

BREZEL - FORBAGT



**FORHÅNDS-
BESTILLING***

inden 14. august for
levering primo
september.

*Forhåndsbestillingen afgives inden 14. august 2016 for levering fra primo september. Der tages forbehold for at produktet ikke tages på lager ved manglende interesse. Priserne er nettopriser ekskl. moms jf. vores normale samhandelsbetingelser. Der tages forbehold for udsolgte varer, pris- og afgiftsændringer samt tryk- og fotofejl.

Serveringsforslag

Brezel (eller pretzel som er den engelske oversættelse) er en saltkringle - ideel som snack til større arrangementer for både børn og voksne. Brezel har oprindelse i Sydtyskland, hvor den er kendt for at blive nydt sammen med øl og kendes især fra oktoberfester. I Danmark bruges både betegnelsen brezel og pretzel om denne snack.

BREZLENS HISTORIE

Overordnet findes der to stilarter af brezlen: én med tynde "arme" og et snit (Swabian) og den anden med "tykke" arme uden snit (Bavarian).

"Swabian" stilen som vi introducerer: I 1477 var Bagermester Frieder fra Urach dømt til døden og adelen tilbød ham udsættelse, hvis han kunne bage et brød, hvor solen kunne skinne igennem tre gange, inden for tre dage. Inspireret af de foldede arme på sin kone - opfandt Frieder kringlen. Da han skulle bage brødet, faldt dejen ned i en spand med lud. Trods sin nød bagte han det, og serverede det.

PRODUKTET

Brezel (swabian), 83 g med snit, klar til at servere efter ca. 20 minutters optøning.

Kan også tages direkte fra fryseren og sættes i 180° C varm ovn i 4-6 minutter.

Leveres med 140 g saltpakke. Leveres frosne.

Smager bedst inden for 5 timer efter optøning.

ANVENDELSE

Ideel som snack til større arrangementer, hvor der hurtigt skal leveres et større antal og bagekapaciteten er begrænset. Denne variant kræver ikke afbagning og er klar til at servere efter ca. 20 minutters optøning. Saltes umiddelbart efter optøning.

En god og nem løsning med et godt resultat og god smag. Ønsker man en højere kvalitet, anbefaler vi den ubagte brezel, hvor man i større grad har mulighed for at forfine produktet.

SMAG OG UDSEENDE

"Swabian Style" disse brezler er ludbehandlede, forbagte og lavet med et snit i skorpen.

VAREDATA

Varenavn: Brezel, færdigbagt med saltpakke.

Kollienhed: 40 stk. á 83 gram

Udskriftsdato: 20. juni 2016

BREZEL - UBAGT

**FORHÅNDS-
BESTILLING***

inden 14. august for
levering primo
september.



*Forhåndsbestillingen afgives inden 14. august 2016 for levering fra primo september. Der tages forbehold for at produktet ikke tages på lager ved manglende interesse. Priserne er nettopriser ekskl. moms jf. vores normale samhandelsbetingelser.

Serveringsforslag

Der tages forbehold for udsolgte varer, pris- og afgiftsændringer samt tryk- og fotofejl.

Brezel (eller pretzel som er den engelske oversættelse) er en saltkringle - ideel som snack til større arrangementer for både børn og voksne. Brezel har oprindelse i Sydtyskland, hvor den er kendt for at blive nydt sammen med øl og kendes især fra oktoberfester. I Danmark bruges både betegnelsen brezel og pretzel om denne snack.

BREZLENS HISTORIE

Overordnet findes der to stilarter af brezlen: én med tynde "arme" og et snit (Swabian) og den anden med "tykke" arme uden snit (Bavarian).

"Swabian" stilen som vi introducerer: I 1477 var Bagermester Frieder fra Urach dømt til døden og adelen tilbød ham udsættelse, hvis han kunne bage et brød, hvor solen kunne skinne igennem tre gange, inden for tre dage. Inspireret af de foldede arme på sin kone - opfandt Frieder kringlen. Da han skulle til at bage brødet, faldt dejen ned i en spand med lud. Trods sin nød bagte han det og serverede det.

PRODUKTET

Brezel (swabian), 110 g, ludbehandlet, ubagt og uden snit. Leveres med 140 g saltpakke. Leveres frosne.

ANVENDELSE

Denne variant skal bages af. Efter ca. 20 minutters optøning drysses saltet på dejen, og produktet sættes i ovnen ved ca. 190° C og bages i ca. 14 minutter. Den færdigbagte brezel er bedst indenfor 5 timer efter bagning.

Dette produkt giver den bedste håndværkskvalitet. Ønskes en nemmere og hurtigere løsning, anbefaler vi den færdigbagte variant, som kun kræver optøning og saltning.

SMAG OG UDSEENDE

"Swabian Style" ludbehandlede brezler med medfølgende salt.

VAREDATA

Varenavn: Brezel, ubagte med saltpakke.
Kollienhed: 54 stk. á 110 gram



(Produktbillede)

Udskriftsdato: 20. juni 2016