





New York - Danmark
Siden 2000



NEW YORK TILSAT DANSKE BAGER TRADITIONER

Miss Bagel blev etableret i år 2000 i et kælderlokale med simpelt bageludstyr, en ægte New Yorker bagelbager som læremester, hans originale opskrifter og tre nysgerrige iværksættere som bagersvende og sælgere. Siden er Miss Bagel blevet hele Danmarks bagelbageri. Bageriet er for længst vokset ud af kælderlokalet og ligger nu i Espergærde, tæt på København og Sverige.

PERFEKTIONERER DET SIMPLE

Vores bagels består af ganske få rene ingredienser, så det er vores processer omkring æltning, hvile- og hævetider, temperaturer, dampning, afbagning og afkøling, der er afgørende for den sensoriske oplevelse af den færdige bagel. Med rene råvarer og håndværk baseret på data stræber vi hver dag efter at perfektionere det simple, sikre ensartet høj kvalitet og konstant udvikle. Vi omsætter de bedste lokale råvarer til lækre New York bagels i nordisk fortolkning. Vi anvender NaturAks mel og bager uden tilsatte e-numre, konserveringsmidler, æg, mælk og fedtstoffer. Alle varianter, undtaget Chili Cheddar, er veganske. Vi bager Nordens mest varierede udvalg af bagels med mindst 10 smage i fast sortiment og i mere end 60 størrelser og forpakninger. Alle vores produkter leveres på frost for at bevare brødets struktur ”fra bageri til bord”, og for at mindske madspild. Vi forventer IFS Food Standards ¹⁾ certificering i sommeren 2025.

BAGEL MANIFESTET - VI VIL FÅ HELE NORDEN TIL AT ELSKE BAGELS

Bagelen er i vores øjne den mest delikate vej til bedre og sundere sandwich oplevelser. Læs vores Bagel Manifest og forstå hvordan du får den bedste bageloplevelse hjemme, på farten eller i din favorit deli-shop! Følg os også på sociale medier for at få inspiration til ”spread” og fyld.

VI UDVIKLER OS MED VORES KUNDER

Vores loyale kunder har igennem årene bedt os producere deres brød og kager. Derfor udvikler vi vores sortiment løbende og i dag udgør brioche, burgerboller, sandwichbrød, rådej og kager en stadigt stigende andel af vores salg.

BAGELS TIL DE NÆSTE GENERATIONER

Vi vil sikre at de næste generationer også nyder kvalitets bagels. Vi arbejder hver dag med at mindske vores aftryk igennem valget af råvarer, reduktion af energi- og emballageforbrug og ved at reducere madspild. Vi tilslutter os Science Based Targets Initiatives ²⁾ i 2025, og vil dermed dokumentere vores arbejde mod egne klimamål.

¹⁾ IFS er en forkortelse for International Featured Standards, som er en global anerkendt standarder, der udbyder en række internationale standarder med afsæt i sikkerhed og kvalitet på både fødevarer og ikke-fødevarer.

²⁾ Science Based Targets initiative (SBTi) er et non-profit initiativ, som fokuserer på et tæt samarbejde mellem virksomheder og klimaeksperter for at sikre, at virksomhedens klimamål stemmer overens med klimavidenskaben.

Oprindelsen

Oprindeligt "opfundet" af polske jøder som "billigt" brød. Først omtalt i polsk lovgivning i 1621, der begrænsede jødernes rettigheder til at sælge bagels på Krakow Food Market ³⁾.

Brødet

Bagelen er gærdej der er kogt eller dampet inden afbagning. Den kontrollerede kogning stopper gæringen af dejen, hvilket giver den færdige bagel et glasagtigt udseende, et karakteristisk sejt bid og en tæt krumme.



Succesen

Bagelen blev bragt til USA af polske immigranter sidst i det 19. århundrede, eksploderede i popularitet, og gjorde USA til verdens største bagelmarked. Der spises i dag +50 bagels årligt pr. indbygger i USA, der skaber en omsætning på +3 mia \$. USA udgør 55% af det globale salg, mens EU som det næststørste bagelmarked udgør 25% ⁴⁾.

Designet

Anekdotisk var bagelens hul til for at transportere bagelen på en pind til markedet, men endnu vigtigere sikrer hullet og bagelens runde form en jævn kerntemperatur under bagningen. Det betyder at hver mundfuld får samme seje bid og tætte krumme.

Philadelphia

Bagelproducenten Murray Lender skabte i 1970'erne banebrydende collabs med amerikanske fødevareremærker og dermed det stærke ubrydelige bånd mellem bagelen og Philadelphia Cream Cheese, der i dag betragtes som den rigtige "spread" til bagels ⁴⁾.

