



KAGER

AMERIKANSKE COOKIES TILSAT DANSKE BAGER TRADITIONER

Vi begyndte at bage klassiske amerikanske cookies for at imødekomme kunders ønske om at vi bagte deres kager. Men da bagels optog mere af vores tid fik vi venner af huset til at producere efter vores opskrifter og høje kvalitetskrav. Vi bruger masser af smør og belgisk chokolade med 70% kakao, der er med til at give både brownies og cookies det seje og saftige bid med lang eftersmag. Lun gerne kagerne let inden du serverer.

Som alt andet brød fra Miss Bagel er vores cookies lavet i Danmark med rene ingredienser uden konserveringsmidler eller tilsætningsstoffer. Cookies leveres som rå-dej, single-pack eller skærekager. For at bevare friskheden leveres de på frost, så de kan nydes ”fra bageri til bord” og samtidig mindske madspild.

MISS BAGEL *KAGER*



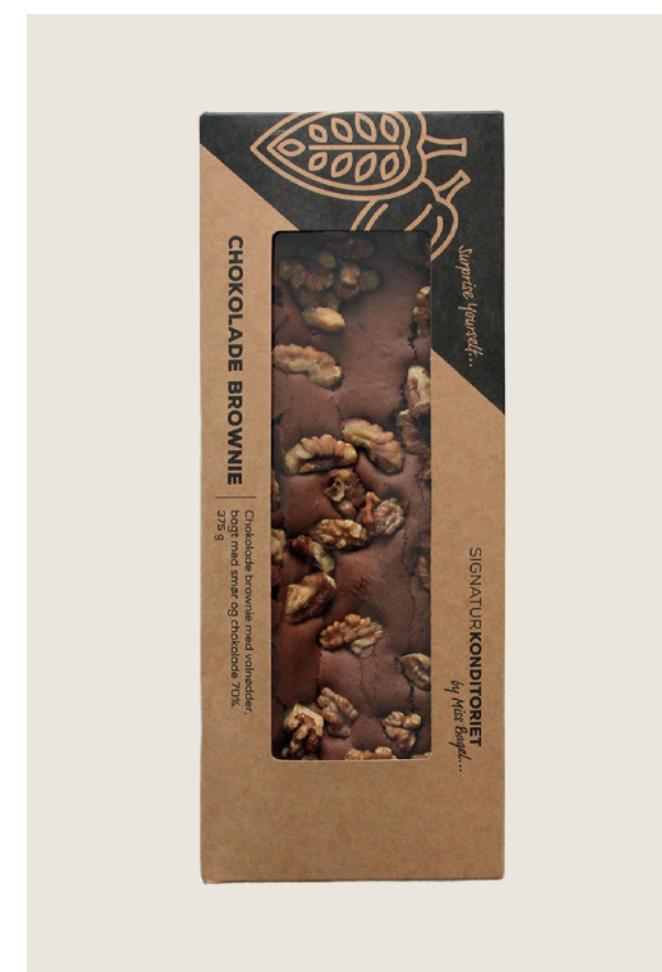
MISS BAGEL BROWNIE PRO

Vores originale brownie opskrifter - omsat til mundrette serveringsstørrelse

Original brownie: Er du chokolade-elsker må du ikke snyde dig selv for at sætte tænderne i denne originale brownie med blød chokotopping. Bagt med smør og belgisk chokolade.

Hvid brownie: En af vores egne favoritter. Hvid Brownie bagt med hvid chokolade, smør og knasende sprøde valnødder.

Brownie 70g (Forskåret) 3x24 stk. Varenr. 49000 Foodservice
Blondie 70g (Forskåret) 3x24 stk. Varenr. 49030 Foodservice



MISS BAGEL BROWNIE MED VALNØDDER

Vores originale brownie opskrift - oprindeligt udviklet til Irma

Original brownie: Er du chokolade-elsker må du ikke snyde dig selv for at sætte tænderne i denne originale brownie med blød chokotopping. Bagt med smør og belgisk chokolade.

Hvid brownie: En af vores egne favoritter. Hvid Brownie bagt med hvid chokolade, smør og knasende sprøde valnødder.

