



Ditsch



# *Ditsch*

## *pieczywo ługowane*

Pieczywo ługowane, długo zachowuje świeżość i chrupkość, jest doskonałą alternatywą dla tradycyjnego pieczywa pszennego! Dzięki specjalnej technologii produkcji, pieczywo zyskuje charakterystyczną spękaną skórkę o intensywnej barwie, a miękisz pozostaje wilgotny i delikatny. Ditsch to szeroka oferta gotowych wyrobów, o szerokim zastosowaniu: zarówno, na słodko jak i na słono, jako samodzielna przekąska, kanapka, czy nawet fast food. Ditsch to wysoka jakość, powtarzalność smaku oraz prosty sposób na poszerzenie oferty niewielkim nakładem - **wystarczy tylko odpiec!**

# Ditsch - pieczywo tucowane



## Mrożony precel surowy 100 g

Nr 31452  
karton 4 x 20 szt.  
sól 140 g w opakowaniu



### Przygotowanie:

Rozmrażanie: ok 20 min  
Przygotowanie : posypać solą lub innymi dodatkami ( ziarna , bakalie, ser, boczek)  
Odpiek: temp. 190 st. C  
Czas: 14 min\*



## Mrożony precel wypieczony 83 g

Nr 13331  
karton 4 x 40 szt.  
sól 140 g w opakowaniu



### Przygotowanie:

Rozmrażanie: ok 15 min  
Przygotowanie : zwilżyć powierzchnię precla, posypać solą lub innymi dodatkami ( ziarna , bakalie, ser, boczek), docisnąć do powierzchni.  
Odpiek: temp. 180 st. C  
Czas: 4 min\*



## Mrożony paluch surowy 85 g

#31454  
karton 4 x 30 szt.  
sól 140 g w opakowaniu



### Przygotowanie:

Rozmrażanie: ok 30 min  
Przygotowanie : po upływie 10 min wykonać 2 ukośne nacięcia, posypać solą.  
Odpiek: temp. 180 st. C  
Czas: 12-14 min\*

\*Czas odpieku zależny jest od typu pieca.



## Stojak do ekspozycji precli

Nr 31746, opak. 1 szt.  
wysokość 50 cm, średnica 22 cm

Element wyposażenia sklepów piekarniczych, spożywczych i wędliniarskich.  
Doskonały do ekspozycji precli czy wędlin