



· PANELUX ·

# PRÉMIUM FAGYASZTOTT PÉKÁRUK



**BÉKÁS**

cukrászat • sütőipar • gasztronómia



# SZENDVICSALAPOK —

## — ELŐKELESZTETT ÉS ELŐSÜTÖTT SÓS PÉKÁRUK

A LUXEMBURGI GYÖKERŰ PANELUX BÜSZKE A HELYI ÉS REGIONÁLIS TERMELŐK IRÁNTI ELKÖTELEZETTSÉGÉRE ÉS TÁMOGATJA A FENNTARTHATÓ, TALAJVÉDŐ MEZŐGAZDASÁGOT. A VÁLLALAT A HAGYOMÁNYOS ÉS INNOVATÍV MEGOLDÁSOK ALKALMAZÁSÁBAN HISZ MEGALAPÍTÁSA ÓTA. EZEN IRÁNYELVEK MENTÉN KÉPESEK A FOLYAMATOSAN VÁLTOZÓ VEVŐI IGÉNYEKRE AZONNAL MINOSÉGI TERMÉKEKKEL REAGÁLNI. MINTEGY 20 ORSZÁGBA, EURÓPA SZERTE ÉS A TENGEREKEN TÚLRA IS EXPORTÁLNÁK. ISMERJE MEG A FAGYASZTOTT KENYEREK ÉS PÉKSÜTEMÉNYEK SPECIALISTÁJÁNAK TERMÉKEIT!



### TIPPEK

Tálalja svédasztalos reggelihez, krémekhez kísérőként, rántotta és virsli mellé, vagy akár mini szendvicsként!



#### SOKMAGVAS ROMBUSZ

80 g, 40 db/karton  
Sütési hőfok: 200 °C  
Sütési idő: 10 - 12 perc

zabbal, len- és napraforgómaggal, rozslisztet tartalmaz



#### SOKMAGVAS ZSEMLE

50 g, 60 db/karton  
Sütési hőfok: 200 °C  
Sütési idő: 8 - 10 perc

zabbal, len-, szezám- és napraforgómaggal, rozslisztet tartalmaz



#### SOKMAGVAS SZENDVICS BAGUETTE

125 g, 50 db/karton  
Sütési hőfok: 200 °C  
Sütési idő: 12 - 14 perc

zabbal, len- és szezám-maggal, rozslisztet tartalmaz



#### SZENDVICS BAGUETTE

125 g, 50 db/karton  
Sütési hőfok: 200 °C  
Sütési idő: 12 - 14 perc



Változatos és ínycsiklandozó, egészséges, fitt szendvicsek készíthetők belőlük. A ciabattából mennyei melegszendvics is készíthető!



#### CIABATTA

100 g, 60 db/karton  
Sütési hőfok: 200 °C  
Sütési idő: 10 - 12 perc



#### CIABATTA

130 g, 50 db/karton  
Sütési hőfok: 200 °C  
Sütési idő: 10 - 12 perc



#### CIABATTA

250 g, 20 db/karton  
Sütési hőfok: 200 °C  
Sütési idő: 15 - 18 perc



# PÉKSÜTEMÉNYEK —

## — ELŐKELESZTETT ÉDES ÉS SÓS PÉKÁRUK

A kívül ropogós, belül puha, vajas és omlós croissant frissen és melegen tálalva igazi élményt nyújt vásárlójának! Az eredetileg Bécsből származó croissant a franciák mindennapos reggelije, de itthon is elengedhetetlen része a kontinentális és svédasztalos reggeliknek, valamint a pékségek, cukrászdák és kávézók kínálatának.



### VAJAS CROISSANT

65 g, 68 db/karton  
Felengedési idő: 15 perc  
Sütési hőfok: 170 °C  
Sütési idő: 18 - 20 perc



### MINI VAJAS CROISSANT

25 g, 160 db/karton  
Felengedési idő: 15 perc  
Sütési hőfok: 170 °C  
Sütési idő: 12 - 15 perc



### FAHÉJAS CSIGA

110 g, 46 db/karton  
Felengedési idő: 15 perc  
Sütési hőfok: 170 °C  
Sütési idő: 18 - 20 perc  
vajas



### MINI DÁN MIX

25 - 30 g, 150 db/karton  
Felengedési idő: 15 perc  
Sütési hőfok: 170 °C  
Sütési idő: 12 - 15 perc  
Tartalmaz: mini croissant,  
mini csokis párna, mini vaníliás  
mazsolás tekeres,  
mini almás táska vajas



## TOVÁBBI TIPPEK...

...CROISSANT-OKHOZ ÉS MINI PÉKÁRUKHOZ:

- ▶ Kínálja kávé vagy tea mellé, reggelihez vajjal és lekvárral!
- ▶ Rendezvényekre, ünnepekre, kisebb összejövetelekre is ajánljuk!



# KÍNÁLJON FRISSEN SÜLT ÉS MELEG PÉKÁRUT BÁRMELY NAPSZAKBAN, AKÁR DÉLUTÁN IS!



# KENYÉRFÉLÉK —

## — ELŐKELESZTETT ÉS ELŐSÜTÖTT PÉKÁRUK



### RUSZTIKUS KENYÉR

600 g, 12 db/karton  
Sütési hőfok: 190 °C  
Sütési idő: 23-25 perc



### RUSZTIKUS VEKNI

600 g, 12 db/karton  
Sütési hőfok: 200 °C  
Sütési idő: 23-25 perc



### CSAVART VEKNI

600 g, 12 db/karton  
Sütési hőfok: 200 °C  
Sütési idő: 23-25 perc



## TERMÉKELŐNYÖK

### KOVÁSZOS

Minden sós péktermék kovással készül, ezért egészségesebbek, finomabbak és tovább eltarthatóak. Elkészítés után nehezen száradnak ki, órákkal a sütés után is puhák maradnak.

### VAJJAL KÉSZÜL

Minden édes péktermék vajjal készül, ezért finomabbak, illatosabbak, és ezáltal prémium minőséget képviselnek.

### ÁLLANDÓ MINŐSÉG

A gondosan és nagy szakértelemmel válogatott, minőségi alapanyagoknak köszönhetően mindig konstans, prémium minőséget kínálhat vásárlóinak.

### MINDIG FRISS ÉS MELEG

A csomagolásból könnyedén kivehető a kívánt mennyiség, így mindig pont elegendő, friss és meleg pékárut készíthet vásárlóinak. Nem kell tervezni a napi beszerzéssel, bármikor előveheti a mélyhűtőből és kisütheti a termékeket.

### GYORSAN ELKÉSZÍTHETŐ

Az elősütésnek és előkelesztésnek köszönhetően a termékek nagyon gyorsan elkészíthetőek, így időt és energiát spórolhat munkatársainak.

#### 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 66.  
(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 108.  
(56) 200 093  
szolnok@bekaskft.hu



bekaskft.hu



bekaskft



bekas.kft