Forbrugeren

Bagelen er det foretrukne brød til morgenmad, frokost og snack på grund af smag, variation, og de uendelige muligheder for fyld ⁵⁾.

³⁺⁴⁾ THE BAGEL – The surprising history of a modest bread, Maria Balinska.

⁵⁾ Norstat bagel-and sandwich consumer insights (sept 2024).

⁶⁾ Grand View Research.

MISS BAGEL *BAGELS*

Miss Bagel har Nordens største udvalg af kvalitetsbagels (+60 varianter og forpackninger). Vi opfandt i 2001 Chili Cheddar bagelen (med ægte Cheddar ost og Jalapenos), der i dag har overhalet Plain og dermed er Danmarks mest spiste bagel variant. Det er vores rene råvarer, den unikke hævnning, dampproces, og afbagning, der giver Miss Bagel bagelen sit helt eget seje bid og egen tætte krumme, ulig alle andre brødtyper og den klassiske New York bagel. Det skal prøves! Alle vores bagels leveres på frost for at bevare brødets struktur ”fra bageri til bord” og for at mindske madspild.



MISS BAGEL CHILI CHEDDAR

Favoritten - Med ægte cheddar ost, et krydret twist og lang eftersmag!

Oplev den perfekte kombination af mild chili, jalapenos og cremet cheddar ost med vores Chili Cheddar Bagel. Denne bagel er lavet med en smagfuld ægte cheddarost og et strejf af chili, der giver den en let varme og masser af karakter. Perfekt til dig, der elsker en bagel med et lille kick!

150g	24 stk	Varenr. 44515000	Foodservice / Eksport
120g	30 stk	Varenr. 44512000	Foodservice / Eksport
120g	7x4 stk	Varenr. 44512040	Retail / Eksport
100g	8x4 stk	Varenr. 44510100	Retail / Eksport
70g	20x2 stk	Varenr. 44507020	Retail / Eksport



MISS BAGEL PLAIN

Simpel og alsidig - Perfekt til alle typer fyld!

Vores klassiske Plain Bagel er simpel, blød og perfekt til alle slags toppings. Denne bagel har en let og luftig krumme og en skinnende, gylden overflade, der er ideel til både søde og salte pålæg. En alsidig favorit til alle der elsker bagels!

150g	24 stk	Varenr. 44115000	Foodservice
120g	30 stk	Varenr. 44112000	Foodservice / Eksport
120g	7x4 stk	Varenr. 44112040	Retail / Eksport
100g	8x4 stk	Varenr. 44110041	Retail / Eksport
70g	20x2 stk	Varenr. 44107020	Retail / Eksport



MISS BAGEL SESAM
Sprød og smagfuld - Klassikeren med et twist!

Få en smagsoplevelse med vores lækre Sesam Bagel, som er drysset med ristede sesamfrø for en let nøddeagtig smag og en ekstra sprød tekstur. Perfekt til morgenmad eller som base til en fyldig sandwich – denne bagel er en favorit hos mange!

150g	24 stk	Varenr. 44215000	Foodservice
120g	30 stk	Varenr. 44212000	Foodservice / Eksport
120g	7x4 stk	Varenr. 44212040	Retail / Eksport
100g	8x4 stk	Varenr. 44210100	Retail / Eksport



MISS BAGEL GROV
Fyldig og nærende – En sund start på dagen!

Vores Grov Bagel er perfekt til dem, der søger en mere fiberrig og mættende bageloplevelse. Lavet med en blanding af rugflager, solsikkekerner og hørfrø, har bagelen en rig, nøddeagtig smag og en skøn, sprød tekstur, der er ideel til en sund og lækker start på dagen!

150g	24 stk	Varenr. 45115000	Foodservice
120g	30 stk	Varenr. 45112000	Foodservice / Eksport
120g	7x4 stk	Varenr. 45112040	Retail / Eksport
100g	8x4 stk	Varenr. 45107020	Retail / Eksport
70g	20x2 stk	Varenr. 4507020	Retail / Eksport



MISS BAGEL FULDKORN CHILI CHEDDAR
Fuldkorn med bid – En bagel med krydret karakter!

Oplev vores Chili Fuldkorn Bagel, der er en robust og smagfuld bagel, bagt med fuldkorn og et strejf af chili, som giver en let varme og et krydret twist. Denne bagel er ideel for dig, der elsker en klassisk bagel med et moderne pift og ekstra mæthed fra fuldkornsmelet.

