



PRETZELS SINCE 1919

#Brezelliebe

#pretzellove



Gebacken mit Liebe, Lust und Leidenschaft.

Baked with love and passion.

Wer sagt, eine Brezel sei wie die andere, hat noch nie eine Brezel von Ditsch gegessen. Leidenschaft für beste Zutaten, neue Ideen, hervorragende Qualität, Ehrlichkeit, Vertrauen, Lebensfreude und natürlich jede Menge echte Liebe – alles das schmeckt man bei unseren Brezeln und Backwaren. Biss für Biss.

Seit nunmehr über 100 Jahren stehen wir für Brezeln, Laugenbackwaren, Pizza-Snacks und Laugen-Croissant-Spezialitäten in Premiumqualität. Unser gesamtes Sortiment ist perfekt auf Ihren Bedarf ausgerichtet. Bei Ditsch haben Sie die Wahl zwischen zwei Convenience-Stufen: Ob vorgegärte Teiglinge oder bereits fertig Gebackenes – unsere Produkte begeistern durch einfaches Handling und hohe Gelingsicherheit. So sorgen wir Tag für Tag für viele wundervolle Glücksmomente. Bei Ihnen selbst, aber auch bei Ihren Kunden, die sich immer wieder neu auf das kleine „Biss-chen“ Glück aus dem Hause Ditsch freuen.

Anyone who claims that all pretzels are the same has obviously never tasted a Ditsch pretzel. A passion for the finest ingredients, produced with traditional craftsmanship, new ideas, outstanding quality, honesty, trust, joie de vivre and, of course, a genuine love for what we do – all of this is in evidence in our pretzels and other baked goods. In fact, you can taste it in every single bite.

For over 100 years, Ditsch has been a byword for premium pretzels, pizza snacks, pretzel croissant specialties and other pretzel products. Our entire range of products is geared towards your individual needs. With Ditsch, you can choose between two convenience levels: pre-proofed dough or fully baked products – both of these are easy to handle and ensure excellent results every time. Which is our way of creating many happy moments every day. Not just for you but also for your customers, who look forward to their favourite Ditsch treats again and again.



MESSETERMINE 2024

TRADE FAIR DATES IN 2024

Sie möchten uns auf der Messe besuchen?
Unter diesem Link finden Sie alle unsere
voraussichtlichen Messeteilnahmen 2024.

If you're interested in meeting us at a trade
fair, you'll find all our scheduled trade fair
activities for 2024 at this link:





Inhalt

Table of contents

<p>6 Damit das Beste rauskommt, muss das Beste reinkommen. Erfahren Sie alles über unsere hohen Qualitätsstandards.</p> <p>8 Laugenbackwaren</p> <p>10 Teiglinge</p> <p>16 Wir sind hungrig auf Neues. Entdecken Sie unsere kreative Innovationsfreude.</p> <p>22 Fertig gebacken</p> <p>30 Unsere wichtigste Zutat: Genauigkeit. Erleben Sie unsere erstklassigen Produktionsstandards.</p> <p>32 Pizza-Snacks</p> <p>38 Genuss in höchster Perfektion. Lernen Sie den hohen Anspruch unserer Qualitätssicherung kennen.</p> <p>40 Laugen-Croissant-Spezialitäten</p> <p>44 Bei uns ist der Kunde Kaiser. Freuen Sie sich auf unsere individuelle Beratung und passgenauen Produktlösungen.</p> <p>46 Produktübersicht</p> <p>50 Damit das, was wir am meisten lieben, schnell bei Ihnen ankommt. Wir verraten Ihnen alles über unsere ausgeklügelte Disposition.</p>	<p>6 If you want the best results, you need the best ingredients. Find out all about our high quality standards.</p> <p>8 Pretzel products</p> <p>10 Pre-proofed dough</p> <p>16 Hungry for something new. Discover our creative spirit of innovation.</p> <p>22 Fully baked</p> <p>30 Our key ingredient: precision. Experience our first-class production standards.</p> <p>32 Pizza snacks</p> <p>38 Perfecting the art of taste. Read about how we are raising the bar for quality assurance.</p> <p>40 Pretzel croissant specialties</p> <p>44 Here at Ditsch, the customer comes first. We offer individual expert consulting and customised product solutions.</p> <p>48 Products at a glance</p> <p>50 So that what we love most reaches you very quickly. Find out all about our sophisticated dispatch set-up.</p>
--	--

Symbole Verarbeitungstipps und Kennzeichnung Symbols preparation guidelines and labeling

 Antauen
Partially defrost

 Heißluftofen
Fan-assisted oven

 Auftauen
Thaw

 Dampf
Steam



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.



Nur Produkte, für die eine zugelassene Kontrollstelle bescheinigt hat, dass sie biologisch erzeugt wurden, dürfen das Bio-Logo tragen. Dies bedeutet, dass sie bei Herstellung, Verarbeitung, Transport und Lagerung strenge Anforderungen erfüllen müssen.
Only products that have been certified as organic by an authorised inspection body may bear the organic logo. This means that they must comply with strict requirements when being manufactured, processed, transported and stored.



8



6



16



32



30



38



40



44



50

Damit das Beste rauskommt, muss das Beste reinkommen.

If you want the best results, you need the best ingredients.

SCHON GEWUSST?

Ditsch ist seit Februar 2015 Mitglied des „Roundtable on Sustainable Palm Oil“ (RSPO) und setzt sich damit für den nachhaltigen Anbau von Palmöl ein. Trotzdem reduzieren wir stetig den Palmöl-einsatz in unseren Produkten mit dem Ziel, innerhalb der nächsten Jahre ganz darauf zu verzichten.

DID YOU KNOW?

Since February 2015, Ditsch has been a member of the Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO), working to promote the sustainable production of palm oil. At the same time, we are steadily reducing the amount of palm oil used in our products and aim to phase it out completely over the next few years.





Sarah Metzler, Leitung
Einkauf Head of Purchasing
Christian Maier, Leitung
Produktentwicklung &
Innovationen Head of Product
Development & Innovation

Wenn es um die Qualität unserer Zutaten geht, machen wir keine Kompromisse.

Hochwertige und lückenlos kontrollierte Rohstoffe von ausgesuchten Lieferanten sind dabei unser höchstes Anliegen. Oder anders gesagt: Wenn es um unsere Produkte geht, folgen wir der Expertise und Empfehlung unserer erfahrenen Produktentwickler, denn was wirklich zählt ist der Geschmack. Aber auch beim Thema Verantwortung setzen wir hohe Standards. Den größten Teil unserer Rohstoffe beziehen wir bereits heute aus Deutschland und unserer näheren Umgebung, unser Mehl wird überwiegend CO₂-neutral mit Strom aus Wasserkraft hergestellt, wir gehen mit Ressourcen schonend um und setzen auf langfristige Partnerschaften sowie kurze Transportwege. 100 Prozent Liebe für jedes noch so kleine Detail.



When it comes to the quality of our ingredients, we're not willing to compromise.

Sourcing high-grade, rigorously monitored raw materials from selected suppliers is of the utmost importance for us. Or in other words: when it comes to our products, we adhere to the expertise and recommendations of our seasoned product developers – after all, what really counts is taste. And when it comes to responsibility, our bar is equally high. Today, the vast bulk of our raw materials are already sourced from Germany and neighbouring countries. Most of our flour is made using CO₂-neutral hydropower. We use resources sparingly. And we believe in long-term partnerships and short transport distances. All for the love of detail.

Wie wir aus Teiglingen Lieblinge machen.

What makes our dough so popular?

**Für ein fein salziges Laugengebäck in ausgesuchter
Ditsch-Qualität braucht es viel Liebe und Erfahrung.**

In den Teig kommen bei uns vor allem Mehl, Rapsöl, Salz, Backhefe und Wasser. Der Brezelteig muss gut geknetet sein und seine Temperatur sollte zwischen 20 und 23 Grad Celsius liegen, damit er sich gut schlingen lässt. Danach wird der Teigling gegart und anschließend belaugt. Beim Laugen muss der Teig stabil und leicht kühl angetrocknet sein, damit die richtige Menge an Lauge auf der Brezel bleibt. Um die optimale Bräunung mit leckeren Röstaromen zu erreichen, muss zudem die Maillard-Reaktion im Ofen immer wieder perfekt ablaufen. Backvorgang für Backvorgang. Nur dann entsteht dieser wundervoll markante Kontrast zwischen der knusprigen kastanienfarbenen Kruste und der saftigen Krume im Inneren – und nur dann entsteht auch dieser einzigartige Geschmack, der Ditsch-Laugenbackwaren so besonders macht.

**Making a lightly salted pretzel product of Ditsch quality calls
above all for years of experience and loving attention to detail.**

The pretzel dough must be well kneaded and should be kept at between 20 and 23 degrees Celsius so that it's malleable enough to be twisted. Following this, the dough is proofed and then dipped in lye. When dipped in lye, the dough must be firm and cool-dried a little so that the right amount of lye remains on the pretzel. The Maillard reaction in the oven needs to be perfect every single time, ensuring that the pretzels turn that glorious shade of brown and give off that delicious roasting aroma. This is what creates the wonderfully striking contrast between the crispy chestnut-brown crust and the soft crumb inside – not to mention the unique flavour that makes Ditsch pretzel products so special.





Servivorschlag
Serving suggestion

SCHON GEWUSST?

Unsere Brezeln werden auch heute noch in der bewährten Ditsch-Tradition hergestellt. Kleine Teigportionen werden zunächst auf 15 bis 20 cm Länge gerollt und anschließend in ihre typische Form geschlungen. Eben nahezu genau so, wie das früher schon gemacht wurde.

DID YOU KNOW?

Even today, our pretzels are still made in the traditional Ditsch way. First of all, small portions of dough are rolled into a length of between 15 and 20 cm and then twisted into the typical pretzel form. Almost exactly as they were made in the old days.



Jede Brezel ein einmaliges Erlebnis.

Every pretzel an experience in itself.

Kaum bei Ihnen, sind sie auch schon wieder weg.

Unsere vorgegärten Teiglinge gehören zu unseren beliebtesten Produkten. Hergestellt mit der Erfahrung von mehr als 100 Jahren, werden aus ihnen nach dem Backen wunderbar krosse, saftige und damit unwiderstehlich leckere Ditsch Brezeln.



Here today, gone tomorrow.

Our pre-proofed dough is one of our most popular products. Drawing on a century's worth of hands-on experience, our dough goes into the oven and comes out as wonderfully crispy, juicy and utterly irresistible Ditsch pretzels.

182 Laugenbrezel „Schwäbische Art“, 100 g

Mit Schnitt, vorgegarter Teigling, mit Salzbeipack



Artikel Nr.	182
Stückgewicht	100 g
Gewicht VE	8741 g
Inhalt pro VE	4 Btl x 20 Stk = 80 Stk
Karton/Stück pro Palette	40/3200
EAN-Code	4005975001829

Verarbeitungstipps  20 Min.  190 °C ca. 14 Min.

4088 Laugenbrezel „Schwäbische Art“, 110 g

Mit Schnitt, vorgegarter Teigling, mit Salzbeipack



Artikel Nr.	4088
Stückgewicht	110 g
Gewicht VE	9553 g
Inhalt pro VE	4 Btl x 20 Stk = 80 Stk
Karton/Stück pro Palette	40/3200
EAN-Code	4005975040880

Verarbeitungstipps  20 Min.  190 °C ca. 14 Min.

3655 Laugenbrezel „Schwäbische Art“, 130 g

Mit Schnitt, vorgegarter Teigling, mit Salzbeipack

Artikel Nr.	3655
Stückgewicht	130 g
Gewicht VE	9605 g
Inhalt pro VE	4 Btl x 17 Stk = 68 Stk
Karton/Stück pro Palette	40/2720
EAN-Code	4005975036555

Verarbeitungstipps  20 Min.  190 °C ca. 14 Min.

