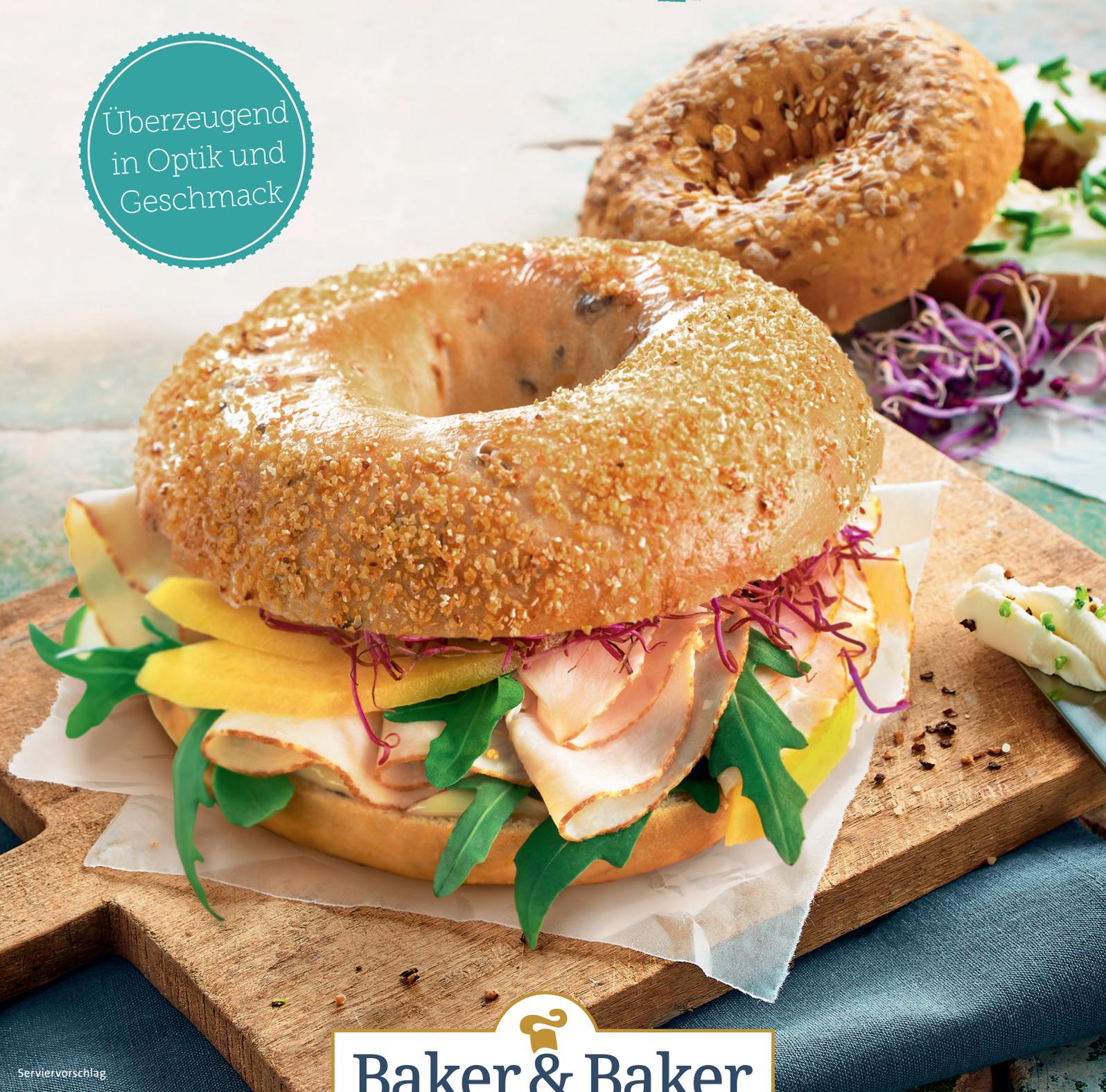


Wir haben aufgerundet:

UNSERE BAGELS IN BESTFORM!

Überzeugend
in Optik und
Geschmack



Serviervorschlag


Baker & Baker
— WE ARE AMERICAN BAKERY —

BAGELS

- mehr als ein Brötchen

American Bagels – die moderne Basis für ein rundum abwechslungsreiches und vielfältiges Snack-Angebot. Optimal für Belegvarianten in allen Preisklassen!

Von jeher begeistern unsere typisch amerikanischen Bagels aus klassischem Hefeteig in vielen Geschmacksvarianten. Mit ihrer handwerklichen Optik, ihrem extra-weichen Teig und der soften Oberfläche liegen sie voll im Trend – nicht nur bei jungen Snack-Liebhabern. So werden aus Ihren Gästen echte Bagel-Fans!

↙ *Gutes bleibt gut!*

- soft, glänzende Oberfläche & weicher Teig
- Original amerikanische Rezeptur nach der California-Methode „Steam & Bake“
- fertig gebacken & schnell einsetzbar



Querschnitt
Sprossen Bagel



Passend zu Bagels ↘



Bagel-Halter,
150 Stk.



DELISSIO Sandwich-
Crème Neutral, 2 kg,
Art.Nr. 8603



DELISSIO Sandwich-
Crème mit Senf, 2 kg,
Art.Nr. 8604



REZEPT- VORSCHLAG:

Honig-Senf-Dressing

Randen-Sprossen

Mangostreifen

Truthahnaufschnitt

Rucola

DELISSIO
Sandwich-Crème

↙ *Das ist neu!*

- handwerklichere Optik
- verbesserte Rezeptur
- neuer Kartoninhalt & Artikelnummer

Wenn es schnell gehen muss: Einfach auftauen, belegen & servieren!

Bezeichnung	MDM / Art.-Nr.	Stückgewicht	Kartongewicht	Kartoninhalt	VE / Palette	Standzeit ¹	Zubereitung ²
 Kraftkorn Malzbagel	10234832 / 1662	100 g	4,400 kg	44 Stück	56 Kartons	1 Tag	Für alle Bagels: Auftauzeit: 15 – 30 Min. Backzeit / °C: ca. 2 Min. / bei 180 – 200 °C mit Dampf
 Sprossen Bagel	10235487 / 1717	100 g	4,400 kg	44 Stück	56 Kartons	1 Tag	

1) Die Standzeiten gelten nach dem Auftauen bei einer Raumtemperatur von 22 °C.

2) Die Backzeiten und Backtemperaturen sind Richtwerte und abhängig von den betrieblichen Bedingungen. Temperaturvorgabe für Heissluftofen.
Alle Abbildungen zeigen gebackene Produkte.

Margo - CSM Schweiz AG

Lindenstrasse 16 | CH-6340 Baar

T 041 768 22 82 | F 041 768 22 99

info.margo@csmbakerysolutions.com

www.margo.ch | www.csmbakerysolutions.com



connecting the
world of baking®