

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 ·