182 Pretzel „Swabian Style“, 100 g

With cut, pre-proofed dough, with salt pack

Product no.	182
Weight per piece	100 g
Weight per case	8741 g
Pieces per case	4 bags x 20 pcs = 80 pcs
Cases/pieces per pallet	40/3200
Barcode	4005975001829

Preparation guidelines  20 min.  190 °C approx. 14 min.

4088 Pretzel „Swabian Style“, 110 g

With cut, pre-proofed dough, with salt pack


Product no.	4088
Weight per piece	110 g
Weight per case	9553 g
Pieces per case	4 bags x 20 pcs = 80 pcs
Cases/pieces per pallet	40/3200
Barcode	4005975040880

Preparation guidelines  20 min.  190 °C approx. 14 min.

3655 Pretzel „Swabian Style“, 130 g

With cut, pre-proofed dough, with salt pack

Product no.	3655
Weight per piece	130 g
Weight per case	9605 g
Pieces per case	4 bags x 17 pcs = 68 pcs
Cases/pieces per pallet	40/2720
Barcode	4005975036555

Preparation guidelines  20 min.  190 °C approx. 14 min.



 VEGAN



 VEGAN





 VEGAN

**3702 Laugenbrezn
„Bayerische Art“, 100 g**

Vorgegärter Teigling, mit Salzbeipack



Artikel Nr.	3702
Stückgewicht	100 g
Gewicht VE	8773 g
Inhalt pro VE	4 Btl x 20 Stk = 80 Stk
Karton/Stück pro Palette	40/3200
EAN-Code	4005975037026

Verarbeitungstipps  10 Min.  220 °C ca. 13 Min.

**4119 Laugenbrezn
„Bayerische Art“, 110 g**

Vorgegärter Teigling, mit Salzbeipack



Artikel Nr.	4119
Stückgewicht	110 g
Gewicht VE	9593 g
Inhalt pro VE	4 Btl x 20 Stk = 80 Stk
Karton/Stück pro Palette	40/3200
EAN-Code	4005975041191

Verarbeitungstipps  10 Min.  220 °C ca. 13 Min.

127 Party-Laugenbrezel, 50 g

Vorgegärter Teigling, mit Salzbeipack



Artikel Nr.	127
Stückgewicht	50 g
Gewicht VE	6639 g
Inhalt pro VE	4 Btl x 30 Stk = 120 Stk
Karton/Stück pro Palette	40/4800
EAN-Code	4005975001270

Verarbeitungstipps  15 Min.  190 °C ca. 10 Min.

142 Laugenbrezel, 85 g

Vorgegärter Teigling, mit Salzbeipack

Artikel Nr.	142
Stückgewicht	85 g
Gewicht VE	7795 g
Inhalt pro VE	4 Btl x 21 Stk = 84 Stk
Karton/Stück pro Palette	40/3360
EAN-Code	4005975001423

Verarbeitungstipps  20 Min.  180 °C ca. 8-12 Min.

2760 Laugenbrezel, 110 g

Vorgegärter Teigling, mit Salzbeipack



Artikel Nr.	2760
Stückgewicht	110 g
Gewicht VE	8713 g
Inhalt pro VE	4 Btl x 18 Stk = 72 Stk
Karton/Stück pro Palette	40/2880
EAN-Code	4005975027607

Verarbeitungstipps  20 Min.  180 °C ca. 12 Min.

5115 Bio-Laugenbrezel, 110 g

Vorgegärter Teigling, mit Salzbeipack



Artikel Nr.	5115
Stückgewicht	110 g
Gewicht VE	9593 g
Inhalt pro VE	4 Btl x 20 Stk = 80 Stk
Karton/Stück pro Palette	40/3200
EAN-Code	4005975051152

Verarbeitungstipps  20 Min.  190 °C ca. 14 Min.

**3702 Pretzel
„Bavarian Style“, 100 g**

Pre-proofed dough, with salt pack



Product no.	3702
Weight per piece	100 g
Weight per case	8773 g
Pieces per case	4 bags x 20 pcs = 80 pcs
Cases/pieces per pallet	40/3200
Barcode	4005975037026

Preparation guidelines  10 min.  220 °C approx. 13 min.

**4119 Pretzel
„Bavarian Style“, 110 g**

Pre-proofed dough, with salt pack



Product no.	4119
Weight per piece	110 g
Weight per case	9593 g
Pieces per case	4 bags x 20 pcs = 80 pcs
Cases/pieces per pallet	40/3200
Barcode	4005975041191

Preparation guidelines  10 min.  220 °C approx. 13 min.

127 Mini Pretzel, 50 g

Pre-proofed dough, with salt pack

Product no.	127
Weight per piece	50 g
Weight per case	6639 g
Pieces per case	4 bags x 30 pcs = 120 pcs
Cases/pieces per pallet	40/4800
Barcode	4005975001270

Preparation guidelines  15 min.  190 °C approx. 10 min.

142 Pretzel, 85 g

Pre-proofed dough, with salt pack

Product no.	142
Weight per piece	85 g
Weight per case	7795 g
Pieces per case	4 bags x 21 pcs = 84 pcs
Cases/pieces per pallet	40/3360
Barcode	4005975001423

Preparation guidelines  20 min.  180 °C approx. 8-12 min.

2760 Pretzel, 110 g

Pre-proofed dough, with salt pack



Product no.	2760
Weight per piece	110 g
Weight per case	8713 g
Pieces per case	4 bags x 18 pcs = 72 pcs
Cases/pieces per pallet	40/2880
Barcode	4005975027607

Preparation guidelines  20 min.  180 °C approx. 12 min.

5115 Organic pretzel, 110 g

Pre-proofed dough, with salt pack

Product no.	5115
Weight per piece	110 g
Weight per case	9593 g
Pieces per case	4 bags x 20 pcs = 80 pcs
Cases/pieces per pallet	40/3200
Barcode	4005975051152

Preparation guidelines  20 min.  190 °C approx. 14 min.



 VEGAN



 VEGAN



 VEGAN



 VEGAN



 VEGAN



DE-ÖKO-003



 VEGAN

Jedes Teil ein Genuss.

Every part a treat.



Was darf es sein? Lieber schwäbisch oder bayerisch?

What's it going to be? Swabian or Bavarian pretzels?

SCHWÄBISCHE ART

Swabian style

Fettanteil auf Mehl 3-10 %
fat vs flour content 3-10%

BAYERISCHE ART

Bavarian style

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

Dicker Bauch mit Schnitt
fat belly with a cut



Dünne, knusprige Ärmchen
thin, crispy arms

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



Dicke, saftige Ärmchen
thick, soft arms

3663 Laugenbrezel, 160 g

Mit Schnitt, vorgegärter Teigling, mit Salzbeipack

Artikel Nr.	3663
Stückgewicht	160 g
Gewicht VE	10430 g
Inhalt pro VE	4 Btl x 15 Stk = 60 Stk
Karton/Stück pro Palette	40/2400
EAN-Code	4005975036630

Verarbeitungstipps



3663 Pretzel, 160 g

With cut, pre-proofed dough, with salt pack

Product no.	3663
Weight per piece	160 g
Weight per case	10430 g
Pieces per case	4 bags x 15 pcs = 60 pcs
Cases/pieces per pallet	40/2400
Barcode	4005975036630

Preparation guidelines



VEGAN

3491 Laugenbrezel, 170 g

Mit Schnitt, vorgegärter Teigling, mit Salzbeipack

Artikel Nr. 3491
 Stückgewicht 170 g
 Gewicht VE 7459 g
 Inhalt pro VE 4 Btl x 10 Stk = 40 Stk
 Karton/Stück pro Palette 40/1600
 EAN-Code 4005975034919

Verarbeitungstipps 30 Min. 180 °C ca. 12–15 Min.

3491 Pretzel, 170 g

With cut, pre-proofed dough, with salt pack

Product no. 3491
 Weight per piece 170 g
 Weight per case 7459 g
 Pieces per case 4 bags x 10 pcs = 40 pcs
 Cases/pieces per pallet 40/1600
 Barcode 4005975034919

Preparation guidelines 30 min. 180 °C approx. 12–15 min.



121 Super-Laugenbrezel, 170 g

Vorgegärter Teigling, mit Salzbeipack

Artikel Nr. 121
 Stückgewicht 170 g
 Gewicht VE 7442 g
 Inhalt pro VE 4 Btl x 10 Stk = 40 Stk
 Karton/Stück pro Palette 40/1600
 EAN-Code 4005975001218

Verarbeitungstipps 30 Min. 180 °C ca. 12–15 Min.

121 Maxi Pretzel, 170 g

Pre-proofed dough, with salt pack

Product no. 121
 Weight per piece 170 g
 Weight per case 7442 g
 Pieces per case 4 bags x 10 pcs = 40 pcs
 Cases/pieces per pallet 40/1600
 Barcode 4005975001218

Preparation guidelines 30 min. 180 °C approx. 12–15 min.



3992 Riesen-Laugenbrezel, 250 g

Vorgegärter Teigling, mit Salzbeipack

Artikel Nr. 3992
 Stückgewicht 250 g
 Gewicht VE 6075 g
 Inhalt pro VE 2 Btl x 11 Stk = 22 Stk
 Karton/Stück pro Palette 48/1056
 EAN-Code 4005975039921

Verarbeitungstipps 30 Min. 180 °C ca. 12–15 Min.

3992 Supersize Pretzel, 250 g

Pre-proofed dough, with salt pack

Product no. 3992
 Weight per piece 250 g
 Weight per case 6075 g
 Pieces per case 2 bags x 11 pcs = 22 pcs
 Cases/pieces per pallet 48/1056
 Barcode 4005975039921

Preparation guidelines 30 min. 180 °C approx. 12–15 min.



3139 Laugenbrezel, 350 g

Vorgegärter Teigling, mit Salzbeipack

Artikel Nr. 3139
 Stückgewicht 350 g
 Gewicht VE 5880 g
 Inhalt pro VE 1 Btl x 15 Stk = 15 Stk
 Karton/Stück pro Palette 40/600
 EAN-Code 4005975031390

Verarbeitungstipps 30 Min. 180 °C ca. 12–15 Min.

SAISON-ARTIKEL*
 verfügbar vom 01.05. – 31.10.

3139 Pretzel, 350 g

Pre-proofed dough, with salt pack

Product no. 3139
 Weight per piece 350 g
 Weight per case 5880 g
 Pieces per case 1 bag x 15 pcs = 15 pcs
 Cases/pieces per pallet 40/600
 Barcode 4005975031390

Preparation guidelines 30 min. 180 °C approx. 12–15 min.

SEASON ARTICLE*
 available between
 1 May and 31 October



* Nur solange der Vorrat reicht * only while stocks last

5717 Süße Brezel, 135 g

Vorgegärter Teigling

Artikel Nr. 5717
 Stückgewicht 135 g
 Gewicht VE 8618 g
 Inhalt pro VE 4 Btl x 15 Stk = 60 Stk
 Karton/Stück pro Palette 40/2400
 EAN-Code 4005975057178

Verarbeitungstipps 10 Min. 170 °C ca. 12–13 Min.

5717 Sweet Pretzel, 135 g

Pre-proofed dough

Product no. 5717
 Weight per piece 135 g
 Weight per case 8618 g
 Pieces per case 4 bags x 15 pcs = 60 pcs
 Cases/pieces per pallet 40/2400
 Barcode 4005975057178

Preparation guidelines 10 min. 170 °C approx. 12–13 min.



UNSERE EXOTIN
 The sweet pick of the bunch

Teigling aus süßem Teig
 Pretzel made of sweet dough

Wir sind hungrig auf Neues.

