

# Bagels

## Schmecken Sie den Unterschied

Die Bagel ist ursprünglich ein osteuropäisches Produkt, das von jüdischen Einwanderern in den Vereinigten Staaten eingeführt wurde. Sie wohnten unter anderem im Südosten von Manhattan, New York.

Die Märkte in New York wurden am Sonntag geschlossen, im jüdischen Viertel konnte man Bagels kaufen. Bald führten jüdische Bäcker mit Brot Karren in der ganzen Stadt.

Wichtig ist die besondere Qualität der Produkte und ein hohes Qualitätsmanagement was dahinter steht. Für uns sind die unsere Kunden sehr wertvoll und daher gehen wir sehr gerne auf spezielle Kundenwünsche ein die in sehr enger Zusammenarbeit mit unseren Kunden und unserem Management persönlich besprochen werden.

Uns ist es wichtig, genau in die Gedanken und Handlungen unserer Kunden zu verstehen, kurzum in den "Kopf" des Kunden sich reinzusetzen.



Produkt **Bagel natur**





**Bagel Dinkel**



**Bagel Sesam**



<b>ART. NR.</b>	<b>60001</b>	<b>60003</b>	<b>60002</b>
<b>LIEFERGEWICHT JE STÜCK</b>	<b>100 Gramm</b>	<b>100 Gramm</b>	<b>100 Gramm</b>
<b>STÜCK IM KARTON</b>	<b>45 Stück</b>	<b>45 Stück</b>	<b>45 Stück</b>
<b>KARTONS PRO PALETTE</b>	<b>10 X 7 = 70 ds</b>	<b>10 X 7 = 70 ds</b>	<b>10 X 7 = 70 ds</b>
<b>ENTFROSTEN</b> 	<b>180°C</b>	<b>180°C</b>	<b>180°C</b>
<b>BACKZEIT</b> 	<b>5 min.</b>	<b>5 min.</b>	<b>5 min.</b>

Produkt **Bagel Mehrkorn**





**Bagel Zimt / Rosinen**



**Bagel Mohn**



<b>ART. NR.</b>	<b>n nb</b>	<b>n nb</b>	<b>n nb</b>
<b>LIEFERGEWICHT JE STÜCK</b>	<b>100 Gramm</b>	<b>100 Gramm</b>	<b>100 Gramm</b>
<b>STÜCK IM KARTON</b>	<b>45 Stück</b>	<b>45 Stück</b>	<b>45 Stück</b>
<b>KARTONS PRO PALETTE</b>	<b>10 X 7 = 70 ds</b>	<b>10 X 7 = 70 ds</b>	<b>10 X 7 = 70 ds</b>
<b>ENTFROSTEN</b> 	<b>180°C</b>	<b>180°C</b>	<b>180°C</b>
<b>BACKZEIT</b> 	<b>5 min.</b>	<b>5 min.</b>	<b>5 min.</b>

**Bakery Stars**

Bakery Stars ist spezialisiert auf die Herstellung von Bagels, Scones - Tea Time Gebäck in vielen Varianten, leckeren Muffins und Apfelstrudel. Traditionelle Rezepte sind immer mehr im Markt von zentraler Bedeutung. Die Verarbeitung der Produkte wird auf den modernsten Produktionslinien durchgeführt.

Dennoch bieten wir noch genügend Raum es in Handwerkskunst umzusetzen.

Im Laufe der Jahre hat Bakery Stars in Holland die Marktführerschaft für die Segment Bagels aufgebaut und setzt weiterhin auch Trends auf dem Gebiet der biologischen Bagels.

Uns ist es wichtig, ein Pionier für neue Trend's im Markt zu sein und dafür geben wir jeden Tag "unser Bestes".

Zertifizierungen: BRC IFS SKAL