150g	24 stk	Varenr. 44915000	Foodservice
120g	7x4 stk	Varenr. 44912040	Retail / Eksport



MISS BAGEL FULDKORN RUG
Rig på smag og fibre – En mættende oplevelse!

Vores Fuldkorn Rug Bagel er lavet med nærende fuldkorn og rugmel, hvilket giver en dyb og rig smag samt en dejlig mættende konsistens. Bagelen er et sundt valg til dig, der elsker en mørkere bagel med mere fylde og fiber. Den er perfekt til en solid morgenmad eller frokost.

150g	24 stk	Varenr. 44715000	Foodservice
120g	7x4 stk	Varenr. 44712040	Retail / Eksport

MISS BAGEL *BAGELS*



MISS BAGEL SPINAT OREGANO

Frisk og aromatisk – Smagen af Middelhavet!

Oplev en frisk og smagfuld oplevelse med vores Spinat Oregano Bagel. Denne bagel er lavet med spinat og et strejf af oregano, som giver en dejlig urtesmag og en flot grønlig nuance. Perfekt til dig, der ønsker en unik og aromatisk bagel. Ideel som et sundt og velsmagende måltid.

150g 24 stk Varenr. 44815000 Foodservice



MISS BAGEL EVERYTHING

New York klassikeren

Vores Everything Bagel er en klassiker fyldt med smag fra et mix af sesamfrø, knasende blå birkes, nigellafrø og et strejf af hvidløg. Denne bagel har den perfekte kombination af sprødhed og smagfuld topping, som gør den ideel til enhver smagskombination – et must-have for bagel-elskere!

150g 24 stk Varenr. 45215000 Foodservice



MISS BAGEL BIRKES

Den nordiske morgenmadsbagel

Vores Birkes Bagel er en enkel og smagfuld bagel, dækket med et generøst lag af blå birkes, der giver en delikat nøddeagtig smag og en let sprød tekstur. Denne bagel er perfekt til både morgenmad og frokost og er et klassisk valg for dem, der elsker et strejf af Blå birkes.

120g 30 stk Varenr. 44312000 Foodservice / Eksport
120g 7x4 stk Varenr. 44312040 Retail / Eksport



MISS BAGEL SOFT

Blød og luftig – Vores juniorbagel

Vores Soft Bagel er bagt af ekstra blød og luftig briochedej, perfekt for dem, der foretrækker en mere mild og smidig bagel. Den rene enkle smag gør den velegnet til alt fyld. Størrelsen er ideel til den lette snack eller bagel-tastings, og både til børn og voksne. Bagelen er forskåret for at lette tilberedelse.

55g 64 stk Varenr. 45055010 Retail / Eksport

MISS BAGEL *BURGER BOLLER*

Vores burgerboller er bagt i Danmark med rene råvarer, uden brug af konserveringsmidler eller andre tilsætningsstoffer. Vores burgerboller er bagt med mindst 7% ægte smør. Det giver brødet sin helt egen tekstur, duft, bid og krumme. Det vil du opleve er en helt anden oplevelse end den traditionelle burgerbolle bagt på olier og smør-aroma. Prøv bare! Alle vores boller leveres på frost for at bevare brødets struktur ”fra bageri til bord” og for at mindske madspild.



MISS BAGEL BURGERBOLLE FULDKORN XL

Vores grove burgerbolle med sprødt bid og blød krumme

Karakterfuld grov bolle til både burger- og sandwichbolle. Bagt med rugflager (fuldkorn), smør og byg malt. Noter af nød med et sprødt bid og blød krumme.

Bollen er forskåret for at lette tilberedelse.

100g XL (Ø11-12) 24 stk. Varenr. 40610050 Foodservice

MISS BAGEL BRIOCHE BURGERBOLLE SESAM

Blank smørbagt burgerbolle toppet med sesam

Brioche bollen med sesam har en let sødlig smag, et blødt bid og en blød tæt krumme. Med hele 7% smør er vores brioche bolle et førsteklassesprodukt, hvor de ristede sesamfrø lige løfter din burgeroplevelse det ekstra.

Bollen er forskåret for at lette tilberedelse.

95g XL (Ø12-13) 18 stk. Varenr. 407818 Foodservice
80g (Ø10-11) 24 stk. Varenr. 407801 Foodservice

MISS BAGEL BRIOCHE BURGERBOLLE

Vores mest populære burgerbolle - Bagt med smør!

Let sødlig smag. Et blødt bid og en blød tæt krumme. Med hele 7% smør er vores brioche bolle et førsteklassesprodukt, der løfter din burgeroplevelse.

