



VEGÁN TERMÉKEINK



VEGÁN

A veganizmus egy életmód, nem csak egy éttrend. A vegánok nem fogyasztanak semmilyen állati eredetű terméket, így többek között húst, tejtermékeket, tojást, sőt még mézet sem. Ezen termékek helyettesítésére robusztus iparág épült ki és minden terméknek megtalálható a piacon a vegán alternatívája. A tradicionális állati eredetű alapanyagok helyettesítésére sokféle növényi alapú élelmiszer létezik.

A vegán ételeket nyugodt szívvel fogyaszthatják a laktózra és tejfehérjére érzékeny vendégei, de fontos, hogy nem minden vegán termék gluténmentes.

A veganizmus egyre népszerűbb, ezért ajánlatos, hogy Ön is kínáljon vegán ételeket üzletében!



RÖVIDÍTÉSEK

AZ RSPO RÖVIDÍTÉSEI:

A Fenntartható Pálmaolaj Kerekasztal (RSPO) azért jött létre, hogy minimalizálja a pálmaolaj termelés környezeti hatásait.

A vegánok a környezet védelmében gyakran figyelik az RSPO rövidítéseket a termékek nevében illetve a csomagolásokon.

(SG) Segregated: A tanúsított forrásból származó fenntartható pálmaolajat a teljes ellátási láncban elkülönítik a hagyományos, nem tanúsított pálmaolajtól. Adott ültetvényre nem visszavezethető a származása.

(MB) Mass Balance: A tanúsított forrásból származó fenntartható pálmaolaj a teljes ellátási láncban keveredik a hagyományos pálmaolajjal. Ezáltal a végterméknek csak egy része lesz fenntartható forrásból származó.

(RAC) Rainforest Alliance: Az eddig UTZ-ként ismert tanúsítvány abban az esetben fontos, hogyha kávé, kakaó, teát vagy mogyorót vásárol. A Rainforest Alliance certifikáció segíthet egy jobb jövő építésében. Segítségével visszakövethető a termék származása, amely igazolja, hogy az árut társadalmilag felelősségteljes módon termesztették, olyan gazdaságokban, ahol a termelők különös gondot fordítanak a természet és a helyi közösségeket.



ZSELÉSÍTŐ ANYAGOK

Sokféle növényi termékkel tudjuk helyettesíteni az állati eredetű zselatint.

AGAR-AGAR 1 kg, 20 kg

Sűrítő és zselésítő anyag.

DAWN INSTANT JELLY 1 kg

Átlátszó, sima, vágható zselé a sütemény tetején, bármilyen gyümölccsel használható.

DAWN SANATINE 2,5 kg

Zselésítő por krémekhez.

CHIA MAG 1 kg, 25 kg

Tojás helyettesítésére.



ALAPPOROK

A vegán alapanyagok gyakran egészen máshogy viselkednek, mint állati eredetű társaik. Más bánásmódot és természetesen más receptúrát igényelnek. Az alapporok használatával időt és energiát spórolhat, valamint biztonsággal használhatja őket. A siker garantált! Az alábbi alapporok segítségével számtalan ételt készíthet: például muffint, krémeket, brownie-t és kenyeret.

CSM PISKÓTA & MUFFIN MIX 10 kg

CSM MEISTER VANÍLIA VEGÁN KRÉMPOR 10 kg

CSM VEGÁN FITT MIX 25 kg

Magas fehérjetartalmú és alacsony szénhidrát tartalmú kenyerek és pékáruk készítéséhez.



TEJTERMÉK HELYETTESÍTŐK

Biztosan észrevette, hogy egyre több vendége laktóz vagy tejfehérje érzékeny. Azért, hogy őket is teljeskörűen ki tudja szolgálni, kiváló tejtermék helyettesítőket tudunk ajánlani Önnek!

MASCARPONE JELLEGŰ VEGÁN KRÉM 1 kg

Kiváló, növényi alapú mascarpone.

ALL-CO KÓKUSZKRÉM 200 ml, 1 l

Tejszín helyettesítésére kiváló, tejszínmentes diétába beilleszthető.

DELCOCO KÓKUSZKRÉM 200 ml, 1 l

Habbá veréséhez érdemes borkősavat vagy agar-agar-t adni hozzá.

CSM HABKRÉM LACTOFIL UHT 1 l

Prémium minőségű édesített habalap, amely 100%-ban növényi olajokból és alapanyagokból készült.

