

REF. 131051

Bagel Semillas de Sésamo 3% Precortado DyL 85g

¡EL PANECILLO MÁS ICÓNICO DE NEW YORK, CON SÉSAMO!

ELABORACIÓN. Uno de los pasos más característicos en su elaboración es el hervido en agua previo al horneado dando lugar a esa miga compacta tan característica

TEXTURA DENSA Y MASTICABLE. El bagel se distingue por su textura interior densa y una corteza fina ligeramente crujiente. El resultado es un panecillo consistente ideal para aguantar recetas con salsas o quesos en crema.

VERSÁTIL. El topping de sésamo se ha convertido en el más reconocible y aceptado por su sabor suave y delicioso que potencia el gusto de cualquier relleno. Lo que convierte a este bagel en el más demandado.



				
85 g	11 cm	36 ud	72 cajas	90 min



FUENTE DE FIBRA · DESCONGELAR Y LISTO · PRECORTADO ·