Bollen er forskåret for at lette tilberedelse.

95g XL (Ø12-13) 18 stk. Varenr. 408063 Foodservice
80g (Ø10-11) 24 stk. Varenr. 408083 Foodservice

MISS BAGEL BRIOCHE BURGERBOLLE SLIDER

Lækker lille slider - Bagt med smør!

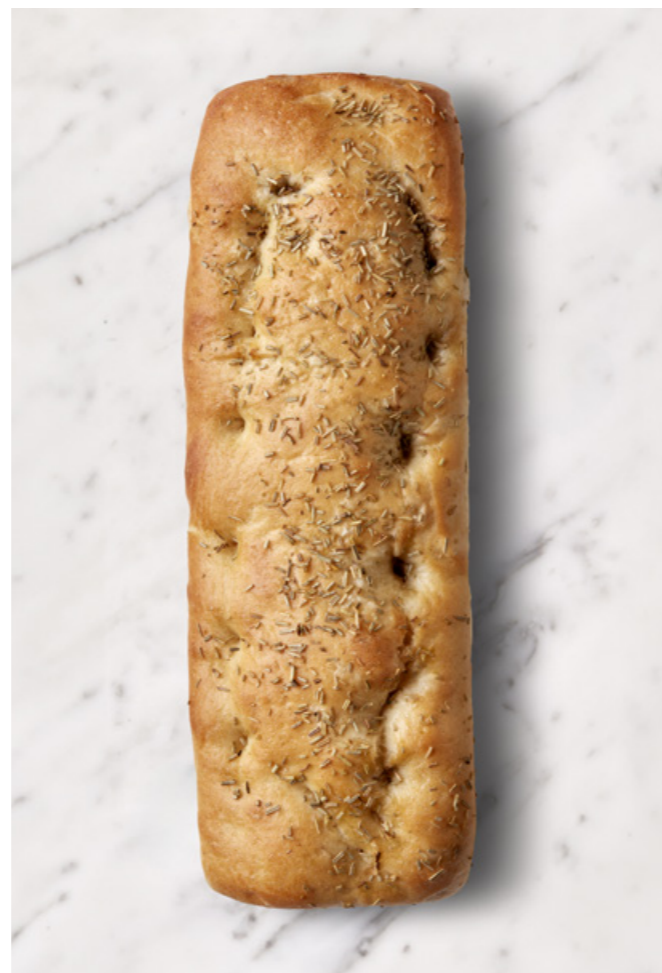
Blank glaseret skorpe med et blødt bid, en luftig blød krumme og en let sødlig smag. Et godt valg hvis du ønsker at løfte din burgermenu og udvalg til nye højder. Ideel til burgertasting med forskelligt kvalitetsfyld.

Bollen er ikke forskåret.

40g (Ø7) 60 stk. Varenr. 407818 Foodservice / Eksport

MISS BAGEL SANDWICH BRØD

Det er ikke alle der ved at Miss bagel også udvikler og bager kvalitets sandwichbrød. Vi bager Focaccia og Ciabatta brød af højeste kvalitet til hele foodservice-markedet. Brødene er udgangspunktet for alt det specialbrød vi udvikler sammen med nordiske kæder og grupper, der har særlige ønsker til at løfte deres gæsters totaloplevelse. Vores sandwichbrød leveres på frost for at bevare brødets struktur ”fra bageri til bord” og for at mindske madspild.



MISS BAGEL CIABATTA DURUM GROV Populært mørkt sandwichbrød

Mørkt sandwichbrød bagt på durumhvede, rugflager, sesamfrø, solsikke- og græskarkerner. Rigtig meget smag og let at håndtere. Kan anvendes som paninibrød.

Sandwichbrødet er forskåret for at lette tilberedelse.

130g 24 stk. Varenr. 40913050 Foodservice

MISS BAGEL FOCCACIA Lækker Focaccia brød i form til sandwich og kuvertbrød

Vores Focaccia er et lækkert madbrød med olivenolie, flagesalt og frisk rosmarin. Det italienske brød bages i form og er nemt at lune i ovnen inden servering.

225g 12 stk. Varenr. 40922510 Foodservice

MISS BAGEL RÅDEJ

Vi havde ikke troet vi skulle producere pizzadej da vi startede i 2000. Men på grund af vores bagelkvalitet tog vores sortiment et twist i 2023, da en stor pizzakæde ville have os til at producere pizzadej til deres restauranter. Det betyder at vi i dag udvider vores rådej produktion med hastige skridt. Vores præcise dosering sikrer en ensartet portionspakket dej til 1 pizza uanset om det er til professionelt brug eller pizzaovnen i hjemmet. Rådejen leveres på frost for at bevare dejens glutenstruktur, sikre den rigtige hæveproces før afbagning og mindske madspild.



