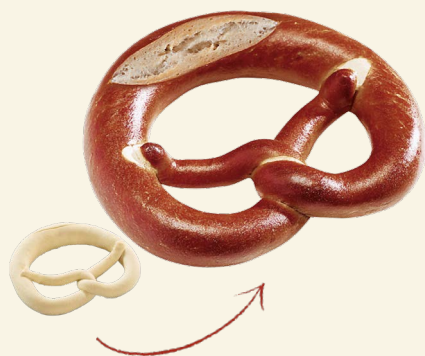




# *Ditsch*

## *pieczywo ługowane*

Pieczywo ługowane, długo zachowuje świeżość i chrupkość, jest doskonałą alternatywą dla tradycyjnego pieczywa pszennego! Dzięki specjalnej technologii produkcji, pieczywo zyskuje charakterystyczną spękaną skórę 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!

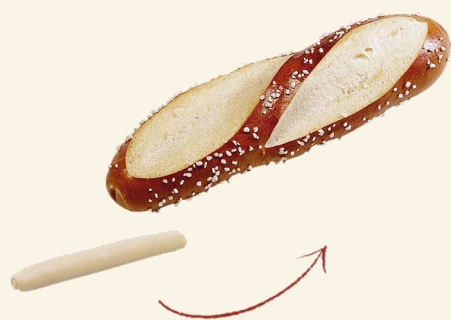


### MROŻONY PRECEL SUROWY 100 G

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 PALUCH SUROWY 85 G

Nr 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\*

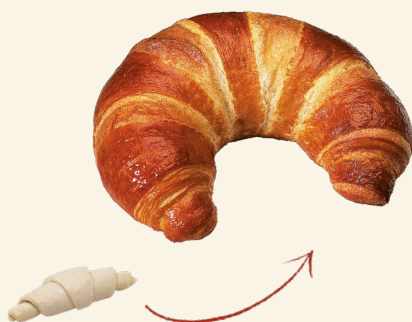


### MROŻONA BUŁKA TRÓJKĄT FRANCUSKA 100 G

Nr 49174  
karton 2 x 25 szt.

#### Przygotowanie:

Rozmrażanie: ok. 30 min  
Odpiek: temp. 170 st. C z zaparowaniem  
Czas: 20 min\*



### MROŻONY CROISSANT MAŚLANY ŁUGOWANY 80 G

Nr 49173  
karton 4 x 20 szt.

#### Przygotowanie:

Rozmrażanie: ok. 30 min  
Odpiek: temp. 150 st. C piec konwekcyjny z zaparowaniem  
Czas: 18 min\*

### MROŻONY PRECEL ŁUGOWANY NADZIEWANY SOLONYM KARMELEM 81 G

Nr 49171  
karton 48 szt.



### MROŻONY PRECEL ŁUGOWANY NADZIEWANY KREMEM CZEKOLADOWYM 81 G

Nr 49172  
karton 48 szt.

#### Przygotowanie:

Przygotowanie: rozmrozić lub podgrzać na blasze wyłożonej papierem do pieczenia  
Podgrzanie: temp. 180 st. C  
Czas: 2 min\*

### MROŻONY PRECEL ŁUGOWANY NADZIEWANY SOLONYM MASŁEM 79 G

Nr 44156  
karton 48 szt.



#### Przygotowanie:

Przygotowanie: rozmrozić przez ok. 60 min w temperaturze pokojowej lub podgrzać w piecu konwekcyjnym  
Podgrzanie: temp. 180 st. C z  
Czas: 2 min\*

