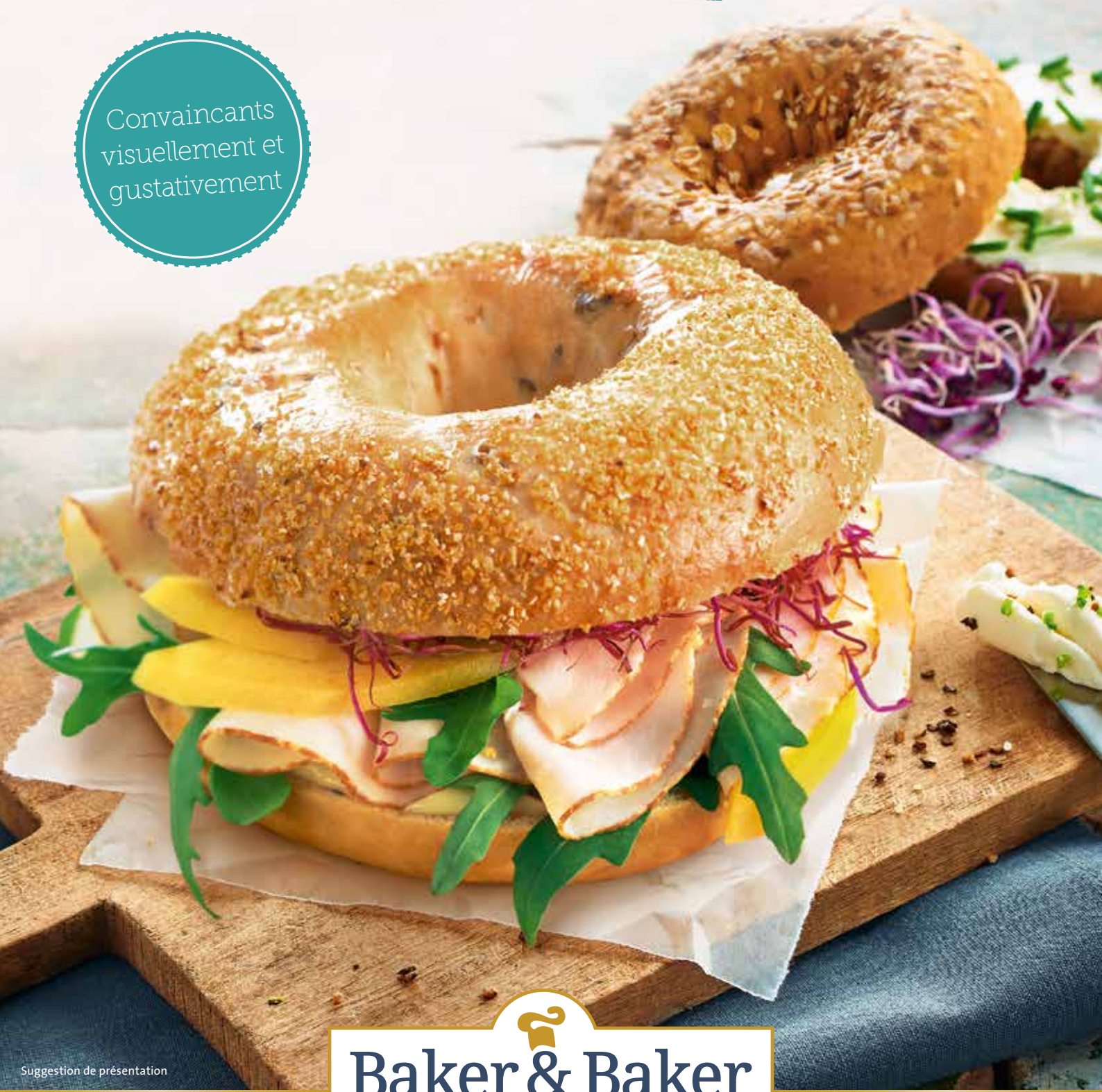


Nous avons élargi notre assortiment:

NOS BAGELS EN GRANDE FORME!

Convaincants
visuellement et
gustativement



Suggestion de présentation


Baker & Baker

— WE ARE AMERICAN BAKERY —

LE BAGEL

-plus qu'un petit pain

Les bagels américains: une base moderne pour une offre de snacks variée et très originale. Parfaits pour des garnitures dans toutes les gammes de prix!

Proposés dans de nombreuses variantes, nos bagels typiquement américains à base de pâte levée classique sont plébiscités depuis toujours. Avec leur style artisanal, leur pâte ultra-moelleuse et leur croûte très fine, ils sont totalement dans l'air du temps et ne plaisent pas uniquement aux jeunes amateurs de snacks. Vos clients seront bientôt de vrais adeptes du bagel!

Toujours aussi bon!

- Une croûte fine et brillante et une pâte moelleuse
- Une recette américaine authentique, fidèle à la méthode californienne du «steam & bake»
- Des petits pains déjà cuits et prêts à l'emploi



Le bagel aux germes vu de l'intérieur



Idéal pour les bagels



Support à bagel, 150 pcs.



DELISSIO Crème sandwich neutre, 2 kg, N° d'art. 8603



DELISSIO Crème sandwich à la moutarde, 2 kg, N° d'art. 8604

Quand il faut aller vite, plongez votre couteau, tartinez et servez!



IDÉE DE RECETTE:

- Sauce miel-moutarde
- Germes de betterave
- Lamelles de mangue
- Tranche de dinde
- Roquette
- DELISSIO Crème sandwich

C'est nouveau!

- Un style plus artisanal
- Une recette améliorée
- Un nouveau contenu de carton et un numéro d'article

Désignation	MDM / N° d'art.	Poids à l'unité	Poids d'un carton	Contenu d'un carton	UV / palette	Conservation ¹	Préparation ²
Bagel de malt aux céréales	10234832 / 1662	100 g	4,400 kg	44 pcs.	56 cartons	1 jour	Pour tous les bagels: Décongélation: 15 – 30 min. Cuisson: env. 2 min. / 180 – 200 °C avec vapeur
Bagel aux germes	10235487 / 1717	100 g	4,400 kg	44 pcs.	56 cartons	1 jour	

1) Les durées de conservation sont valables après décongélation, à une température ambiante de 22 °C.

2) Les temps et températures de cuisson sont indicatifs et dépendent des conditions de réalisation. Indication de température pour four à chaleur tournante. Toutes les illustrations montrent des produits cuits.

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®