

# Vores bagels

## Det særlige ved en bagel

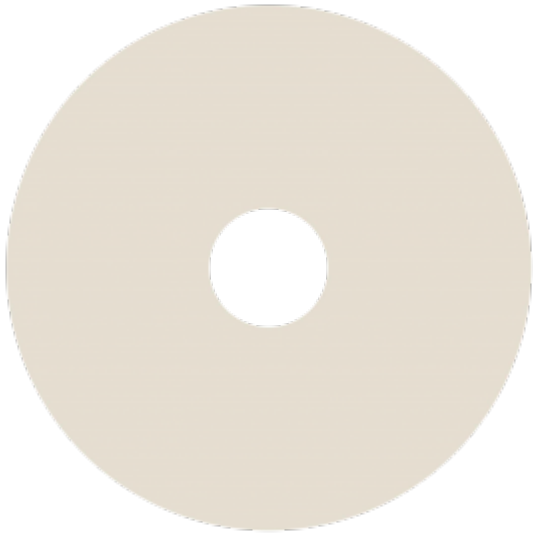
Bagels bages af gærdej og har et karakteristisk hul i midten. Deres særlige konsistens skyldes blandt andet at dejen er blevet dyppet i kogende vand før bagning eller bagt i en dampovn, som vi gør hos Miss Bagel. De leveres på frost og skal blot tøs op og lunes. Vores bagels er bagt på mel mærket med [NaturAks](#), som er din garanti for, at der er kontrolleret for stråforkortere og nedsivnings midler.

I 2016 har vi kigget vores opskrift efter i sømmene og har fået ryddet godt op i ingredienslisten, uden at pille ved den gode kvalitet. Det er der kommet et meget renere produkt ud af uden tilsatte fedtstoffer\* og med et minimum af E-numre.

[Du kan læse mere om de e-numre der forekommer i vores bagels her.](#)

Vi forhandler 11 forskellige bagel varianter, der alle bliver bagt lige her i Danmark. Nogle af dem er [fedtfattige](#), imens andre er lavet [med fuldkorn](#). Med undtagelse af cheddar varianterne er alle vores bagels desuden uden animalsk fedt og er derfor **veganske**. Vores bagels sælges engros hos forskellige [grossister](#) landet over og private kan få fingrene i dem som 4-pack i udvalgte [detailbutikker](#) som f.eks. [MENY](#) og [Irma](#) eller på [Nemlig.com](#). [Læs mere om hvor du som privat kan købe vores bagels](#) eller se [hvilke bagelshops m.m. der bruger vores bagels](#).

\*Med undtagelse af vores cheddar varianter.



**Vores bagelsortiment**





[Se vores Sortiments Katalog](#)