CSM HABKRÉM PATI WHIP UHT 1 l

Sokoldalúan felhasználható prémium minőségű, kiváló ízű, édesítetlen 100%-ban növényi habalap főzéshez és habkészítéshez.

CUKROZATLAN PRIMA CLASSIC CSM UHT 1 l

FLORA PLANT NÖVÉNYI HABKRÉM 31% FŐZŐ+HABALAP 1 l

FLORA PLANT NÖVÉNYI FŐZŐKRÉM 15% 1 l

100%-ban növényi alapú és allergénmentes, így bátran főzhet vele laktózérzékeny, tejérzékeny, gluténérzékeny, sőt, szója- vagy mogyoróallergiás vendégei számára is.

NAARMANN CUKROZATLAN NÖVÉNYI FŐZŐKRÉM 15% UHT 1 l

100% vegán, zab alapú főzőtejszín, levesek és mártások készítéséhez.

NAARMANN KRÉMFÖL 1 l

A tejföl tökéletes helyettesítője, melyet laktózérzékeny vásárlók is fogyaszthatják. Ideális levesek és főzelékek habarásához, tálaláshoz, desszertek, aprósütemények készítéséhez.



Állati származékoktól és tartósítószerrel mentes, kókuszolajjal készült krémes ízű, szilárd állagú tömbös készítmények, melyekkel a sajt kiválóan helyettesíthető.

VIOLIFE CHEDDAR ÍZŰ KÉSZÍTMÉNY SZELETELT 100 g, 500 g

VIOLIFE CHEDDAR ÍZŰ KÉSZÍTMÉNY 2,5 kg

VIOLIFE GOUDA ÍZŰ KÉSZÍTMÉNY SZELETELT 100 g

VIOLIFE GOUDA ÍZŰ KÉSZÍTMÉNY 200 g

VIOLIFE GÖRÖG FEHÉR KÉSZÍTMÉNY 200g, 1,2 kg

VIOLIFE KRÉMFEHÉR KÉSZÍTMÉNY 150g, 500 g

VIOLIFE PIZZAFELTÉT 2,5 kg

VIOLIFE ORIGINAL ÍZŰ KÉSZÍTMÉNY 200 g

VIOLIFE FÜSTÖLT ÍZŰ KÉSZÍTMÉNY 200 g

VIOLIFE MOZZARELLA ÍZŰ KÉSZÍTMÉNY 200 g, 2,5 kg



FELVÁGOTT HELYETTESÍTŐK

100%-ban növényi összetevőkből készült szeletelt készítmények, amelyek ízletes alternatívái az állati eredetű felvágottaknak. Szója-, laktóz- és tejmentes összetételüknek köszönhetően sokak által fogyaszthatók.

VIOLIFE SONKA ÍZŰ KÉSZÍTMÉNY SZELETELT 100 G

VIOLIFE PULYKA ÍZŰ KÉSZÍTMÉNY SZELETELT 100 G

VIOLIFE CSIRKE ÍZŰ KÉSZÍTMÉNY SZELETELT 100 G



FAGYLALTALAPOK

A „mentes” fagylaltok készítése egyre nagyobb elvárás a fagylaltozókkal szemben. A vegán alapokkal ízletes, természetes összetevőkből álló fagylaltok készíthetők, melyek az ételallergiás vásárlók számára is megfelelőek.

BABBI GYÜMÖLCS FAGYIALAP HIDEG-MELEG BASE FRUTTA TOP 50 C/F 1 kg

Sorbet állagú gyümölcsös fagylalt készítéséhez.

BABBI GYÜMÖLCS FAGYIALAP HIDEG-MELEG BASE FRUTTA 100 C/F 2 kg

Krémes állagú gyümölcs fagylalt készítéséhez.

PERNIGOTTI GYÜMÖLCS FAGYIALAP HIDEG BASE FRUIT 50F 2 kg

Természetes alapanyagokból, sorbet állagú gyümölcsfagylaltok készítéséhez.

PERNIGOTTI GELAGEL FAGYIALAP ŐSZIBARACK-MÁLNA 1,65 KG

Paszta kézműves fagylalt készítéséhez, mely csak víz hozzáadását igényli.

