

NATURALI O FARCITI, OGNI MORSO È UN PIACERE!








BREZEL E LAUGEN



--
PRODOTTI GIÀ COTTI
CROCCANTI FUORI E MORBIDI DENTRO
CARATTERISTICO COLORE AMBRATO E SAPORE INCONFONDIBILE
DELIZIOSI SIA AL NATURALE CHE FARCITI

BREZEL E LAUGEN



	CODICE				 	 
BREZEL	3422089	83 g	40 pz		4 min	180°C
LAUGEN	3422090	70 g	60 pz		3 min	150°C

Entrambi i prodotti possono essere scongelati o passati in forno per pochi minuti. In quest'ultimo caso si consiglia di arricchirli con sale grosso - presente in bustina all'interno di ambo le confezioni - dopo averne bagnato leggermente la superficie con acqua.



Brezel



Laugen

BREZEL. Si racconta che sia il cibo da merenda più antico del mondo. La sua caratteristica forma annodata, che ricorda le braccia incrociate durante la preghiera, tradisce la sua origine che si colloca nei monasteri del sud della Francia, intorno al 610. Croccante fuori, morbido dentro, è delizioso al naturale, con farciture salate e... con un boccale di birra!

LAUGEN. Protagonista incontrastato delle tavole alto atesine, il laugen - fatto con la stessa pasta del brezel - presenta il caratteristico colore ambrato e un sapore inconfondibile. Ottimo come pane da tavola, esprime il proprio meglio se farcito con salumi, formaggi e accompagnato da una birra.