

# BAGELS 2024

Día Mundial del Bagel y no queríamos dejar pasar la oportunidad de hablar de este clásico del desayuno neoyorquino.

40  
Aniversario  
SIGFREDO MELCHOR



60985

## Bagel Cristalino Cereales Precortado

¡Los Bages! más crujientes! Nuestros bagels Cristalino, con su corteza fina y crujiente, y su miga ligera y aireada, se convierten en el soporte ideal para las recetas más premium. El Bagel Cristalino Cereales Precortado contiene harina de trigo, agua, masa madre, aceite de oliva, linaza, copos de trigo, semillas de girasol y semillas de sarraceno.

**CAJA/UNIDADES:** 60

**PESO:** 75 gr.

**DISPOSICIÓN EN PALÉ:** 4 x 8

**TAMAÑO:** 11 cm.

**TIEMPO DE DESCONGELADO:** 20 - 25 min



60895

## Bagel Cristalli Semiwhole Precortado

¡Los Bagels más crujientes! Nuestros bagels de Cristalino, con su corteza fina y crujiente, y su miga ligera y aireada, se convierten en el soporte ideal para las recetas más premium. El formato bagel realza las propiedades diferenciales de la textura del pan cristal, convirtiéndose en un producto completamente innovador. El Bagel Cristalino Semiwholegrain Precortado está elaborado con harina de trigo integral, agua, masa madre, aceite de oliva y sésamo.

**CAJA/UNIDADES:** 60

**PESO:** 70 gr.

**DISPOSICIÓN EN PALÉ:** 4 x 8

**TAMAÑO:** 11 cm.

**TIEMPO DE DESCONGELADO:** 20 - 25 min



66330

## Bagel

Marca la diferencia con este pan exclusivo, elaborado con harina de trigo, sal, agua y levadura. Pan denso con una cubierta exterior ligeramente crujiente.

**CAJA/UNIDADES:** 50

**PESO:** 85 gr.

**DISPOSICIÓN EN PALÉ:** 4 x 10

**TAMAÑO:** 11,8 cm.

**TIEMPO DE DESCONGELADO:** 45 - 50 min

**TEMPERATURA DE HORNEADO:** 180 - 0 min

**TIEMPO DE HORNEADO:** 3 - 5 min



61330

## Bagel Amapola

Pan denso con una cubierta exterior ligeramente crujiente y decorado con semillas de amapola.

**CAJA/UNIDADES:** 50

**PESO:** 85 gr.

**DISPOSICIÓN EN PALÉ:** 4 x 10

**TAMAÑO:** 11,8 cm.

**TIEMPO DE DESCONGELADO:** 45 - 50 min

**TEMPERATURA DE HORNEADO:** 180 - 5 min

**TIEMPO DE HORNEADO:** 3 - 5 min