MISS BAGEL PIZZA DEJ Pizzadej Tipo00 til 1 pizza - Let og enkelt!

Med portionsafvejete pizzadej får du et flot ensartet resultat hver gang. Nem at håndtere til pizzariaer, kantinekøkkener, delikatesser eller til hjemmepizzaen. Lavet på kvalitets durum- og hvedemel.

Håndtering: Dejen optøs over natten på køl og tages ud 2 timer før brug. Dejen skal have lov at hæve ved stuetemperatur (ideelt mindst 2 timer i hævekasse), og derved blive luftig inden udrulning.

275g 1-pak 28 stk. Varenr. 402276 Detail / Eksport
275g 32 stk. Varenr. 402275 Foodservice
500g 1-pak ØKO 16 stk. Varenr. 402500 Detail / Eksport



Perfektionering af det simple



1



VÆLG BAGEL TIL DIN SANDWICH

Bagelens unikke seje bid og tætte krumme er ens for hver bid. Det perfekte brød til din sandwich.

2



VÆLG DIN BAGELVARIANT EFTER HUMØR

Vælg blandt +10 bagelsmager og +60 størrelser for enhver smag og til enhver lejlighed.

20

3



FORBERED DIN BAGEL OPTIMALT

Opbevaring:

Uåben på frost ved minus 18 °C: ca. 1 år

Åbnet på frost ved minus 18 °C: ca. 1 måned i tæt lukket emballage.

I køleskab: 4 dage i tæt lukket emballage

Optøning:

Bagelen tøes op fra fryser før luning

EN BAGEL SKAL NYDES LUN!

Lunes i:

Ovn:
180 grader + 3-5 minutter
(hvis ikke optøet 6-8 min)

Airfryer:
100g 7 min v 160 grader – 150g 8 min v 160 grader
(hvis optøet)

Brødrister:
Skær bagels over og lun den på brødrister ca. 2-3 min

FIND MERE INSPIRATION PÅ VORES SOCIALE MEDIER!

20

4



VÆLG DET RIGTIGE "SPREAD"

Der er mange muligheder til at smøre på brødet inden fyld lægges på, men Philadelphia Cream Cheese er den ultimative og originale spread til en bagel. Let, frisk og supergod til at blande en masse gode smager i. Philadelphia er den ideelle barriere mellem fyld og brød, så brødet ikke bliver vådt!



5



FYLD DIN BAGEL MED DET DU ELSKER

Fra klassisk laks til kreative kombinationer – fyld din bagel, som du vil. Kombinationerne er uendelige.

6



SERVER TIL ALLE LEJLIGHEDER

A. On-the Go: Lær at wrappe bagelen "The NY way" – let at transportere – let at spise!

B. Til madkassen: Vores anbefaling til skolen, arbejdspladsen eller skovturen!

C. Som "Open sandwich" serveret på tallerken.

7



NYD DIN BAGEL DØGNET RUNDT

Bagels er det mest populære brød til morgenmad, frokost og snack igennem dagen i Sverige og Danmark. (Norstat sandwich analyse, sept 2024)

21

KONTAKT

Vores produkter kan købes hos alle fødevarer grossister og i de fleste detailbutikker i hele Danmark. Vi er altid klar ved telefonen, hvis du har spørgsmål eller vil høre mere om specialudvikling af dit brødsortiment.

Følg med i vores processer og få et indblik bag kulissen på vores sociale medier. Her deler vi opdateringer, inspiration og historier fra vores team. Følg os på Instagram, Facebook og LinkedIn. Hold dig opdateret – vi glæder os til at dele mere med dig!

KONTOR & ADMINISTRATION

Miss Bagel Aps
Aa. Louis Hansens Alle 2
3060 Espergærde

Kontakt

+45 4922 3594
info@missbagel.dk

Kundeservice

+45 4913 1411
ordre@missbagel.dk

SALG

Bjarne Lauridsen

+45 8177 3162
bjarne@missbagel.dk

Tom Tietze

+45 4034 0069
tom@missbagel.dk

Jesper Hvid-Hansen

+45 2175 5686
jesper@missbagel.dk



MISS BAGEL

FOR MORNING

FOR SCHOOL

FOR WORK

FOR LUNCH

FOR SNACK

FOR EVENING

FOR HOME

FOR TO-GO

