

REF. 131050

Bagel Semillas Amapola 3% Precortado DyL 85g

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

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.

CONTRASTE DE COLOR. El topping de amapola es perfecto para crear contraste de color y aumentar el atractivo del producto. La amapola se caracteriza además por su sabor suave similar al de las nueces que combina con cualquier relleno dulce o salado.

				
85 g	11 cm	36 ud	72 cajas	90 min



FUENTE DE FIBRA · DESCONGELAR Y LISTO · PRECORTADO ·