100g	with cut	ppd	4 bags x 30 pcs = 120 pcs	40/4,800	24
1171	Pretzel Stick	110g	with cut	ppd	4 bags x 25 pcs = 100 pcs	40/4,000	24
4701	Pretzel Stick	130g	with cut	ppd	4 bags x 20 pcs = 80 pcs	40/3,200	24
3631	Pretzel Roll	100g	without cut	ppd	4 bags x 30 pcs = 120 pcs	40/4,800	25
3632	Pretzel Roll	100g	with cross-cut	ppd	4 bags x 30 pcs = 120 pcs	40/4,800	25
4702	Pretzel Kaiser Roll	100g	without cut	ppd	4 bags x 25 pcs = 100 pcs	40/4,000	25
2835	Pretzel Knot	100g	without cut	ppd	3 bags x 20 pcs = 60 pcs	80/4,800	25
5205	Pretzel Plait	120g	without cut	ppd	2 bags x 25 pcs = 50 pcs	80/4,000	25
3335	Mini Pretzel Mix	40g	without cut	ppd	3 bags x 48 pcs = 144 pcs	40/5,760	26
405	Pretzel Stick	70g	with cut	FB	3 bags x 20 pcs = 60 pcs	40/2,400	26
4471	Pretzel Sandwich	100g	with cut	FB	2 bags x 24 pcs = 48 pcs	40/1,920	26
5675	Mini Pretzel Mix	40g	with cut	FB	4 bags x 30 pcs = 120 pcs	40/4,800	26
2891	Pretzel Football Roll	70g	without cut	FB	3 bags x 20 pcs = 60 pcs	40/2,400	28
305	Pretzel Roll	70g	with cross-cut	FB	3 bags x 20 pcs = 60 pcs	40/2,400	28
3502	Pretzel Kaiser Roll	70g	without cut	FB	3 bags x 20 pcs = 60 pcs	40/2,400	28
5709	Pretzel Plait	85g	without cut	FB	3 bags x 20 pcs = 60 pcs	40/2,400	28
4443	Pretzel Hot Dog Bun	80g	with hinge cut	FB	3 bags x 20 pcs = 60 pcs	40/2,400	30
3981	Pretzel Burger Bun	80g	with web cut	FB	21 bags x 2 pcs = 42 pcs	56/2,352	30
6011	Pretzel Bites	14g	without cut	FB	1 bag x 500 pcs = 500 pcs	40/20,000	32

ppd = Pre-proofed dough FB = Fully baked



Für mehr Glücksmomente in Ihrem Business ...

For more moments of joy in your business ...

Wir bringen Genuss auf den Punkt:

Mit durchdachten Lösungen und unseren hochwertigen Produkten schaffen wir für jeden Anlass echte Glücksmomente, die lange in Erinnerung bleiben. Für Sie – und Ihre Kundschaft.

We bring enjoyment to perfection:

With smart solutions and premium products, we create real moments of joy for you and your customers that will last for many years to come.



... sprechen Sie uns gerne an!

... Contact us to find out more!

D-A-CH

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

INTERNATIONAL

Orders and further information at

Tel +49 (0) 61 31 / 99 57 – 0
Fax +49 (0) 61 31 / 99 57 – 50
export@ditsch.de

www.ditsch.com



HIER INFORMIEREN & ORDERN
Information & order placement here

Impressum Imprint

Herausgeber

Issued by
Brezelbäckerei Ditsch GmbH
Robert-Bosch-Str. 44
55129 Mainz

Konzept & Layout

Design & Layout
nyhav. GmbH

Fotografie & Foodstyling

Photography & Food Styling
Matthias Hoffmann
Rocco Dressel
Winkler Studios
Michael Ihle

Druck

Print
teamdruck GmbH

Dieser Produktkatalog wurde auf Magno Matt Papier gedruckt – FSC®- und PEFC®-zertifiziert aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern.

This product catalogue has been printed on Magno Matt paper, which is FSC®- and PEFC®-certified and sourced from sustainably managed forests.



Beachten Sie bitte, dass ausschließlich die allgemeinen Lieferungs- und Zahlungsbedingungen der Brezelbäckerei Ditsch GmbH gelten. Diese finden Sie unter: www.ditsch.com Gerichtsstand: Mainz – HRB Mainz 3046. Gültig von 03/2025 bis 03/2026. Technische Änderungen sowie Änderungen in Form, Zutaten und/oder Gewicht vorbehalten. Für Druckfehler und Irrtümer keine Haftung.

Please note that only the general terms and conditions of Brezelbäckerei Ditsch GmbH apply. You can find these at: www.ditsch.com Court of jurisdiction: Mainz – HRB Mainz 3046 · Valid from 03/2025 until 03/2026. Technical changes and changes in form, ingredients and/or weight are reserved. Liability is excluded for all printing errors and omissions.



PRETZELS SINCE 1919

Brezelbäckerei Ditsch GmbH
Robert-Bosch-Str. 44
55129 Mainz
Deutschland | Germany
Telefon +49 6131 9957-0
Fax +49 6131 9957-50
E-Mail handel@ditsch.de

Brezelbäckerei Ditsch GmbH
Einsteinstraße 157
06785 Oranienbaum-Wörlitz
Deutschland | Germany
Telefon +49 34904 429-0
Fax +49 34904 429-30
E-Mail handel@ditsch.de

Ditsch USA LLC
311 Northland Blvd.
45246 Cincinnati, Ohio
USA | United States of America
E-Mail sales@ditsch.com

Ditsch USA LLC
1100 East Kemper Road
45246 Cincinnati, Ohio
USA | United States of America
E-Mail sales@ditsch.com

