





| 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 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Gesztenyéliszt | 1 kg | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Nyílgyökérliszt | 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.

www.bekaskft.hu

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