



[< retour](#)

Boulangerie

Pain(s) type Bagel



Aimez-vous cet ingrédient ?

[IMPRIMER \[1\]](#)

[TÉLÉCHARGER \[2\]](#)

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :

jan fév mar avr mai jui jui aoû sep oct nov
déc

Type : Pain

Poids moyen : 130g

Ces petits pains ronds en forme d'anneau sont faits d'une pâte au levain naturel cuite dans l'eau puis passée au four. Ils ont été apportés aux Etats Unis par les immigrants juifs d'Europe de l'Est. Ils sont souvent aromatisés au pavot, au sésame, aux oignons, et garnis d'une préparation à base de fromage frais ou de saumon fumé...

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

calories	protéines	glucide	lipide	magnesium
257 kcal	10,02 g	50,50 g	1,62 g	22,00 mg
calcium	sodium	acides gras saturés	phosphore	sucre
89,00 mg	448,00 mg	0,39 g	87,00 mg	5,05 g
fibre	cuivre	zinc	fer	manganèse
2,20 g	0,13 mg	1,90 mg	6,05 mg	0,52 mg
vitamin B1				
0,60 mg				

[Afficher plus](#)

* Source de données : AFSSA

Bagels du sud [3]

[En savoir plus \[3\]](#)

Bagels au boeuf [4]

[En savoir plus \[4\]](#)

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/16535>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/16535>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/bagels-du-sud>

[4] <https://www.qooq.com/recipes/bagels-au-boeuf>