



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 т° 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 <small>Хот!</small>			
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 <small>Хот!</small>			
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:

- Прогрейте булочку и поджарьте сосиску в гриле.
- 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 дистрибуторов по всей территории
России, Беларуси, Казахстана, Узбекистана
и Кыргызстана.

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



Bagerstat.com



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