Hungry for something new.



SCHON GEWUSST?

Mit unserer umfangreichen Expertise im Private-Label-Bereich setzen wir gern auch individuelle Lösungen professionell nach Ihren Wünschen für Sie um.

DID YOU KNOW?

Our extensive expertise in supplying private label brands means that we can also tailor professional solutions to your individual needs.



Christian Maier, Leitung
Produktentwicklung & Innovationen
Head of Product Development &
Innovation

Mit Ideen ist es wie mit Brezeln: Die Frischen sind einfach am besten.

Deshalb haben wir unser Ohr ganz nah am Markt und spüren so die Trends auf, die Kunden und Verbraucher sich heute wünschen. Wenn wir etwas Neues herausbringen, dann wissen wir dank unserer langjährigen Erfahrung also schon vorher, ob es am Markt auch funktioniert. Das Ergebnis: zahlreiche einzigartige Neuentwicklungen in den vergangenen Jahren. Einfach 100 Prozent Liebe für echte Innovationen.

Ideas are like pretzels: the fresher the better.

This is why we always keep a close eye on the market, identifying emerging trends among customers and end consumers. When we launch something new, we can tell from our many years of experience whether it will be a good fit for the market. This has resulted in a constant stream of new products in recent years. All for the love of detail.

FAMILIENTREFFEN.

Meet the whole family.



Die gleichen Gene wie unsere beliebtesten Brezeln.

With the same genes as our pretzels.



Auch alle unsere köstlichen Laugenstangen, Laugenbrötchen, Laugenzöpfe und Laugenknoten sind so, wie Laugenbackwaren nun mal sein sollten: unheimlich knackig und herrlich saftig. Ideal zum Belegen oder Veredeln mit Saaten, aber auch pur ein Genuss.

Our delicious pretzel sticks, rolls, braids and knots are wonderfully crunchy on the outside and soft on the inside – just like pretzel products should be. They are also an eye-catching addition to your baked goods display: ideal for filling, topping or just enjoying as they are.

3642 Laugenstange, 85 g

Vorgegärter Teigling, mit Salzbeipack



Artikel Nr.	3642
Stückgewicht	85 g
Gewicht VE	10862 g
Inhalt pro VE	4 Btl x 30 Stk = 120 Stk
Karton/Stück pro Palette	40/4800
EAN-Code	4005975036425

Verarbeitungstipps  30 Min.  180 °C ca. 10–12 Min.

3642 Pretzel Stick, 85 g

Pre-proofed dough, with salt pack

Product no.	3642
Weight per piece	85 g
Weight per case	10862 g
Pieces per case	4 bags x 30 pcs = 120 pcs
Cases/pieces per pallet	40/4800
Barcode	4005975036425



Preparation guidelines  30 min.  180 °C approx. 12–15 min.



3633 Laugenstange, 100 g

Vorgegärter Teigling, mit Salzbeipack



Artikel Nr.	3633
Stückgewicht	100 g
Gewicht VE	12650 g
Inhalt pro VE	4 Btl x 30 Stk = 120 Stk
Karton/Stück pro Palette	40/4800
EAN-Code	4005975036333

Verarbeitungstipps  30 Min.  180 °C ca. 10–12 Min.

3633 Pretzel Stick, 100 g

Pre-proofed dough, with salt pack

Product no.	3633
Weight per piece	100 g
Weight per case	12650 g
Pieces per case	4 bags x 30 pcs = 120 pcs
Cases/pieces per pallet	40/4800
Barcode	4005975036333



Preparation guidelines  30 min.  180 °C approx. 10–12 min.



1171 Laugenstange, 110 g

Mit zwei Schnitten, vorgegärter Teigling, mit Salzbeipack



Artikel Nr.	1171
Stückgewicht	110 g
Gewicht VE	11673 g
Inhalt pro VE	4 Btl x 25 Stk = 100 Stk
Karton/Stück pro Palette	40/4000
EAN-Code	4005975011712

Verarbeitungstipps  30 Min.  180 °C ca. 10–12 Min.

1171 Pretzel Stick, 110 g

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

Product no.	1171
Weight per piece	110 g
Weight per case	11673 g
Pieces per case	4 bags x 25 pcs = 100 pcs
Cases/pieces per pallet	40/4000
Barcode	4005975011712



Preparation guidelines  30 min.  180 °C approx. 10–12 min.



4701 Laugenstange, 130 g

Mit drei Schnitten, vorgegärter Teigling, mit Salzbeipack


Artikel Nr.	4701
Stückgewicht	130 g
Gewicht VE	11065 g
Inhalt pro VE	4 Btl x 20 Stk = 80 Stk
Karton/Stück pro Palette	40/3200
EAN-Code	4005975047018

Verarbeitungstipps  30 Min.  180 °C ca. 10–12 Min.

4701 Pretzel Stick, 130 g

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

Product no.	4701
Weight per piece	130 g
Weight per case	11065 g
Pieces per case	4 bags x 20 pcs = 80 pcs
Cases/pieces per pallet	40/3200
Barcode	4005975047018

Preparation guidelines  30 min.  180 °C approx. 10–12 min.





Ditsch

3631 Laugenbrötchen, 100 g

Vorgegärter Teigling, mit Salzbeipack



Artikel Nr. 3631
Stückgewicht 100 g
Gewicht VE 12650 g
Inhalt pro VE 4 Btl x 30 Stk = 120 Stk
Karton/Stück pro Palette 40/4800
EAN-Code 4005975036319

Verarbeitungstipps  50 Min.  160 °C ca. 16 Min.

3632 Laugenbrötchen, 100 g

Mit Kreuzschnitt, vorgegärter Teigling, mit Salzbeipack



Artikel Nr. 3632
Stückgewicht 100 g
Gewicht VE 12654 g
Inhalt pro VE 4 Btl x 30 Stk = 120 Stk
Karton/Stück pro Palette 40/4800
EAN-Code 4005975036326

Verarbeitungstipps  50 Min.  160 °C ca. 16 Min.

4702 Laugen-Kaiserbrötchen, 100 g

Vorgegärter Teigling




Artikel Nr. 4702
Stückgewicht 100 g
Gewicht VE 10509 g
Inhalt pro VE 4 Btl x 25 Stk = 100 Stk
Karton/Stück pro Palette 40/4000
EAN-Code 4005975047025

Verarbeitungstipps  50 Min.  160 °C ca. 16 Min.

2835 Laugenknoten, 100 g

Vorgegärter Teigling, mit Salzbeipack




Artikel Nr. 2835
Stückgewicht 100 g
Gewicht VE 6513 g
Inhalt pro VE 3 Btl x 20 Stk = 60 Stk
Karton/Stück pro Palette 80/4800
EAN-Code 4005975028352

Verarbeitungstipps  20 Min.  190 °C ca. 15 Min. 

5205 Laugenzopf, 120 g

Vorgegärter Teigling, mit Salzbeipack



Artikel Nr. 5205
Stückgewicht 120 g
Gewicht VE 6440 g
Inhalt pro VE 2 Btl x 25 Stk = 50 Stk
Karton/Stück pro Palette 80/4000
EAN-Code 4005975052050

Verarbeitungstipps  20 Min.  190 °C ca. 15 Min. 

3335 Laugen-Mini-Mix, 40 g

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

Artikel Nr. 3335
Stückgewicht 40 g
Gewicht VE 6344 g
Inhalt pro VE 3 Btl x 48 Stk = 144 Stk
Karton/Stück pro Palette 40/5760
EAN-Code 4005975033356

Verarbeitungstipps  15-30 Min.  170 °C ca. 10 Min.

3631 Pretzel Roll, 100 g

Pre-proofed dough, with salt pack


Product no. 3631
Weight per piece 100 g
Weight per case 12650 g
Pieces per case 4 bags x 30 pcs = 120 pcs
Cases/pieces per pallet 40/4800
Barcode 4005975036319

Preparation guidelines  50 min.  160 °C approx. 16 min.

3632 Pretzel Roll, 100 g

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



Product no. 3632
Weight per piece 100 g
Weight per case 12654 g
Pieces per case 4 bags x 30 pcs = 120 pcs
Cases/pieces per pallet 40/4800
Barcode 4005975036326

Preparation guidelines  50 min.  160 °C approx. 16 min.

4702 Pretzel Kaiser Roll, 100 g

Pre-proofed dough




Product no. 4702
Weight per piece 100 g
Weight per case 10509 g
Pieces per case 4 bags x 25 pcs = 100 pcs
Cases/pieces per pallet 40/4000
Barcode 4005975047025

Preparation guidelines  50 min.  160 °C approx. 16 min.

2835 Pretzel Knot, 100 g

Pre-proofed dough, with salt pack




Product no. 2835
Weight per piece 100 g
Weight per case 6513 g
Pieces per case 3 bags x 20 pcs = 60 pcs
Cases/pieces per pallet 80/4800
Barcode 4005975028352

Preparation guidelines  20 min.  190 °C approx. 15 min. 

5205 Pretzel Plait, 120 g

Pre-proofed dough, with salt pack

Product no. 5205
Weight per piece 120 g
Weight per case 6440 g
Pieces per case 2 bags x 25 pcs = 50 pcs
Cases/pieces per pallet 80/4000
Barcode 4005975052050

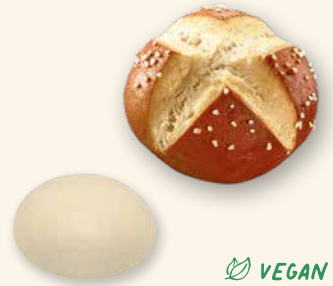
Preparation guidelines  20 min.  190 °C approx. 15 min. 

3335 Mini Pretzel Mix, 40 g

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

Product no. 3335
Weight per piece 40 g
Weight per case 6344 g
Pieces per case 3 bags x 48 pcs = 144 pcs
Cases/pieces per pallet 40/5760
Barcode 4005975033356

Preparation guidelines  15-30 min.  170 °C approx. 10 min.



 VEGAN



 VEGAN



 VEGAN



 VEGAN



 VEGAN



 VEGAN

Einmal mhmm wird hier zu doppelt mhmm.

Double the taste experience.



LAUGENKONFEKT
Pretzel bites

Lang und dünn oder klein und rund.

Mit unserer Laugenstange haben Sie die freie Wahl: Einfach auftauen, in Saaten oder Käse wälzen, in acht gleich große Stücke schneiden und anschließend backen – fertig ist herrlich leckeres Ditsch Laugenkonfekt. Ausgerollt wird sie zur krossen Bierstange.

Long and thin or small and round.

With our pretzel sticks, the choice is yours. You can roll them out into crunchy breadsticks. Or you can defrost them, coat them in seeds or cheese, cut them into eight equal parts and pop them in the oven – and before long, you'll have a range of tasty pretzel bites to choose from.



BIERSTANGEN
Breadsticks



**FÜR ALLE, DIE MIT
DEM GENIEßEN NICHT
WARTEN WOLLEN.**

For those who don't want to wait.



Auf die Plätze, fertig, lecker!

Deliciousness is just a small step away.

Schneller geht es nicht: nur kurz auftauen oder im Ofen regenerieren.

Unsere bereits fertig gebackenen Laugenprodukte sind die fixe Alternative zu unseren Ditsch Teiglingen. Ideal, um Verkaufsspitzen abzufedern oder als gelingsichere Basis für Laugen-Snacks mit herzhaften Belägen.

All you have to do is leave them to defrost quickly or heat them up in the oven.

Our fully baked pretzel products are just the thing for peak-time sales or as a reliable alternative when time is of the essence. Ideal for filling.

