

## Baijerilainen brezel

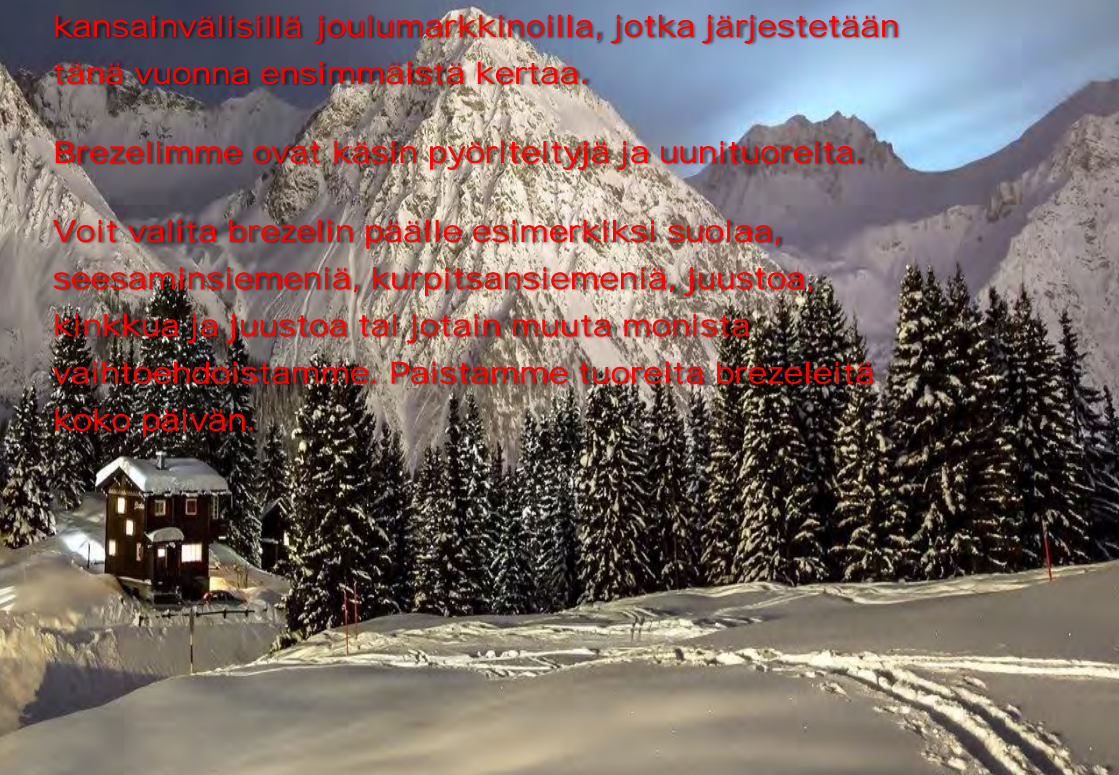


Brezel eli suolattu vehnärinkeli on yksi Saksan suosituimmista leivistä. Se oli alun perin kristillinen paastoajan ruoka, josta ajan myötä on tullut suosituin baijerilainen välipala.

Myös ympäri maailmaa tulevat turistit ovat ottaneet Brezelin omakseen. Niinpä tämä baijerilainen erikoisuus on nykyisin maailmankuulu rinkeli, jonka voi löytää monien suurkaupunkien brezel-leipomoista. Tarjoamme baijerilaista brezeliä Helsingin kansainvälisillä joulumarkkinoilla, jotka järjestetään tänä vuonna ensimmäistä kertaa.

Brezelimme ovat käsin pyöriteltyjä ja uunituoreita.

Voit valita brezelin päälle esimerkiksi suolaa, seesaminsiemeniä, kurpitsansiemeniä, juustoa, kinkkua ja juustoa tai jotain muuta monista vaihtoehtoistamme. Paistamme tuoreita brezeleitä koko päivän.





# Bavarian Pretzels



**The lye pretzel is one of Germany's most popular bread varieties. What originally was a food for Christian fasting periods has over time become Bavaria's most popular snack.**

Thanks to its huge popularity among tourists, the Bavarian pretzel has become known all across the world. As a result, you can find Bavarian pretzel bakeries in almost any major city worldwide. This year, we have the pleasure of acquainting you with the Bavarian pretzel at the first International Christmas Market in Helsinki.

Our pretzels are freshly prepared, rolled and baked by hand.

These pretzels come with a large selection of toppings, including salt, sesame, pumpkin seeds, cheese, ham and cheese, and **more. We're baking fresh pretzels for you throughout the day.**

