

UN PIACERE DA GUSTARE A TUTTO TONDO

BAGEL









CROCCANTI FUORI E MORBIDI DENTRO
RAFFINATI E MOLTO CHIC, IN LINEA CON LE NUOVE TENDENZE DEL MERCATO ITALIANO
OTTIMI A COLAZIONE MA ANCHE PER UN PRANZO O UNO SPUNTINO VELOCE

Le immagini hanno il solo scopo di rappresentare il prodotto

BAGEL



	CODICE			 	 
BAGEL ORIGINALE	3422095	115 g	24 pz	5 / 10 min	180°C
BAGEL CON SESAMO	3422096	115 g	24 pz	5 / 10 min	180°C
BAGEL SAPORITO	3422097	115 g	24 pz	5 / 10 min	180°C



Originale



Semi di sesamo



Semi di sesamo e papavero,
cipolla e aglio

La loro origine è antica. Già all'inizio del 1600 i bagel erano diffusi a Cracovia: la tipica forma ad anello rappresentava il ciclo della vita e venivano regalati come augurio di buona fortuna alle donne che avevano appena partorito. Si narra, poi, che la ricetta dei bagel sia arrivata negli Stati Uniti grazie agli immigrati polacchi di religione ebraica.

Queste ciambelle, così popolari oltre oceano, sono perfette a colazione o per un pranzo leggero e veloce. Possono essere mangiate al naturale o farcite, presentate come bruschette o tagliate a rondelle per preparare tartine e crostini. Servitele con la marmellata di albicocche per colazione, o con il formaggio spalmabile e salmone come spuntino a mezzogiorno! Sarà un successo!



Seguici anche su:  FORNO D'ASOLO

FORNODASOLO.IT