1273 Laugenbrezel „Schwäbische Art“, 83 g

Mit Schnitt, fertig gebacken, mit Salzbeipack

Artikel Nr.	1273
Stückgewicht	83 g
Gewicht VE	3994 g
Inhalt pro VE	4 Btl x 10 Stk = 40 Stk
Karton/Stück pro Palette	40/1600
EAN-Code	4005975012733

Verarbeitungstipps  ca. 60 Min.  180 °C
< oder >  ca. 4 Min.

1273 Pretzel “Swabian Style“, 83 g

With cut, fully baked, with salt pack

Product no.	1273
Weight per piece	83 g
Weight per case	3994 g
Pieces per case	4 bags x 10 pcs = 40 pcs
Cases/pieces per pallet	40/1600
Barcode	4005975012733

Preparation guidelines  approx. 60 min.  180 °C
< or >  approx. 4 min.



 VEGAN

4186 Laugenbrezel, 100 g

Mit Schnitt, fertig gebacken, mit Salzzubereitung bestreut

Artikel Nr.	4186
Stückgewicht	100 g
Gewicht VE	4521 g
Inhalt pro VE	4 Btl x 10 Stk = 40 Stk
Karton/Stück pro Palette	40/1600
EAN-Code	4005975041863

Verarbeitungstipps  ca. 60 Min.  180 °C
< oder >  3-4 Min.

4186 Pretzel, 100 g

With cut, fully baked, sprinkled with salt mix

Product no.	4186
Weight per piece	100 g
Weight per case	4521 g
Pieces per case	4 bags x 10 pcs = 40 pcs
Cases/pieces per pallet	40/1600
Barcode	4005975041863

Preparation guidelines  approx. 60 min.  180 °C
< or >  3-4 min.



 VEGAN

5637 Laugenbrezel, 150 g

Mit Schnitt, fertig gebacken, mit Salzbeipack

Artikel Nr.	5637
Stückgewicht	150 g
Gewicht VE	4399 g
Inhalt pro VE	3 Btl x 8 Stk = 24 Stk
Karton/Stück pro Palette	40/960
EAN-Code	4005975056379

Verarbeitungstipps  ca. 60 Min.  180 °C
< oder >  ca. 4-6 Min.

5637 Pretzel, 150 g

With cut, fully baked, with salt pack

Product no.	5637
Weight per piece	150 g
Weight per case	4399 g
Pieces per case	3 bags x 8 pcs = 24 pcs
Cases/pieces per pallet	40/960
Barcode	4005975056379

Preparation guidelines  approx. 60 min.  180 °C
< or >  approx. 4-6 min.



 VEGAN

1265 Laugenbrezel mit gesalzener Butter gefüllt, 79 g

„Schwäbische Art“, mit Schnitt, fertig gebacken

Artikel Nr.	1265
Stückgewicht	79 g
Gewicht VE	4311 g
Inhalt pro VE	4 Btl x 12 Stk = 48 Stk
Karton/Stück pro Palette	40/1920
EAN-Code	4005975012658

Verarbeitungstipps  60 Min. < oder >  180 °C ca. 2 Min.

1265 Pretzel filled with salted butter, 79 g

„Swabian Style“, with cut, fully baked

Product no.	1265
Weight per piece	79 g
Weight per case	4311 g
Pieces per case	4 bags x 12 pcs = 48 pcs
Cases/pieces per pallet	40/1920
Barcode	4005975012658

Preparation guidelines  60 min. < or >  180 °C approx. 2 min.



Rückseite
back



Füllung
filling



5855 Mega-Laugenbrezel, 1,6 kg

Fertig gebacken


Artikel Nr.	5855
Stückgewicht	1600 g
Gewicht VE	3821 g
Inhalt pro VE	2 Btl x 1 Stk = 2 Stk
Karton/Stück pro Palette	44/88
EAN-Code	4005975058557

Verarbeitungstipps  ca. 2 Std.

5855 Giant Pretzel, 1,6 kg

Fully baked

Product no.	5855
Weight per piece	1600 g
Weight per case	3821 g
Pieces per case	2 bags x 1 pcs = 2 pcs
Cases/pieces per pallet	44/88
Barcode	4005975058557

Preparation guidelines  approx. 2 hours



 VEGAN

305 Laugenbrötchen, 70 g

Mit Kreuzschnitt, fertig gebacken, mit Salzbeipack

Artikel Nr.	305
Stückgewicht	70 g
Gewicht VE	4858 g
Inhalt pro VE	3 Btl x 20 Stk = 60 Stk
Karton/Stück pro Palette	40/2400
EAN-Code	4005975003052

Verarbeitungstipps  60 Min. < oder >  150 °C ca. 4-6 Min.

305 Pretzel Roll, 70 g

With cross-cut, fully baked, with salt pack

Product no.	305
Weight per piece	70 g
Weight per case	4858 g
Pieces per case	3 bags x 20 pcs = 60 pcs
Cases/pieces per pallet	40/2400
Barcode	4005975003052

Preparation guidelines  60 min. < or >  150 °C approx. 4-6 min.



 VEGAN

3502 Laugen-Kaiserbrötchen, 70 g

Fertig gebacken

Artikel Nr.	3502
Stückgewicht	70 g
Gewicht VE	4705 g
Inhalt pro VE	3 Btl x 20 Stk = 60 Stk
Karton/Stück pro Palette	40/2400
EAN-Code	4005975035022

Verarbeitungstipps  60 Min. < oder >  180 °C ca. 2-4 Min.

3502 Pretzel Kaiser Roll, 70 g

Fully baked

Product no.	3502
Weight per piece	70 g
Weight per case	4705 g
Pieces per case	3 bags x 20 pcs = 60 pcs
Cases/pieces per pallet	40/2400
Barcode	4005975035022

Preparation guidelines  60 min. < or >  180 °C approx. 2-4 min.



 VEGAN

2891 Laugen-Fußballbrötchen, 70 g

Fertig gebacken

Artikel Nr.	2891
Stückgewicht	70 g
Gewicht VE	4717 g
Inhalt pro VE	3 Btl x 20 Stk = 60 Stk
Karton/Stück pro Palette	40/2400
EAN-Code	4005975028918

Verarbeitungstipps  60 Min. < oder >  150 °C ca. 4-6 Min.

2891 Pretzel Football Roll, 70 g

Fully baked

Product no.	2891
Weight per piece	70 g
Weight per case	4717 g
Pieces per case	3 bags x 20 pcs = 60 pcs
Cases/pieces per pallet	40/2400
Barcode	4005975028918

Preparation guidelines  60 min. < or >  150 °C approx. 4-6 min.



 VEGAN

405 Laugenstange, 70 g

Mit zwei Schnitten, fertig gebacken, mit Salzbeipack

Artikel Nr. 405
 Stückgewicht 70 g
 Gewicht VE 4855 g
 Inhalt pro VE 3 Btl x 20 Stk = 60 Stk
 Karton/Stück pro Palette 40/2400
 EAN-Code 4005975004059

Verarbeitungstipps ca. 60 Min. 150 °C
 < oder > ca. 3 Min.

405 Pretzel Stick, 70 g

With two cuts, fully baked, with salt pack

Product no. 405
 Weight per piece 70 g
 Weight per case 4855 g
 Pieces per case 3 bags x 20 pcs = 60 pcs
 Cases/pieces per pallet 40/2400
 Barcode 4005975004059

Preparation guidelines approx. 60 min. 150 °C
 < or > approx. 3 min.



VEGAN

4471 Laugensandwich, 100 g

Mit drei Schnitten, fertig gebacken

Artikel Nr. 4471
 Stückgewicht 100 g
 Gewicht VE 5297 g
 Inhalt pro VE 2 Btl x 24 Stk = 48 Stk
 Karton/Stück pro Palette 40/1920
 EAN-Code 4005975044710

Verarbeitungstipps ca. 60 Min. 180 °C
 < oder > ca. 4–6 Min.

4471 Pretzel Sandwich Roll, 100 g

With three cuts, fully baked

Product no. 4471
 Weight per piece 100 g
 Weight per case 5297 g
 Pieces per case 2 bags x 24 pcs = 48 pcs
 Cases/pieces per pallet 40/1920
 Barcode 4005975044710

Preparation guidelines approx. 60 min. 180 °C
 < or > approx. 4–6 min.



VEGAN

5725 Laugenbaguette, 130g

Mit zwei Schnitten, fertig gebacken

Artikel Nr. 5725
 Stückgewicht 130 g
 Gewicht VE 5203 g
 Inhalt pro VE 3 Btl x 12 Stk = 36 Stk
 Karton/Stück pro Palette 40/1440
 EAN-Code 4005975057253

Verarbeitungstipps 170 °C
 30 Min. Umluftofen
 ca. 4 Min.

5725 Pretzel Baguette, 130g

With two cuts, fully baked

Product no. 5725
 Weight per piece 130 g
 Weight per case 5203 g
 Pieces per case 3 bags x 12 pcs = 36 pcs
 Cases/pieces per pallet 40/1440
 Barcode 4005975057253

Preparation guidelines 170 °C
 30 min Circulating air oven
 approx. 4 min.



VEGAN

5675 Laugen Mini-Mix, 40 g

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

Artikel Nr. 5675
 Stückgewicht 40 g
 Gewicht VE 5478 g
 Inhalt pro VE 4 Btl x 30 Stk = 120 Stk
 Karton/Stück pro Palette 40/4800
 EAN-Code 4005975056751

Verarbeitungstipps 60 Min. 180 °C
 < oder > ca. 3–4 Min.

5675 Mini Pretzel Mix, 40 g

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

Product no. 5675
 Weight per piece 40 g
 Weight per case 5478 g
 Pieces per case 4 bags x 30 pcs = 120 pcs
 Cases/pieces per pallet 40/4800
 Barcode 4005975056751

Preparation guidelines 60 min. 180 °C
 < or > approx.
 3–4 min.



VEGAN

5709 Laugenzopf, 85 g

Fertig gebacken

Artikel Nr. 5709
 Stückgewicht 85 g
 Gewicht VE 5611 g
 Inhalt pro VE 3 Btl x 20 Stk = 60 Stk
 Karton/Stück pro Palette 40/2400
 EAN-Code 4005975057093

Verarbeitungstipps ca. 60 Min. 170 °C
 < oder > ca. 3 Min.

5709 Pretzel Plait, 85 g

fully baked

Product no. 5709
 Weight per piece 85 g
 Weight per case 5611 g
 Pieces per case 3 bags x 20 pcs = 60 pcs
 Cases/pieces per pallet 40/2400
 Barcode 4005975057093

Preparation guidelines approx. 60 min. 170 °C
 < or > approx.
 3 min.



VEGAN

Machen Sie Ihre Snacktheke zum Umsatzmagnet.

Make your snack counter a sales magnet.

**Unsere Burger-Buns und Hotdog-Buns sind absolute
Trendsetter.**

Vorteil für Ihr Handling: Die Produkte sind bereits im Hinge-Cut und Web-Cut in hoher Schnittqualität vorgeschritten. Für eine optimierte Arbeitssicherheit, weniger Arbeitsaufwand und für mehr Geschwindigkeit in Ihrer Snacktheke.

**Our burger buns and hot dog buns are undisputed
trendsetters.**

The practical advantage for you is that they are already expertly pre-cut with either a hinge or a web cut. This increases on-the-job safety, cuts down on work and speeds things up in your snack counter.

4443 Laugen-Hotdog-Bun, 80 g

Hinge-Cut, fertig gebacken


Artikel Nr.	4443
Stückgewicht	80 g
Gewicht VE	5332 g
Inhalt pro VE	3 Btl x 20 Stk = 60 Stk
Karton/Stück pro Palette	40/2400
EAN-Code	4005975044437

Verarbeitungstipps  ca. 90 Min.

