



# БУЛОЧКИ ДЛЯ ФАСТФУД

для постного / веганского /  
вегетарианского меню



*Мы - делаем булочки. Вы - удивляете своих клиентов.*





После размораживания  
сразу готовы  
к использованию



Ровный разрез



Эталонный внешний вид  
и размер



Сохраняют свежесть  
при комнатной t° до 5 дней



Сертификат Halal Expertise

## СОБСТВЕННЫЙ ЗАВОД-ПЕКАРНЯ В МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Система менеджмента безопасности пищевых  
продуктов сертифицирована в соответствии  
со стандартом FSSC 22000

## Булочки для бургеров

### Классика



#### С кунжутом Хит!

арт.	мм	гр	шт/кор
1601	100	52	48
3193	114	75	30
1648	125	82	24



#### Тройная с кунжутом

арт.	мм	гр	шт/кор
4255	100	75	24



#### Классическая

арт.	мм	гр	шт/кор
1462	100	52	48
3014	125	82	24

### Глейз



#### Глейз с кунжутом

арт.	мм	гр	шт/кор
221582	100	52	48
221584	125	82	24



#### Глейз

арт.	мм	гр	шт/кор
221583	100	52	48

### Гурмэ



#### Бриошь Хит!

арт.	мм	гр	шт/кор
3262	100	55	48
200991	125	84	24



#### Черная

арт.	мм	гр	шт/кор
3249	125	89	24



#### Чили

арт.	мм	гр	шт/кор
3254	125	89	24



#### Бриошь XL

арт.	мм	гр	шт/кор
217213	100	60	48
217212	125	89	24



#### Солнечная

арт.	мм	гр	шт/кор
4261	114	72	30



#### Импринт

арт.	мм	гр	шт/кор
221573	100	63	48



#### Мультизлаковая

арт.	мм	гр	шт/кор
215501	125	87	24

## Веганский бургер

с растительной котлетой и хумусом

### Ингредиенты:

- Булочка для бургера с кунжутом
- Bagerstat Foodservice — 1 шт.
- Котлета растительная для бургера — 1 шт.
- Хумус 50 г
- Микс салат
- Ломтик свежего томата
- Ломтики соленого огурца
- Кетчуп

### Приготовление бургера:

1. Пожарьте растительную котлету.
2. Смажьте половинки булочки растительным маслом и колеруйте на гриле или сковороде.
3. Соберите бургер по схеме: на нижнюю часть булочки намажьте хумус, выложите микс салат, ломтик томата, ломтики соленого огурца, растительную котлету и кетчуп. Закройте бургер верхней частью булочки.




# Булочки для хот-догов

## Датские



С кунжутом Хит!

арт.	гр	шт/кор
3256	60	36



Бриошь

арт.	гр	шт/кор
221586	60	36



Классическая

арт.	гр	шт/кор
3257	60	36
3175	40	84



Картофельная

арт.	гр	шт/кор
221587	60	36

## Французские



Классическая Хит!


арт.	гр	шт/кор
17	60	40

## Булочки для сэндвичей (под заказ)




Багет французский

арт.	гр	шт/кор
221579	155	20



Чили

арт.	мм	гр	шт/кор
4221	123x123	130	24



По-деревенски

арт.	мм	гр	шт/кор
3225	90x90	70	48

## Веганский хот-дог

яркий пикантный вкус

### Ингредиенты:


- Булочка для датского хот-дога без кунжута Bagerstat Foodservice — 1 шт.
- Веганская сосиска — 1 шт.
- Помидор — 2 слайса
- Ломтики соленого огурца
- Маринованный перец — 2 стручка
- Мелко нарезанный лук
- Релиш — 30 г
- Горчица

### Приготовление хот-дога:

1. Прогрейте булочку и поджарьте сосиску в гриле.
2. Выложите ингредиенты: релиш, сосиску, слайсы помидора, ломтики соленого огурца, добавьте горчицу, мелко нарезанный лук и украсьте стручками маринованного перца.




## Чиабатта




Чиабатта 130

арт.	мм	гр	шт/кор
3195	180x85	130	36



Чиабатта 70

арт.	мм	гр	шт/кор
3211	143x74	70	40



Чиабатта квадратная 70

арт.	мм	гр	шт/кор
3201	85x85	70	48



Обращаем ваше внимание,  
что мы не осуществляем прямые отгрузки.  
Наша продукция реализуется  
через дистрибьюторов по всей территории  
России, Беларуси, Казахстана, Узбекистана  
и Кыргызстана.

**Контакты дистрибьюторов, ассортимент  
и полезные материалы:**



[Bagerstat.com](https://bagerstat.com)



[Rutube.ru](https://rutube.ru)

**Лайфхаки, рецепты, актуальные  
новости в наших соцсетях:**



Багерстат Фудсервис



Bagerstat Foodservice

**Офис в Москве:  
Дегтярный переулок, 4/1**

**Офис и производство в Егорьевске (МО):  
Касимовское шоссе, 34**

**+ 7 495 763 07 24**

**[www.bagerstat.com](https://www.bagerstat.com)**