

Vi har kogt og bagt:

Bagels

Overbevisende
i optik
og smag

VEGAN


Baker & Baker

— WE ARE AMERICAN BAKERY —

Bagels

Mere end blot et rundstykke

Amerikanske bagels - det moderne grundlag for et alsidigt og varieret udvalg af snacks. Ideel til pålægsvarianter i alle prisklasser!

Vores typiske amerikanske bagels, der er lavet af klassisk gærdej i forskellige varianter, har altid været populære. Med deres håndværksmæssige udseende, deres ekstra bløde dej og den bløde overflade er de lige på dagens trend - ikke kun blandt unge snackelskere. Dine kunder bliver ægte bagel-fans!

Mere end almindelig lækker!

- Soft, skinnende overflade og blød dej.
- Original amerikansk opskrift efter California-metoden "Steam&Bake"
- Færdig bagt & kan bruges hurtigt

Dette er nyt!

- Mere håndværksmæssigt udseende
- Blødere krumme
- Fyldigere volumen

Tværsnit af
Sprossen
Bagel



Opskriftsforslag:

Solhilsen



Honning-sennep-dressing



Rødbedespirer



Mango-skiver



Kalkunpålæg



Rucola



Salatmayo



Køb AMERICAN BAGELS hos BÄKO DANMARK

	CSM produkt	Vægt pr. stk.	Antal pr. krt.	Standtid ¹⁾	BÄKO varenr.:	Tilberedning
	B&B Kraftkorn® Malzbagel	100 g	44 stk.	2 dage	408193*	Gælder for alle bagels: Optøning: 15-30 min. Bagetid/°C: ca. 2 min. ved 180-200°C med damp. ²⁾
	B&B Sesam Bagel	85 g	44 stk.	2 dage	408192*	
	B&B Natur Bagel	85 g	44 stk.	2 dage	Skaffevare** 4017040.01647.8	
	B&B Laugen Bagel	87 g	30 stk.	2 dage	403126*	
	B&B Sprossen Bagel	100 g	44 stk.	2 dage	Skaffevare** 4017040.01717.8	

* Bestillingsvare.

** Skaffevare. Produktet er ikke indmeldt hos BÄKO DANMARK, men kan skaffes ved henvendelse til BÄKO DK. Oplys evt. EAN nr. ved bestilling.

1) Standtiden gælder efter optøning ved en stuetemperatur på 22°C.

2) Bagetider og temperaturer er vejledende og afhænger af driftsforholdene. Temperaturangivelse for varmluftsovn.

Alle billeder viser bagte produkter.

CSM Nordic A/S

Marsvej 26 | 6000 Kolding

Tlf: 6341 8300 | Web: csmnordic.com

info.nordic@csmbakerysolutions.com

Forhandles af:



connecting the
world of baking®