4443 Pretzel Hot Dog Bun, 80 g

Hinge cut, fully baked

Product no.	4443
Weight per piece	80 g
Weight per case	5332 g
Pieces per case	3 bags x 20 pcs = 60 pcs
Cases/pieces per pallet	40/2400
Barcode	4005975044437

Preparation guidelines  approx. 90 min.



 VEGAN

3981 Laugen-Burger-Bun, 80 g

Web-Cut, fertig gebacken


Artikel Nr.	3981
Stückgewicht	80 g
Gewicht VE	3822 g
Inhalt pro VE	2 Btl x 21 Stk = 42 Stk
Karton/Stück pro Palette	56/2352
EAN-Code	4005975039815

Verarbeitungstipps  ca. 90 Min.

3981 Pretzel Burger Bun, 80 g

Web cut, fully baked

Product no.	3981
Weight per piece	80 g
Weight per case	3822 g
Pieces per case	2 bags x 21 pcs = 42 pcs
Cases/pieces per pallet	56/2352
Barcode	4005975039815

Preparation guidelines  approx. 90 min.



 VEGAN

Weitere tolle Snack-Ideen finden Sie auf dem YouTube-Kanal von Ditsch, auf unserer Website oder über diesen QR-Code:

You can find more great snack ideas on the Ditsch YouTube channel, on our website or via this QR code link:



Servivorschlag
Serving suggestion

Ditsch

**UNSERE READY-TO-
GO-SNACKS – PERFEKT
FÜR UNTERWEGS.**

Our ready-to-go snacks –
perfect for on the go.



Kein Krümeln, kein Kleckern, kein Verzicht!

No crumbs, no mess, no compromises!

Das ist bester Ditsch Geschmack für unterwegs, der lange frisch bleibt.

Mit unseren köstlichen und hygienisch einzeln verpackten Snacks bieten Sie Ihren Kunden Convenience-Genuss, der ankommt. Für jede Menge Immer-wieder-Käufe!

The full Ditsch taste packed and ready to go.

With our tasty and hygienically individually packaged snacks, you can offer your customers convenience in a whole new form. And keep them coming back for more.

2494 Butterbrezel, 70 g

Mit gesalzener Butter bestrichen, einzeln verpackt, fertig gebacken

Artikel Nr.	2494
Stückgewicht	70 g
Gewicht VE	2433 g
Inhalt pro VE	30 Btl x 1 Stk = 30 Stk
Karton/Stück pro Palette	80/2400
EAN-Code VE	4005975024941
EAN-Code Einzelbeutel	4005975019817

Verarbeitungstipps  120 Min.

2494 Butter Pretzel, 70 g

Sliced and spread with salted butter, individually wrapped, fully baked

Product no.	2494
Weight per piece	70 g
Weight per case	2433 g
Pieces per case	30 bags x 1 pcs = 30 pcs
Cases/pieces per pallet	80/2400
Barcode outer case	4005975024941
Barcode unit pack	4005975019817

Preparation guidelines  120 min.



5510 Butterbrezel, 120 g

Mit gesalzener Butter bestrichen, einzeln verpackt, fertig gebacken

Artikel Nr.	5510
Stückgewicht	120 g
Gewicht VE	5325 g
Inhalt pro VE	40 Btl x 1 Stk = 40 Stk
Karton/Stück pro Palette	40/1600
EAN-Code VE	4005975055105
EAN-Code Einzelbeutel	4005975086000

Verarbeitungstipps  120 Min.

5510 Butter Pretzel, 120 g

Sliced and spread with salted butter, individually wrapped, fully baked

Product no.	5510
Weight per piece	120 g
Weight per case	5325 g
Pieces per case	40 bags x 1 pcs = 40 pcs
Cases/pieces per pallet	40/1600
Barcode outer case	4005975055105
Barcode unit pack	4005975086000

Preparation guidelines  120 min.



3301 Laugenstange, 84 g

Mit gesalzener Butter gefüllt, einzeln verpackt, fertig gebacken

Artikel Nr.	3301
Stückgewicht	84 g
Gewicht VE	3353 g
Inhalt pro VE	35 Btl x 1 Stk = 35 Stk
Karton/Stück pro Palette	80/2800
EAN-Code VE	4005975033011
EAN-Code Einzelbeutel	4005975000075

Verarbeitungstipps  60 Min.

3301 Pretzel Stick, 84 g

Filled with salted butter, individually wrapped, fully baked

Product no.	3301
Weight per piece	84 g
Weight per case	3353 g
Pieces per case	35 bags x 1 pcs = 35 pcs
Cases/pieces per pallet	80/2800
Barcode outer case	4005975033011
Barcode unit pack	4005975000075

Preparation guidelines  60 min.



Unsere wichtigste Zutat ist Genauigkeit.

Our key ingredient: precision.

Schnell-Schnell war noch nie unser Ding – wir handeln lieber überlegt und damit einfach etwas genauer.

Deshalb kontrollieren wir vor der Herstellung alle unsere Rohstoffe penibel auf Qualität und Frische – und überwachen jeden noch so kleinen Schritt des Produktionsvorgangs mithilfe streng definierter Standards. So können wir uns absolut sicher sein, dass jedes einzelne Ditsch-Produkt unser Werk in absolut einwandfreiem Zustand verlässt. 100 Prozent Liebe für echte Vollkommenheit.

We've never believed in rushing things – we prefer to take our time and get things absolutely right.

This is why we test all of our raw materials for quality and freshness before beginning production – and why we monitor every single stage of production with the aid of strictly defined standards. In this way, we can rest assured that every single Ditsch product leaves our plant in perfect condition. All for the love of perfection.



BRGS

Food Safety

CERTIFICATED

IFS
Food



SCHON GEWUSST?

Die Produktion in unseren beiden Werken in Mainz und Oranienbaum ist IFS- sowie BRCGS-zertifiziert und erfüllt damit strengste Qualitätsrichtlinien und Sicherheitsstandards.

DID YOU KNOW?

Production in our Mainz and Oranienbaum plants is certified according to both IFS and BRCGS. This means that they meet the strictest quality guidelines and safety standards.

Ditsch



Servivorschlag
Serving suggestion



NEU UND VEGAN!
New and vegan!



Ein wahrlich runder Genuss.

A well-rounded treat.

Wir lieben Pizza-Snacks.

Deshalb setzen wir – im Gegensatz zu vielen anderen Herstellern – ganz auf hochwertige Frischteigböden und eine Belegung bis zum Rand mit besten Zutaten. Das macht Pizza-Snacks von Ditsch zu kleinen italienischen Genussmomenten für alle, die von bella Italia träumen, ob nun als herzhafter Pizza-Snack Classico oder als vegetarische oder vegane Variante.

We love pizza snacks.

This is why – unlike many other manufacturers – we use only fresh dough bases, topping them generously with nothing but the finest ingredients. In this way, Ditsch pizza snacks provide a little taste of Italy – either as a hearty Classico pizza snack or as a vegetarian or vegan variant.

UNSERE PIZZEN MIT DEM BITTE-NOCH-EIN- STÜCK-GESCHMACK.

Our pizzas will keep them
coming back for more.



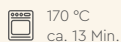
Servivorschlag
Serving suggestion

5895 Veganer Pizza-Snack Margherita mit Basilikum-Topping, 142 g

Vorgegärter Teigling

Artikel Nr.	5895
Stückgewicht	142 g
Gewicht VE	5414 g
Inhalt pro VE	3 Btl x 12 Stk = 36 Stk
Karton/Stück pro Palette	80/2880
EAN-Code	4005975058953

Verarbeitungstipps



170 °C
ca. 13 Min.

5895 Vegan Pizza Snack Margherita with basil-topping, 142 g

Pre-proofed dough

Product no.	5895
Weight per piece	142 g
Weight per case	5414 g
Pieces per case	3 bags x 12 pcs = 36 pcs
Cases/pieces per pallet	80/2880
Barcode	4005975058953

Preparation guidelines



170 °C
approx. 13 min.

NEU UND VEGAN!

New and vegan!



VEGAN

Das Beste, was einer Pizza passieren kann.

The best thing that can happen to a pizza.

Ein Boden aus besten Ditsch Zutaten, üppig belegt und genauso üppig im Geschmack, lässt die Pizza-Snacks von Ditsch schnell zum Lieblingsprodukt Ihrer Kunden werden.

A base made of the finest Ditsch ingredients, with a liberal topping and a taste that is sure to make Ditsch pizza snacks a firm favourite among your customers.

3240 Pizza-Snack Salami, 131 g

Vorgegärter Teigling


Artikel Nr.	3240
Stückgewicht	131 g
Gewicht VE	5031 g
Inhalt pro VE	3 Btl x 12 Stk = 36 Stk
Karton/Stück pro Palette	80/2880
EAN-Code	4005975031758

Verarbeitungstipps  170 °C
ca. 13 Min.

3240 Pizza Snack Salami, 131 g

Pre-proofed dough

Product no.	3240
Weight per piece	131 g
Weight per case	5031 g
Pieces per case	3 bags x 12 pcs = 36 pcs
Cases/pieces per pallet	80/2880
Barcode	4005975031758

Preparation guidelines  170 °C
approx. 13 min.



3241 Pizza-Snack Classico, 157 g

Vorgegärter Teigling


Artikel Nr.	3241
Stückgewicht	157 g
Gewicht VE	5967 g
Inhalt pro VE	3 Btl x 12 Stk = 36 Stk
Karton/Stück pro Palette	80/2880
EAN-Code	4005975032410

Verarbeitungstipps  170 °C
ca. 13 Min.

3241 Pizza Snack Classico, 157 g

Pre-proofed dough

Product no.	3241
Weight per piece	157 g
Weight per case	5967 g
Pieces per case	3 bags x 12 pcs = 36 pcs
Cases/pieces per pallet	80/2880
Barcode	4005975032410

Preparation guidelines  170 °C
approx. 13 min.



3242 Pizza-Snack Margherita, 132 g

Vorgegärter Teigling

Artikel Nr.	3242
Stückgewicht	132 g
Gewicht VE	5067 g
Inhalt pro VE	3 Btl x 12 Stk = 36 Stk
Karton/Stück pro Palette	80/2880
EAN-Code	4005975032427

Verarbeitungstipps  170 °C
ca. 13 Min.

3242 Pizza Snack Margherita, 132 g

Pre-proofed dough

Product no.	3242
Weight per piece	132 g
Weight per case	5067 g
Pieces per case	3 bags x 12 pcs = 36 pcs
Cases/pieces per pallet	80/2880
Barcode	4005975032427

Preparation guidelines  170 °C
approx. 13 min.



Ein Fest für die Sinne – mediterranes Flair inklusive.

A feast for the senses – complete with Mediterranean flair.

Mit unseren köstlichen Premium-Pizzen und der saftig-leckeren Pizzatasche garantieren Sie Ihren Kunden Genussmomente der besonderen Art. Und das Beste? Dank einzigartiger Rezeptur bleibt alles lange frisch und lecker!

With our delicious premium pizzas and succulent calzones, your customers are in for a real treat. And best of all, everything stays fresh and tasty thanks to the unique recipe!

5814 Premium Pizza Caprese, 195 g

Vorgearter Teigling


Artikel Nr. 5814
 Stückgewicht 195 g
 Gewicht VE 4982 g
 Inhalt pro VE 2 Btl x 12 Stk = 24 Stk
 Karton/Stück pro Palette 40/960
 EAN-Code 4005975058144

Verarbeitungstipps  170 °C
 ca. 13 Min.

5814 Premium Pizza Caprese, 195 g

Pre-proofed dough

Product no. 5814
 Weight per piece 195 g
 Weight per case 4982 g
 Pieces per case 2 bags x 12 pcs = 24 pcs
 Cases/pieces per pallet 40/960
 Barcode 4005975058144

Preparation guidelines  170 °C
 approx. 13 min.