Brownie 375g 15 stk. Varenr. 491139 Detail / Foodservice

MISS BAGEL KAGER

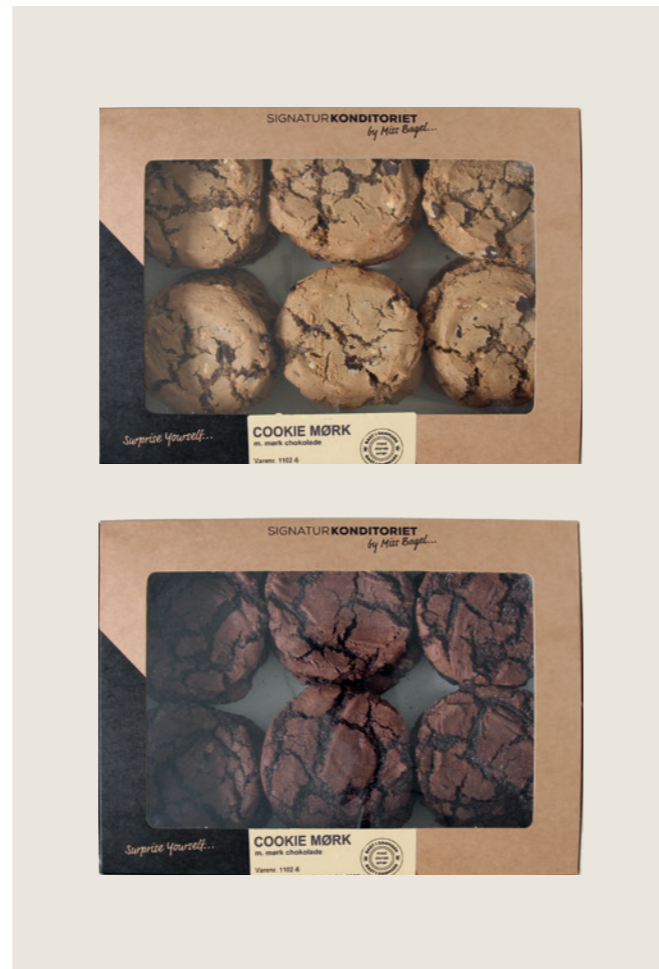


MISS BAGEL COOKIES 1-PAK

Store Lyse hhv. Mørke amerikanske cookies med chokoladestykker og sprøde hasselnøddeflager

Bagt med Lys hhv Mørk belgisk chokolade, honning og rigtig smør. Kommer i praktisk single forpakning. Velegnet til to-go. Leveres færdigbagte i praktisk rudeæske á 20 stk. pr. æske.

Lys 75g 1-pak (Ø10) 4x20 stk. Varenr. 491114 Foodservice / Detail
Mørk 75g 1-pak (Ø10) 4x20 stk. Varenr. 491112 Foodservice / Detail

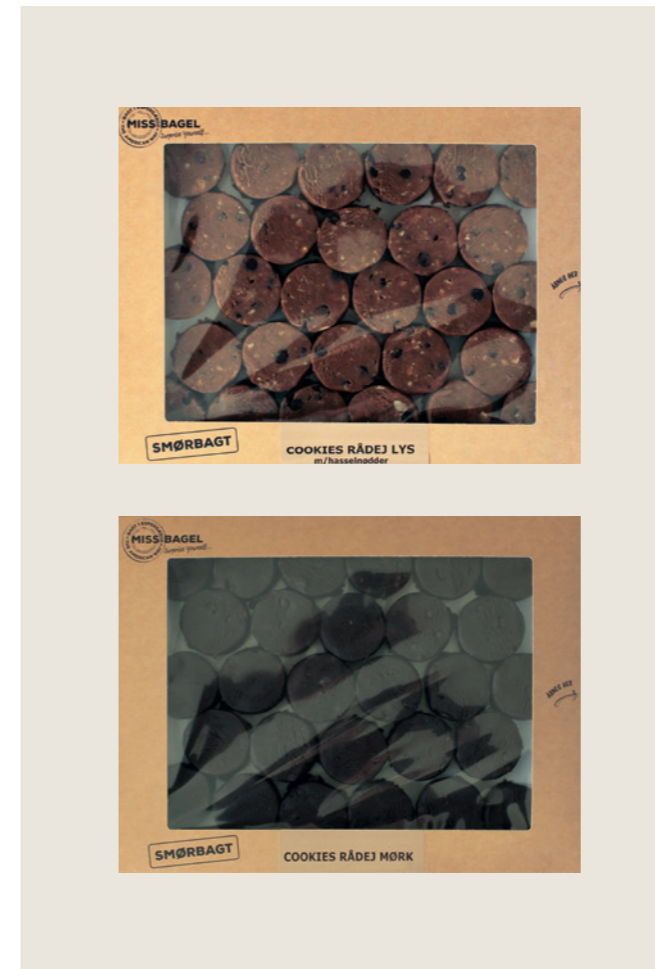


MISS BAGEL COOKIES

Store lyse amerikanske cookies med chokoladestykker og sprøde hasselnøddeflager

Bagt med lys belgisk chokolade og rigtig smør. Leveres færdigbagte i praktisk rudeæske á 24 stk. pr. æske.

Lys 75g (Ø10) 24 stk. Varenr. 1104-6 Foodservice / Detail
Mørk 75g (Ø10) 24 stk. Varenr. 1102-6 Foodservice / Detail



MISS BAGEL COOKIE DEJ PRO

Vores originale cookie opskrift - æltet med ægte smør og gjort klar til din ovn! Kan vi nævne det er forskåret og i to farver her?

Lys Cookie Dej: Lys cookiedej i afmålte portioner, lige til at sætte på bagepladen. Lavet med rigtig smør, hasselnøddeflager og belgiske chokoladestykker.

Mørk Cookie Dej: Mørk cookiedej i afmålte portioner, lige til at sætte på bagepladen. Lavet med rigtig smør og mørke belgiske chokoladestykker.

Lys 80g (Forskåret) 28 stk Varenr. 49050 Foodservice
Mørk 80g (Forskåret) 28 stk Varenr. 49060 Foodservice



MISS BAGEL KRANSEKAGE (SÆSON-BESTILLING)

Kransekage fra øverste hyld - bagt med ægte marzipan og mixet til alle smagsbehov

Blandede kransekagestykker i tre forskellige varianter. Pistacie, nougat og almindelig kransekage med hvid glasur. 9 stk. i alt. Lavet på rene og gode råvarer.

375g 15 stk Varenr. 491140 Detail / Foodservice

KONTAKT

Vores produkter kan købes hos de fleste foodservice grossister og i cash & carry. 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