PERNIGOTTI GELAGEL FAGYIALAP EGZOTIKUS GYÜMÖLCS 1,65 kg

Paszta kézműves fagylalt készítéséhez, mely csak víz hozzáadását igényli.

A Risonatura termékcsalád nem tartalmaz szacharózt, glutént, laktózt, hidrogénezett növényi zsírokat és színezékeket. Fruktózt, illetve 100%-ban növényi összetevőket tartalmaz.

BABBI FAGYIPOR RIZS NATÚR STEVIÁVAL RISONATURA 1,25 kg

BABBI FAGYIPOR RIZS TEJSZÍN ÍZŰ RISONATURA 1,25 kg

BABBI FAGYIPOR RIZS VANÍLIA ÍZŰ STEVIÁVAL RISONATURA 1,25 kg

BABBI FAGYIPOR RIZS ÉTCSOKOLÁDÉ ÍZŰ STEVIÁVAL RISONATURA 1,6 kg

A Pernigotti mono origin étcsokoládé fagylaltjai méltán híresek a könnyű elkészítésük és különleges, telt ízviláguk okán. Ráadásul glutént és tejszármarékot sem tartalmaznak.

PERNIGOTTI ÉTCSOKOLÁDÉ SANTO DOMINGO 1,8 kg

PERNIGOTTI ÉTCSOKOLÁDÉ EXTRANERO 1,8 kg

PERNIGOTTI PUROFONDENTE ZERO ÉTCSOKOLÁDÉ FAGYIPOR 1,8 kg

Hozzáadott cukor nélkül.



NÖVÉNYI ITALOK

A növényi italok a tej helyettesítésére szolgálnak, de oda kell figyelni a használat során, mivel kisebb zsírtartalommal rendelkeznek, mint a tej.

REAL THAI KÓKUSZITAL 1 l

SCOTTI BARISTA ZABITAL 1 l

Remek alternatíva tejhab készítéséhez.
Hozzáadott cukrot nem tartalmaz.

SCOTTI RIZSITAL KÁLCIUMMAL 1 l

SCOTTI BIO MANDULAITAL 1 l

SCOTTI RIZSITAL KÓKUSSZAL 1 l

Hozzáadott cukrot nem tartalmaz.

SCOTTI BARISTA MANDULAITAL 1 l

Remek alternatíva tejhab készítéséhez.



JÉGKÁSA ALAPPOROK

A jégkása alapporokkal vigyázni kell mivel a látszattal ellentétben több íz tartalmaz állati eredetű színezőanyagot. Az alábbi alapokból készült jégkását viszont nyugodtan ajánlhatja vegán vendégeinek!

BABBI JÉGKÁSAPOR CITROM 1 kg

BABBI JÉGKÁSAPOR MEGGY 1 kg

BABBI JÉGKÁSAPOR MENTA 1 kg

BABBI JÉGKÁSAPOR NARANCS 1 kg



VEGÁN KÓKUSZKOCKA

Hozzávalók egy 15 x 15 cm-es magasfalú tepsizhez

Piskóta

250 ml Scotti kókuszital	140 g búzaliszt
16 dkg kristálycukor	12 g sütőpor
5 dkg olívaolaj	1 rúd vanília
5 g fahéj	

Mártogatóhoz

100 ml Scotti kókuszital	5 dkg DeZaan kakaópor
5 g keményítő	Rum ízlés szerint
60 ml víz	Kókuszreszelék
8 dkg kristálycukor	

Elkészítés

A tészta hozzávalóit tegye robotgépbe és közepes fokozaton 3-4 perc alatt keverje össze. Öntse a formaleválasztóval kifűjt tepsibe és süssse közepes hőmérsékleten 180°C-on. A mázhoz a kókusztejet keverje össze a keményítővel, a vízzel, a cukorral és a kakaóporral, majd egy kis lábasban, folyamatos keverés mellett főzze össze. Adjon hozzá ízlés szerint rumot és hagyja langyosra hűlni. Mártsa bele a felkockázott piskótát és forgassa meg kókuszreszelékben.

Tipp:

A karácsonyi ízek kedvéért kenjen bele narancslekvárt.