5815 Premium Pizza Salami, 186 g

Vorgearter Teigling


Artikel Nr. 5815
 Stückgewicht 186 g
 Gewicht VE 4766 g
 Inhalt pro VE 2 Btl x 12 Stk = 24 Stk
 Karton/Stück pro Palette 40/960
 EAN-Code 4005975058151

Verarbeitungstipps  170 °C
 ca. 13 Min.

5815 Premium Pizza Salami, 186 g

Pre-proofed dough

Product no. 5815
 Weight per piece 186 g
 Weight per case 4766 g
 Pieces per case 2 bags x 12 pcs = 24 pcs
 Cases/pieces per pallet 40/960
 Barcode 4005975058151

Preparation guidelines  170 °C
 approx. 13 min.



5912 Pizzatasche Arrabiata, 135 g

Vorgearter Teigling

Artikel Nr. 5912
 Stückgewicht 135 g
 Gewicht VE 5277 g
 Inhalt pro VE 3 Btl x 12 Stk = 36 Stk
 Karton/Stück pro Palette 56/2016
 EAN-Code 4005975059127

Verarbeitungstipps  ca. 20 Min.  170 °C
 ca. 20–22 Min.

5912 Pizza Calzone Arrabiata, 135 g

Pre-proofed dough

Product no. 5912
 Weight per piece 135 g
 Weight per case 5277 g
 Pieces per case 3 bags x 12 pcs = 36 pcs
 Cases/pieces per pallet 56/2016
 Barcode 4005975059127

Preparation guidelines  approx. 20 min.  170 °C
 approx. 20–22 min.



**SCHICKEN SIE IHRE
KUNDEN AUF KULINARISCHE
ENTDECKUNGSREISE.**

Take your customers on a
culinary journey of discovery.



Genuss in höchster Perfektion.

Perfecting the art of taste.



SCHON GEWUSST?

24/7/365 ist unsere Qualitätsformel: So garantieren wir an allen Tagen des Jahres und zu jeder Zeit den einwandfreien Zustand unserer Produkte.

DID YOU KNOW?

Our formula for quality is 24/7/365: this means that we guarantee that our products will be in perfect condition at any time on any day of the year.

Gisela Heß, Leitung
Qualitätssicherung Werk Mainz
Head of Quality Assurance,
Mainz plant



Genauigkeit liegt uns im Blut.

Grund genug für uns, die Frische und Qualität jedes einzelnen unserer zahlreichen Produkte regelmäßig zu kontrollieren. Ob unsere traditionellen Brezeln, unsere Laugenbackwaren, Pizza-Snacks oder Croissant-Spezialitäten – wir überprüfen jedes noch so kleine Detail regelmäßig und prüfen alle Produkte in unseren eigenen Laboren auf Herz und Nieren. Umfangreiche Rückstellprobennahmen und mikrobiologische Tests inklusive. 100 Prozent Liebe für echtes nachhaltiges Vertrauen.

Precision is in our blood.

This is why we regularly monitor the freshness and quality of our many products. From our traditional pretzels, pizza snacks and croissant specialties to our other pretzel products, we check every last detail and put all of our products through their paces in our in-house laboratories. This includes drawing samples and conducting microbiological tests. All for the love of lasting trust.

Die ganze Leidenschaft Frankreichs in einem Gebäck.

All the passion of France fresh
from the oven.

Unsere Laugen-Croissant-Spezialitäten schmecken nicht nur
herrlich verführerisch, sondern auch so richtig nach Savoir-vivre.

Our pretzel croissant specialities are not only wonderfully
tempting but also taste of savoir-vivre.





Servivorschlag
Serving suggestion

***DIE KUNST,
DAS LEBEN MIT EINEM
BISS ZU GENIEßEN.***

The art of enjoying life in a single bite.



Voller Geschmack und voller Innovationen.

Full of taste and innovation.




Ditsch Croissants bekommen dank unserer einzigartigen Technologie mehr Stabilität bei gleichzeitig kürzerer Backzeit. Eine neue Wickeltechnik ermöglicht zudem gleichmäßigere und damit ansprechendere Produktkonturen. Unvergleichlicher Genuss vom ersten bis zum letzten Bissen.

Thanks to our unique technology, Ditsch croissants have both greater stability and a shorter baking time. In addition to this, our new coiling technique gives the croissants more even contours, making them even easier on the eye. A real treat, from the first bite to the last.

1372 Laugen-Buttercroissant, 80 g

Vorgegärter Teigling




Artikel Nr.	1372
Stückgewicht	80 g
Gewicht VE	6921 g
Inhalt pro VE	4 Btl x 20 Stk = 80 Stk
Karton/Stück pro Palette	40/3200
EAN-Code	4005975013723

Verarbeitungstipps  30 Min.  150 °C ca. 18 Min. 

1372 Pretzel Butter Croissant, 80 g

Pre-proofed dough

Product no.	1372
Weight per piece	80 g
Weight per case	6921 g
Pieces per case	4 bags x 20 pcs = 80 pcs
Cases/pieces per pallet	40/3200
Barcode	4005975013723




Preparation guidelines  30 min.  150 °C approx. 18 min. 



3450 Butter-Laugenspitze, 100 g

Vorgegärter Teigling




Artikel Nr.	3450
Stückgewicht	100 g
Gewicht VE	5412 g
Inhalt pro VE	2 Btl x 25 Stk = 50 Stk
Karton/Stück pro Palette	56/2800
EAN-Code	4005975034506

Verarbeitungstipps  30 Min.  170 °C ca. 20 Min. 

3450 Pretzel Triangle, 100 g

Pre-proofed dough

Product no.	3450
Weight per piece	100 g
Weight per case	5412 g
Pieces per case	2 bags x 25 pcs = 50 pcs
Cases/pieces per pallet	56/2800
Barcode	4005975034506




Preparation guidelines  30 min.  170 °C approx. 20 min. 



5843 Laugen-Buttercroissant mit Frischkäsezubereitung, 110 g

Vorgegärter Teigling




Artikel Nr.	5843
Stückgewicht	110 g
Gewicht VE	4698 g
Inhalt pro VE	2 Btl x 20 Stk = 40 Stk
Karton/Stück pro Palette	80/3200
EAN-Code	4005975058434

Verarbeitungstipps  30 Min.  150 °C ca. 22 Min. 

5843 Pretzel Butter Croissant with cream cheese preparation, 110 g

Pre-proofed dough

Product no.	5843
Weight per piece	110 g
Weight per case	4698 g
Pieces per case	2 bags x 20 pcs = 40 pcs
Cases/pieces per pallet	80/3200
Barcode	4005975058434

Preparation guidelines  30 min.  150 °C approx. 22 min. 



Bei uns ist der Kunde Kaiser.

Here at Ditsch, the customer comes first.



SCHON GEWUSST?

Wir sind gern auch persönlich für Ihre Fragen und Wünsche da. Mit praxis-nahen und informativen Schulungsveranstaltungen direkt bei Ihnen vor Ort – oder in unseren Meetingräumen im Werk Oranienbaum.

DID YOU KNOW?

We are also there for you in person if you have any questions or specific wishes. We can organise hands-on and informative training events at your offices – or alternatively in the conference rooms at our Oranienbaum plant.

Thomas Christnacht,
Fachberater Bakery Consultant

„Geht nicht“, gibt's bei Ditsch nicht.

Ob nun für Bäckereien, Tankstellen, die Gastronomie, für Gemeinschaftsverpflegungen wie Kantinen, Krankenhäuser oder Schulen, für den Lebensmitteleinzelhandel oder Industriebetriebe – wir machen auch das Unmögliche möglich: mit passgenauen Produktlösungen für jeden einzelnen Kundenwunsch. Aber nicht nur bei der Entwicklung individueller Produkte arbeiten wir eng mit unseren Kunden zusammen, wir unterstützen sie auch mit unserer ganzen Leidenschaft für gute Backwaren. Angefangen bei umfangreichen Produktschulungen über kundenspezifische Backempfehlungen und spannende Veredelungsmöglichkeiten bis hin zu neuen Rezeptideen: Wir beraten jeden einzelnen Kunden von Anfang an ganz persönlich. 100 Prozent Liebe für eine langjährige und vertrauensvolle Partnerschaft.

At Ditsch, we can make anything happen.

Whether for bakeries, service stations, food service providers, group catering (canteens, hospitals, schools, etc.), food retailers or industrial companies, we always find the right product solutions for each individual customer need. We don't just work closely together with our customers when developing customised products – we also share our passion for premium baked goods. This includes comprehensive product training, customer-specific baking recommendations, and exciting new presentation and recipe ideas – and we provide our customers with individual advice from the very beginning. All for the love of long standing partnerships based on mutual trust.



Zwei Seiten pure Lebensfreude.

Artikel Nr.	Artikelbezeichnung	Stückgewicht	Oberflächen-schnitte	Fertigungs-grad	Inhalt pro VE	Karton/ Stück pro Palette	Seite
Laugenbrezeln							
127	Party-Laugenbrezel	50 g	Ohne Schnitt	Tgl.	4 Btl x 30 Stk = 120 Stk	40/4800	12
2494	Butterbrezel (e. v.)	70 g	Ohne Schnitt	FB	30 Btl x 1 Stk = 30 Stk	80/2400	29
1265	Laugenbrezel gefüllt mit gesalzener Butter	79 g	Mit Schnitt	FB	4 Btl x 12 Stk = 48 Stk	40/1920	24
1273	Laugenbrezel „Schwäbische Art“	83 g	Mit Schnitt	FB	4 Btl x 10 Stk = 40 Stk	40/1600	23
142	Laugenbrezel	85 g	Ohne Schnitt	Tgl.	4 Btl x 21 Stk = 84 Stk	40/3360	12
182	Laugenbrezel „Schwäbische Art“	100 g	Mit Schnitt	Tgl.	4 Btl x 20 Stk = 80 Stk	40/3200	11
3702	Laugenbrezn „Bayerische Art“	100 g	Ohne Schnitt	Tgl.	4 Btl x 20 Stk = 80 Stk	40/3200	12
4186	Laugenbrezel	100 g	Mit Schnitt	FB	4 Btl x 10 Stk = 40 Stk	40/1600	23
4088	Laugenbrezel „Schwäbische Art“	110 g	Mit Schnitt	Tgl.	4 Btl x 20 Stk = 80 Stk	40/3200	11
4119	Laugenbrezn „Bayerische Art“	110 g	Ohne Schnitt	Tgl.	4 Btl x 20 Stk = 80 Stk	40/3200	12
2760	Laugenbrezel	110 g	Ohne Schnitt	Tgl.	4 Btl x 18 Stk = 72 Stk	40/2880	12
5115	Bio-Laugenbrezel	110 g	Ohne Schnitt	Tgl.	4 Btl x 20 Stk = 80 Stk	40/3200	12
5510	Butterbrezel (e. v.)	120 g	Ohne Schnitt	FB	40 Btl x 1 Stk = 40 Stk	40/1600	29
3655	Laugenbrezel „Schwäbische Art“	130 g	Mit Schnitt	Tgl.	4 Btl x 17 Stk = 68 Stk	40/2720	11
5717	Süße Brezel	135 g	Ohne Schnitt	Tgl.	4 Btl x 15 Stk = 60 Stk	40/2400	15
5637	Laugenbrezel	150 g	Mit Schnitt	FB	3 Btl x 8 Stk = 24 Stk	40/960	23
3663	Laugenbrezel	160 g	Mit Schnitt	Tgl.	4 Btl x 15 Stk = 60 Stk	40/2400	14
3491	Laugenbrezel	170 g	Mit Schnitt	Tgl.	4 Btl x 10 Stk = 40 Stk	40/1600	15
121	Super-Laugenbrezel	170 g	Ohne Schnitt	Tgl.	4 Btl x 10 Stk = 40 Stk	40/1600	15
3992	Riesen-Laugenbrezel	250 g	Ohne Schnitt	Tgl.	2 Btl x 11 Stk = 22 Stk	48/1056	15
3139	Laugenbrezel	350 g	Ohne Schnitt	Tgl.	1 Btl x 15 Stk = 15 Stk	40/600	15
5855	Mega-Laugenbrezel	1,6 kg	Ohne Schnitt	FB	2 Btl x 1 Stk = 2 Stk	44/88	24

