





Mentes Termékeink	Kiszerezelés				
Kókuszszír Accento (nem hidrogénezett)	10 kg	✓	✓	✓	✓
Kókuszolaj	1 kg	✓	✓	✓	✓
Pálmazsír Home	20 kg	✓	✓	✓	✓
Tökmagolaj 100% hidegen sajtolt	500 ml	✓	✓	✓	✓
Laktózmentes tej 1,5%	1000 ml	✓	✓		
Laktózmentes tejszín 30%	1000 ml	✓	✓		
Kókusztej Real Thai	1000 ml	✓	✓	✓	✓
Kókusztejszín Cocomas	1000 ml	✓	✓	✓	✓
Kókuszvirág cukor	2 kg; 20 kg	✓	✓	✓	✓
Édesítőszer Erythritol	1 kg; 25 kg	✓	✓	✓	✓
Édesítőszer Xylitol (nyírfacukor)	1 kg; 25 kg	✓	✓	✓	✓
Liszt Mantler gluténmentes	(10x1 kg) 10 kg	✓	✓		✓
Szójaliszt Mantler S7 telj.zsírtartalmú	25 kg	✓	✓		✓
Kukoricaliszt	1 kg	✓	✓		✓
Rizsliszt	1 kg	✓	✓		✓
Mandulaliszt	1 kg; 12,5 kg	✓	✓	✓	✓
Törökmogyoróliszt	2 kg; 25 kg	✓	✓	✓	✓
Gesztenyeliszt	1 kg	✓	✓	✓	✓
Nyílgökérliszt	200 g	✓	✓	✓	✓
Agar-agar	1 kg; 25 kg	✓	✓	✓	✓
Burgonyakeményítő	25 kg	✓	✓		✓
Búzakeményítő	25 kg		✓		✓
Kukoricakeményítő	25 kg	✓	✓		✓
Burgonyapehely	5 kg; 25 kg	✓	✓		✓
Lenmagpehely	1 kg; 20 kg	✓	✓	✓	✓

Mentes Termékeink	Kiszerezés				
Szójapehely Mantler	25 kg	✓	✓		✓
Kukoricapehely liszt	20 kg	✓	✓		✓
Gesztenye Prima Maroni	2 kg	✓	✓		✓
Gesztenye Sarkpont cukrozatlan	250 g	✓	✓	✓	✓
Gesztenye Sarkpont prémium	2,5 kg	✓	✓		✓
Cukormentes étcsokoládé	1 kg; 20 kg	✓	✓	✓	✓
De Zaan kakaópor 10-12%, 20-22%, 22-24%	5 kg; 25 kg	✓	✓	✓	✓



Gluténmentes

A gluténérzékenység vagy más néven cöliákia főleg a nyugati, modern civilizációt sújtó autoimmun betegség. Jelenleg a gluténmentes diéta az egyetlen módszer a betegség kezelésére. A diéta alapja, hogy kizár minden olyan alapanyagot, amely glutént tartalmaz, például a búzalisztet, a graham lisztet és a rozslisztet. Szerencsére többféle liszt használható, mint ami a tiltólistán szerepel, ezek többségét kínálatunkban is megtalálja.



Laktózmentes

A laktózintolerancia a vékonybélben termelődő laktázenzim hiánya miatt kialakuló állapot. Az érzékenység mindenkinél más és más: van, aki még bizonyos termékeket képes tolerálni, mások viszont nem. A tejmentes termékek fogyasztása mellett - mint például a magtejek - „laktózmentes” élelmiszereket is fogyaszthatnak, melyek tartalmazzák az emésztéshez szükséges enzimeket.



Paleo

A paleo diéta - vagy más néven kőkorszaki diéta - alapja az, hogy az összes, modern korra jellemző alapanyagot kihagyja az étrendből. Így a szervezet nem jut olyan „újkori” élelmiszerekhez, melyek nemcsak allergiás reakciók, hanem komoly betegségek kiváltója is lehet. Ezért az étrend nem tartalmaz cukrot, gabonákat, tejterméket és hüvelyeseket.



Vegán

A vegán életmód több, mint egy étrend. Azon túl, hogy nem fogyasztanak semmilyen állati eredetű élelmiszert, vagyis a húson és halakon kívül a tejet és tejtermékeket, a tojást és mézet is száműzték étrendjükből, nem viselnek állati eredetű ruhaneműket sem. Emellett minden olyan terméket kerülnek, melyek fejlesztése vagy tesztelése állatkísérletekhez köthető.

Budapest

1039 Budapest,
Ipartelep u. 1/b
(1) 240 1129
budapest@bekaskft.hu

Győr

9028 Győr,
Fehérvári út 78/b
(96) 410 080 • (96) 413 355
gyor@bekaskft.hu

Nyíregyháza

4400 Nyíregyháza,
Tiszavasvári út 37.
(42) 506 134 • (42) 342 449
nyiregyhaza@bekaskft.hu

Keszthely

8360 Keszthely,
Külső Zsidi út 6/b
(83) 200 141
keszthely@bekaskft.hu

Szolnok

5000 Szolnok,
Thököly út 101
(56) 200 093
szolnok@bekaskft.hu