VEGÁN BROWNIE

Hozzávalók egy 20 x 20 cm-es magasfalú tepsizhez

Hozzávalók

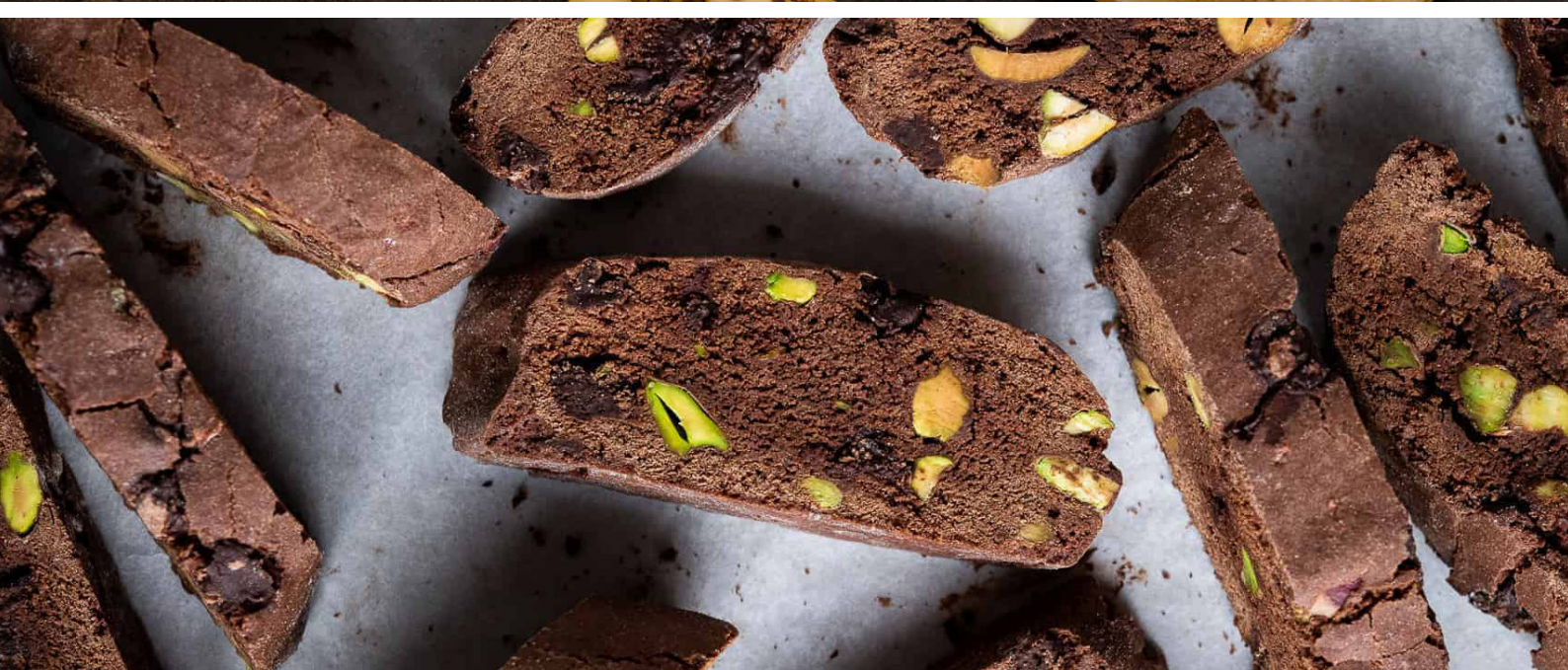
140 g búzaliszt	3 g vanília paszta
20 g DeZaan kakaópor	200 g Veliche Emotion étcsokoládé 58%, olvasztva
200 g kristálycukor	240 ml Scotti mandulaital
80 ml olaj	75 g Veliche süthető étcsokoládé csepp

Elkészítés

Keverje össze robotgéppel a lisztet, kakaóport és a cukrot, majd adja hozzá az olajat, az olvasztott étcsokoládét és a mandula tejet. Alacsony fokozaton keverje el, míg a hozzávalók egyneműsödnek. Adja hozzá a csocicseppet, spatulával keverje össze, majd öntse a tepsibe. 180 °C-ra előmelegített sütőben süssse kb 25-30 perccig, míg a beleszűrt tű még kicsit ragacsos marad.

Tipp:

A kristálycukrot helyettesítse kókuszvirág cukorral, attól még gazdagabb ízű lesz a végeredmény.

**BUDAPEST**

1037 Budapest,
Bojtár utca 55-57.
(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](https://www.facebook.com/bekaskft)[bekas.kft](https://www.instagram.com/bekas.kft)