Laugenbrötchen, Laugen-Buns

2891	Laugen-Fußballbrötchen	70 g	Ohne Schnitt	FB	3 Btl x 20 Stk = 60 Stk	40/2400	24
305	Laugenbrötchen	70 g	Mit Kreuzschnitt	FB	3 Btl x 20 Stk = 60 Stk	40/2400	24
3502	Laugen-Kaiserbrötchen	70 g	Ohne Schnitt	FB	3 Btl x 20 Stk = 60 Stk	40/2400	24
4443	Laugen-Hotdog-Bun	80 g	Mit Schnitt Hinge-Cut	FB	3 Btl x 20 Stk = 60 Stk	40/2400	25
3981	Laugen-Burger-Bun	80 g	Mit Schnitt Web-Cut	FB	2 Btl x 21 Stk = 42 Stk	56/2352	25
3631	Laugenbrötchen	100 g	Ohne Schnitt	Tgl.	4 Btl x 30 Stk = 120 Stk	40/4800	20
3632	Laugenbrötchen	100 g	Mit Kreuzschnitt	Tgl.	4 Btl x 30 Stk = 120 Stk	40/4800	20
4702	Laugen-Kaiserbrötchen	100 g	Ohne Schnitt	Tgl.	4 Btl x 25 Stk = 100 Stk	40/4000	20

Artikel Nr.	Artikelbezeichnung	Stückgewicht	Oberflächen-schnitte	Fertigungs-grad	Inhalt pro VE	Karton/ Stück pro Palette	Seite
Laugenstangen, Laugenbaguette, Laugensandwich							
405	Laugenstange	70 g	Mit zwei Schnitten	FB	3 Btl x 20 Stk = 60 Stk	40/2400	25
3301	Laugenstange gefüllt mit gesalzener Butter (e. v.)	84 g	Mit drei Schnitten	FB	35 Btl x 1 Stk = 35 Stk	80/2800	29
3642	Laugenstange	85 g	Ohne Schnitt	Tgl.	4 Btl x 30 Stk = 120 Stk	40/4800	19
3633	Laugenstange	100 g	Ohne Schnitt	Tgl.	4 Btl x 30 Stk = 120 Stk	40/4800	19
4471	Laugensandwich	100 g	Mit drei Schnitten	FB	2 Btl x 24 Stk = 48 Stk	40/1920	25
1171	Laugenstange	110 g	Mit zwei Schnitten	Tgl.	4 Btl x 25 Stk = 100 Stk	40/4000	19
4701	Laugenstange	130 g	Mit drei Schnitten	Tgl.	4 Btl x 20 Stk = 80 Stk	40/3200	19
5725	Laugenbaguette	130 g	Mit zwei Schnitten	FB	3 Btl x 12 Stk = 36 Stk	40/1440	25

Laugenzöpfe, Laugenknoten, Laugen-Mini-Mix

3335	Laugen-Mini-Mix	40 g	Ohne Schnitt	Tgl.	3 Btl x 48 Stk = 144 Stk	40/5760	20
5675	Laugen-Mini-Mix	40 g	Mit Schnitt	FB	4 Btl x 30 Stk = 120 Stk	40/4800	25
5709	Laugenzöpfe	85 g	Ohne Schnitt	FB	3 Btl x 20 Stk = 60 Stk	40/2400	25
2835	Laugenknoten	100 g	Ohne Schnitt	Tgl.	3 Btl x 20 Stk = 60 Stk	80/4800	20
5205	Laugenzöpfe	120 g	Ohne Schnitt	Tgl.	2 Btl x 25 Stk = 50 Stk	80/4000	20

Pizza-Snacks

3240	Pizza-Snack Salami	131 g		Tgl.	3 Btl x 12 Stk = 36 Stk	80/2880	35
3242	Pizza-Snack Margherita	132 g		Tgl.	3 Btl x 12 Stk = 36 Stk	80/2880	35
5912	Pizzatasche Arrabiata	135 g		Tgl.	3 Btl x 12 Stk = 36 Stk	50/2016	36
5895	Veganer Pizza-Snack Margherita mit Basilikum-Topping	142 g		Tgl.	3 Btl x 12 Stk = 36 Stk	80/2880	34
3241	Pizza-Snack Classico	157 g		Tgl.	3 Btl x 12 Stk = 36 Stk	80/2880	35
5814	Premium Pizza Caprese	195 g		Tgl.	2 Btl x 12 Stk = 24 Stk	40/960	36
5815	Premium Pizza Salami	186 g		Tgl.	2 Btl x 12 Stk = 24 Stk	40/960	36

Laugen-Croissants, Laugenspitze

1372	Laugen-Buttercroissant	80 g		Tgl.	4 Btl x 20 Stk = 80 Stk	40/3200	43
3450	Butter-Laugenspitze	100 g		Tgl.	2 Btl x 25 Stk = 50 Stk	56/2800	43
5843	Laugen-Buttercroissant mit Frischkäsezubereitung	110 g		Tgl.	2 Btl x 20 Stk = 40 Stk	80/3200	43

A whole page of pure "joie de vivre".

Product no.	Article	Weight per piece	Surface	Convenience level	Pieces per case	Cases/ pieces per pallet	Page
Pretzels							
127	Mini Pretzel	50 g	No cut	ppd	4 bags x 30 pcs = 120 pcs	40/4800	12
2494	Butter Pretzel (i. w.)	70 g	No cut	FB	30 bags x 1 pcs = 30 pcs	80/2400	29
1265	Pretzel filled with salted butter	79 g	With cut	FB	4 bags x 12 pcs = 48 pcs	40/1920	24
1273	Pretzel "Swabian Style"	83 g	With cut	FB	4 bags x 10 pcs = 40 pcs	40/1600	23
142	Pretzel	85 g	No cut	ppd	4 bags x 21 pcs = 84 pcs	40/3360	12
182	Pretzel "Swabian Style"	100 g	With cut	ppd	4 bags x 20 pcs = 80 pcs	40/3200	11
3702	Pretzel "Bavarian Style"	100 g	No cut	ppd	4 bags x 20 pcs = 80 pcs	40/3200	12
4186	Pretzel	100 g	With cut	FB	4 bags x 10 pcs = 40 pcs	40/1600	23
4088	Pretzel "Swabian Style"	110 g	With cut	ppd	4 bags x 20 pcs = 80 pcs	40/3200	11
4119	Laugenbrezn "Bavarian Style"	110 g	No cut	ppd	4 bags x 20 pcs = 80 pcs	40/3200	12
2760	Pretzel	110 g	No cut	ppd	4 bags x 18 pcs = 72 pcs	40/2880	12
5115	Organic Pretzel	110 g	No cut	ppd	4 bags x 20 pcs = 80 pcs	40/3200	12
5510	Butter Pretzel (i. w.)	120 g	No cut	FB	40 bags x 1 pcs = 40 pcs	40/1600	29
3655	Pretzel "Swabian Style"	130 g	With cut	ppd	4 bags x 17 pcs = 68 pcs	40/2720	11
5717	Sweet Pretzel	135 g	No cut	ppd	4 bags x 15 pcs = 60 pcs	40/2400	15
5637	Pretzel	150 g	With cut	FB	3 bags x 8 pcs = 24 pcs	40/960	23
3663	Pretzel	160 g	With cut	ppd	4 bags x 15 pcs = 60 pcs	40/2400	14
3491	Pretzel	170 g	With cut	ppd	4 bags x 10 pcs = 40 pcs	40/1600	15
121	Maxi Pretzel	170 g	No cut	ppd	4 bags x 10 pcs = 40 pcs	40/1600	15
3992	Maxi Pretzel	250 g	No cut	ppd	2 bags x 11 pcs = 22 pcs	48/1056	15
3139	Pretzel	350 g	No cut	ppd	1 bag x 15 pcs = 15 pcs	40/600	15
5855	Giant Pretzel	1,6 kg	No cut	FB	2 bags x 1 pcs = 2 pcs	44/88	24

Pretzel Rolls, Pretzel Buns

2891	Pretzel Football Roll	70 g	No cut	FB	3 bags x 20 pcs = 60 pcs	40/2400	24
305	Pretzel Roll	70 g	With cross cut	FB	3 bags x 20 pcs = 60 pcs	40/2400	24
3502	Pretzel Kaiser Roll	70 g	No cut	FB	3 bags x 20 pcs = 60 pcs	40/2400	24
4443	Pretzel Hotdog Bun	80 g	With cut, hinge cut	FB	3 bags x 20 pcs = 60 pcs	40/2400	25
3981	Pretzel Burger Bun	80 g	With cut, web cut	FB	2 bags x 21 pcs = 42 pcs	56/2352	25
3631	Pretzel Roll	100 g	No cut	ppd	4 bags x 30 pcs = 120 pcs	40/4800	20
3632	Pretzel Roll	100 g	With cross cut	ppd	4 bags x 30 pcs = 120 pcs	40/4800	20
4702	Pretzel Kaiser Roll	100 g	No cut	ppd	4 bags x 25 pcs = 100 pcs	40/4000	20

Product no.	Article	Weight per piece	Surface	Convenience level	Pieces per case	Cases/pieces per pallet	Page
Pretzel Sticks, Pretzel Baguette, Pretzel Sandwich							
405	Pretzel Stick	70 g	With two cuts	FB	3 bags x 20 pcs = 60 pcs	40/2400	25
3301	Pretzel Stick filled with salted butter (i. w.)	84 g	With three cuts	FB	35 bags x 1 pcs = 35 pcs	80/2800	29
3642	Pretzel Stick	85 g	No cut	ppd	4 bags x 30 pcs = 120 pcs	40/4800	19
3633	Pretzel Stick	100 g	No cut	ppd	4 bags x 30 pcs = 120 pcs	40/4800	19
4471	Pretzel Sandwich Roll	100 g	With three cuts	FB	2 bags x 24 pcs = 48 pcs	40/1920	25
1171	Pretzel Stick	110 g	With two cuts	ppd	4 bags x 25 pcs = 100 pcs	40/4000	19
4701	Pretzel Stick	130 g	With three cuts	ppd	4 bags x 20 pcs = 80 pcs	40/3200	19
5725	Pretzel Baguette	130 g	With two cuts	FB	3 bags x 12 pcs = 36 pcs	40/1440	25

Pretzel Plaits, Pretzel Knot, Mini Pretzel Mix

3335	Mini Pretzel Mix	40 g	No cut	ppd	3 bags x 48 pcs = 144 pcs	40/5760	20
5675	Mini Pretzel Mix	40 g	With cut	FB	4 bags x 30 pcs = 120 pcs	40/4800	25
5709	Pretzel Plait	85 g	No cut	FB	3 bags x 20 pcs = 60 pcs	40/2400	25
2835	Pretzel Knot	100 g	No cut	ppd	3 bags x 20 pcs = 60 pcs	80/4800	20
5205	Pretzel Plait	120 g	No cut	ppd	2 bags x 25 pcs = 50 pcs	80/4000	20

Pizza Snacks

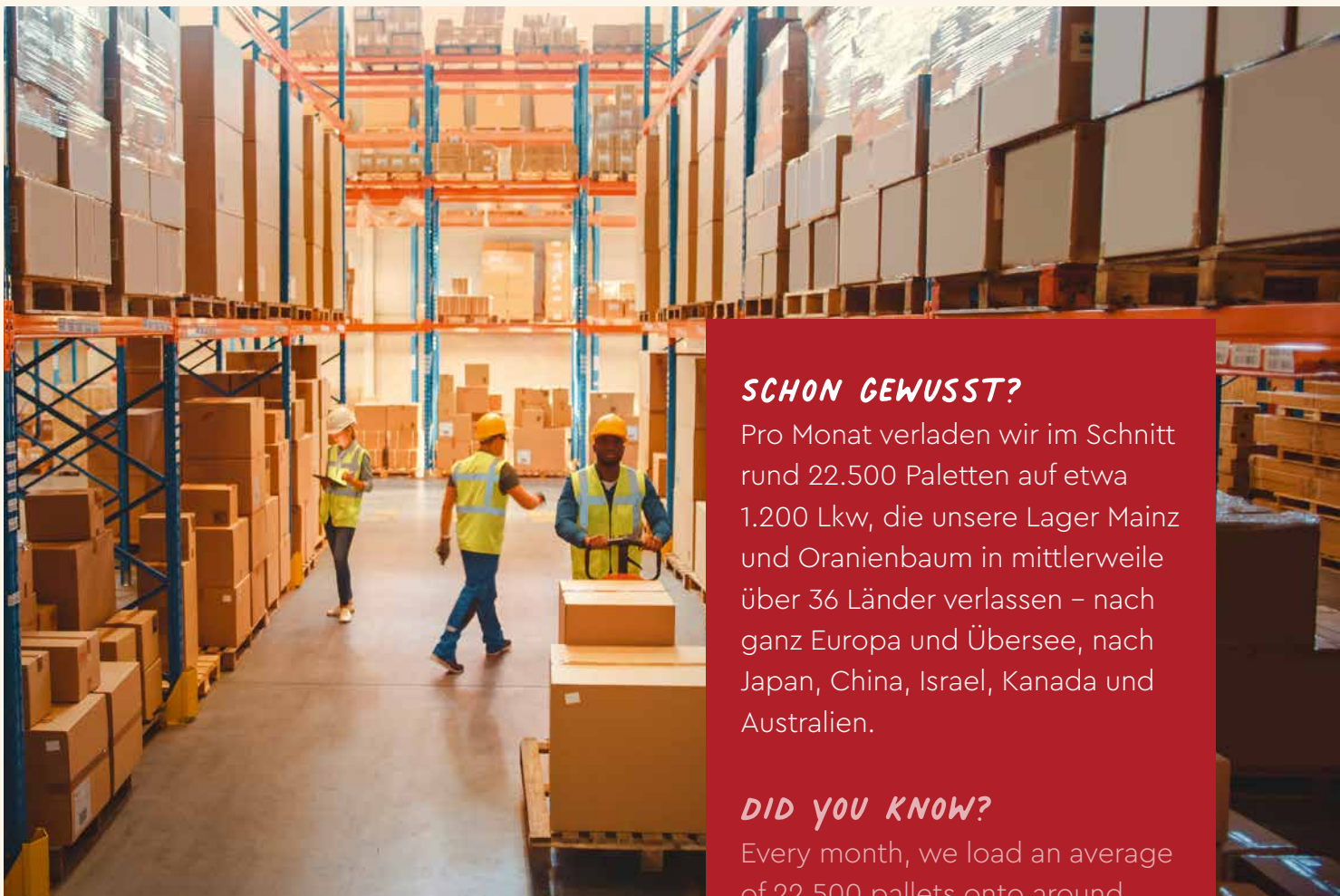
3240	Pizza Snack Salami	131 g		ppd	3 bags x 12 pcs = 36 pcs	80/2880	35
3242	Pizza Snack Margherita	132 g		ppd	3 bags x 12 pcs = 36 pcs	80/2880	35
5912	Pizza Calzone Arrabiata	135 g		ppd	3 bags x 12 pcs = 36 pcs	56/2016	36
5895	Vegan Pizza Snack Margherita with basil-topping	142 g		ppd	3 bags x 12 pcs = 36 pcs	80/2880	34
3241	Pizza Snack Classico	157 g		ppd	3 bags x 12 pcs = 36 pcs	80/2880	35
5814	Premium Pizza Caprese	195 g		ppd	2 bags x 12 pcs = 24 pcs	40/960	36
5815	Premium Pizza Salami	186 g		ppd	2 bags x 12 pcs = 24 pcs	40/960	36

Pretzel Croissants, Pretzel Triangle

1372	Pretzel Butter Croissant	80 g		ppd	4 bags x 20 pcs = 80 pcs	40/3200	43
3450	Pretzel Triangle	100 g		ppd	2 bags x 25 pcs = 50 pcs	56/2800	43
5843	Pretzel Butter Croissant with cream cheese preparation	110 g		ppd	2 bags x 20 pcs = 40 pcs	80/3200	43

Damit das, was wir am meisten lieben, schnell bei Ihnen ankommt.

So that what we love most reaches you very quickly.



SCHON GEWUSST?

Pro Monat verladen wir im Schnitt rund 22.500 Paletten auf etwa 1.200 Lkw, die unsere Lager Mainz und Oranienbaum in mittlerweile über 36 Länder verlassen – nach ganz Europa und Übersee, nach Japan, China, Israel, Kanada und Australien.

DID YOU KNOW?

Every month, we load an average of 22,500 pallets onto around 1,200 trucks that leave our Mainz and Oranienbaum warehouses en route to over 36 countries. This not only includes the rest of Europe but also Japan, China, Israel, Canada and Australia.



„Pünktlich wie die Brezelbäcker“ ist unsere Maxime.

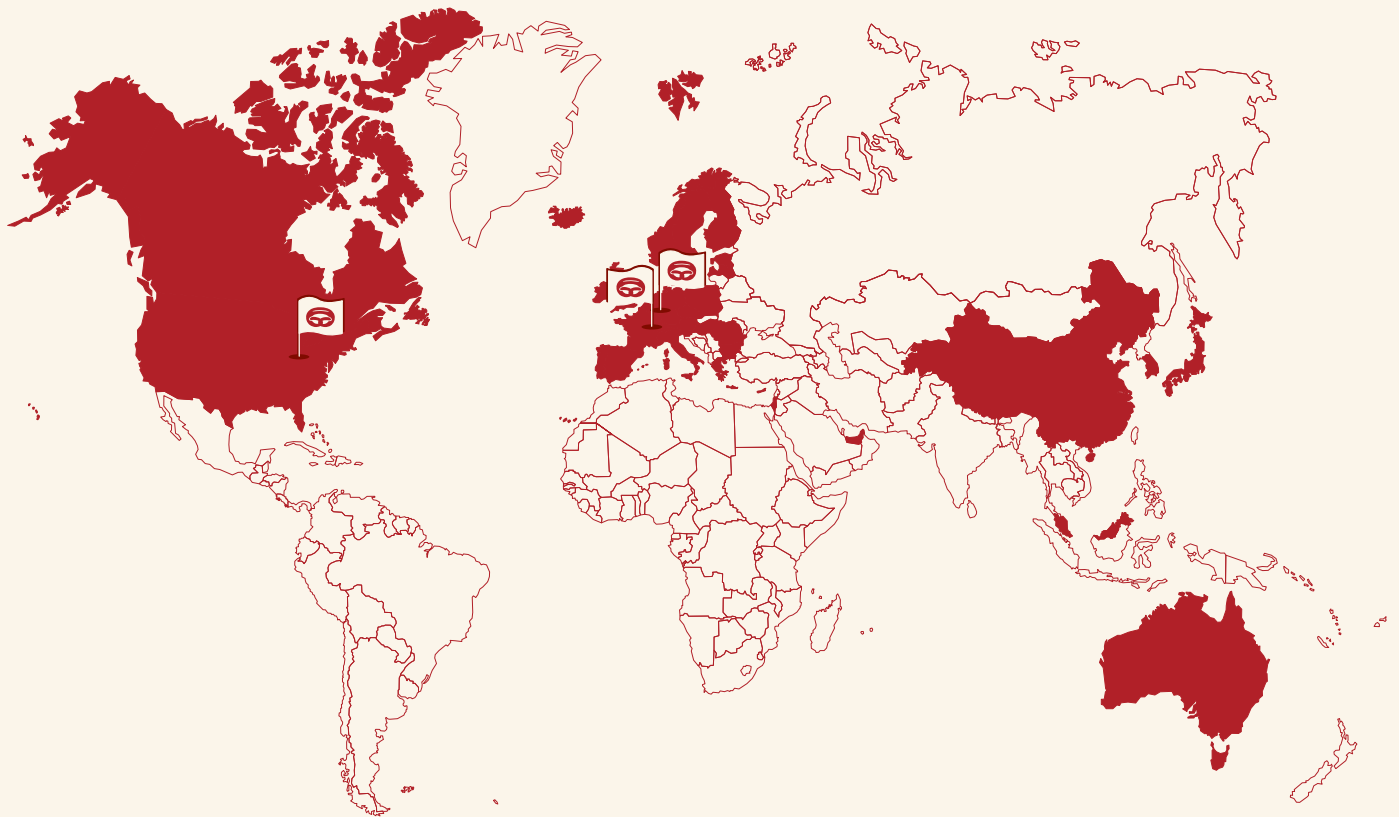
Wir verfügen deshalb über eine ausgeklügelte Disposition und Logistik mit vollautomatischem Hochregallager und 10.000 Palettenplätzen bei konstanten -27 °C . Dazu kommen drei Tiefkühl-Verladerampen mit kontinuierlichen -17 °C und -20 °C , eine Abfertigung von sonntags bis freitags plus unsere Wie-am-Schnürchen-Zollsachbearbeitung sowie ein eingespieltes Team aus erfahrenen Profis. Einfach 100 Prozent Liebe für verlässliche Liefertermine.

The taste of reliability.

This is why we have a highly sophisticated dispatch and logistics set-up with a fully automated high-bay warehouse and 10,000 pallet spaces kept at a constant -27 °C . We also have three loading ramps kept at temperatures of between -17 °C and -20 °C , a dispatch routine from Sundays to Fridays, finely tuned customs processing and a team of seasoned professionals. All for the love of meeting delivery deadlines.

Unsere Brezeln auf der ganzen Welt.

Our pretzels all over the world.



Unsere Brezeln werden produziert in Deutschland (Mainz, Oranienbaum), der Schweiz (Emmenbrücke) und den USA (Cincinnati).

Our pretzels are produced in Germany (Mainz, Oranienbaum), Switzerland (Emmenbrücke) and the United States (Cincinnati).



Wir liefern vorgegarte Teiglinge und fertig gebackene Produkte weltweit in über 36 Länder.

We deliver freezer to oven and fully baked pretzel product specialties in over 36 countries globally.



PRETZELS SINCE 1919

Standorte

Sites

Brezelbäckerei Ditsch GmbH
Robert-Bosch-Str. 44
55129 Mainz
Deutschland
Telefon: +49 6131 9957-0
Fax: +49 6131 9957-50
handel@ditsch.de
www.ditsch.com

Brezelbäckerei Ditsch GmbH
Einsteinstraße 157
06785 Oranienbaum-Wörlitz
Deutschland
Telefon: +49 34904 429-0
Fax: +49 34904 429-30
handel@ditsch.de
www.ditsch.com

Ditsch USA LLC
311 Northland Blvd.
45246 Cincinnati, Ohio
United States of America
sales@ditsch.com
www.ditsch.com

