



VEGÁN TERMÉKEINK
2024



VEGÁN

A veganizmus egy életmód, nem csak egy étrend. 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, kakaót, 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 500 g, 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 szénhidráttartalmú kenyerek és pékáruk készítéséhez.

DAWN VEGÁN CREME CAKE PLAIN 10 kg
Gyümölcskenyerek és muffinok, torták, tekercsek, morzsák és palacsinták 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.

AL-CO KÓKUSZKRÉM 1 l

Tejszín helyettesítésére kiváló, tejmentes diétába beilleszthető.

DELCOCO KÓKUSZKRÉM 1 l

Habbá veréséhez érdemes borkősavat vagy agar-agart adni hozzá.

CSM HABKRÉM LACTOFIL UHT 1 l

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

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 FŐZŐKRÉM 15% UHT 1 l

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

NAARMANN KRÉMFÖL 20% UHT 1 l

Zabalapú vegán krémföl 20% növényi zsírtartalommal. Mártások, krémek, főzelékek készítéséhez. Cukrászatban is használható.

KRÉMFÖL VÖDRÖS 1 kg

A tejföl tökéletes helyettesítője, melyet laktóz-és tejcukor érzékeny vásárlók is fogyaszthatják. Ideális levesek és főzelékek habarásához, tálaláshoz, desszertek, aprósütemények készítéséhez.

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

CHEDDAR ÍZŰ KÉSZÍTMÉNY SZELETELT VIOLIFE 500 g

CHEDDAR ÍZŰ KÉSZÍTMÉNY VIOLIFE 2,5 kg

GOUDA ÍZŰ RESZELT KÉSZÍTMÉNY VIOLIFE 500 g

GÖRÖG FEHÉR KÉSZÍTMÉNY VIOLIFE 1,2 kg

KRÉMFEHÉR KÉSZÍTMÉNY VIOLIFE 500 g

PIZZAFELTÉT VIOLIFE 2,5 kg



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 MANGÓ 1,65 KG

Paszta kézműves fagylalt készítéséhez, mely csak víz hozzáadását igényli.

PERNIGOTTI GELAGEL FAGYIALAP ŐSZIBARACK-MÁLNA 1,65 KG

Paszta kézműves fagylalt készítéséhez, mely csak víz hozzáadását igényli.

PERNIGOTTI GELAGEL FAGYIALAP TRÓPUSI 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 ÉTCSOKI RISONATURA 1,65 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 tejszármazékokat sem tartalmaznak.

PERNIGOTTI ÉTCSOKOLÁDÉ SANTO DOMINGO 1,8 kg

PERNIGOTTI ÉTCSOKOLÁDÉ EXTRANERO 1,8 kg

PERNIGOTTI PUROFONDANTE 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.



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 COLA 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

16 dkg kristálycukor

5 dkg olívaolaj

5 g fahéj

140 g búzaliszt

12 g sütőpor

1 rúd vanília

Mártogatóhoz

100 ml Scotti kókuszital

5 g keményítő

60 ml víz

8 dkg kristálycukor

5 dkg DeZaan kakaópor

Rum ízlés szerint

Kókuszreszelék

Elkészítés

A tészta hozzávalóit tegye robotgépbe és közepes fokozaton 3-4 perc alatt keverje össze. Öntse a formaleválasztóval kifűjt tepsibe és süssse készre 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

20 g DeZaan kakaópor

200 g kristálycukor

80 ml olaj

3 g vanília paszta

200 g Veliche Emotion étcsokoládé 58%, olvasztva

240 ml Scotti mandulaital

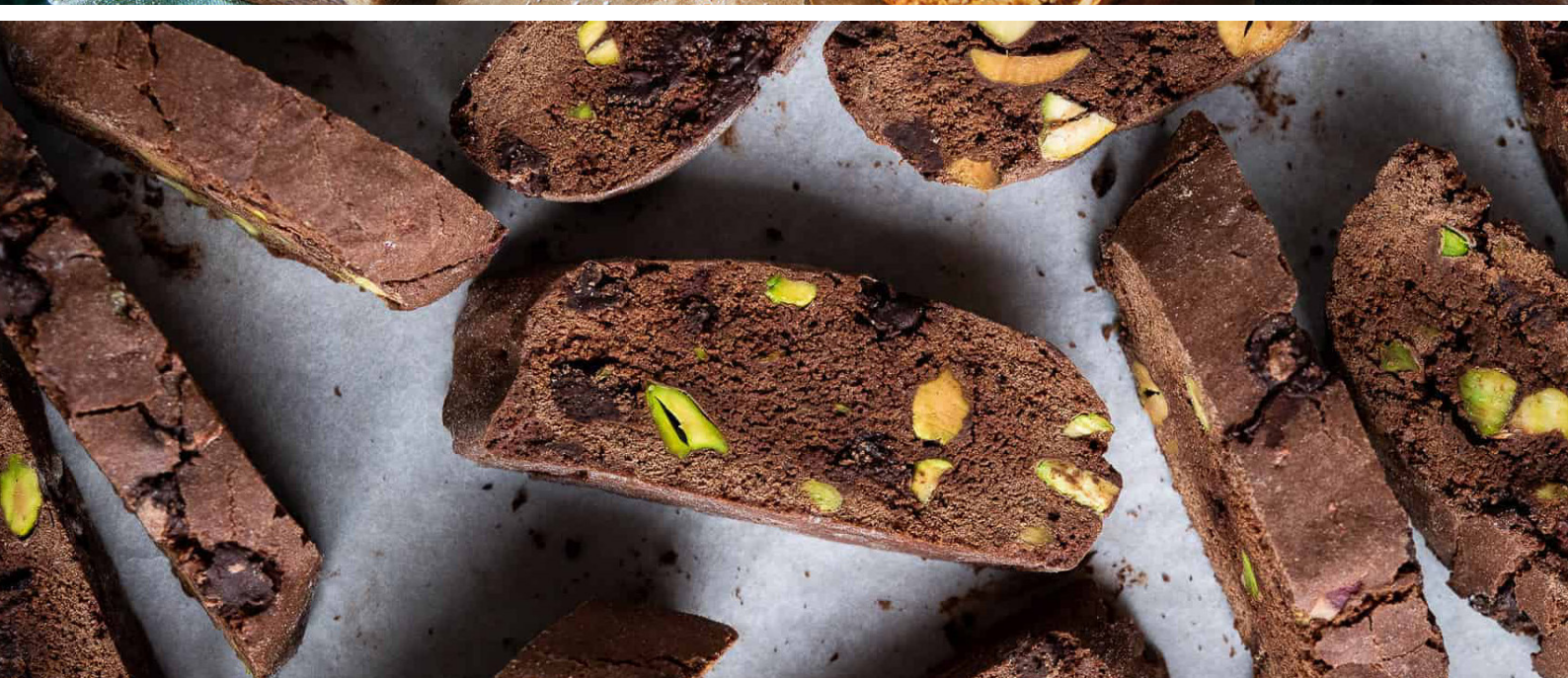
75 g Veliche süthető étcsokoládé csepp

Tipp:

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

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. Adj hozzá a csokicseppet, spatulával keverje össze, majd öntse a tepsibe. 180 °C-ra előmelegített sütőben süssse kb 25-30 percig, míg a beleszúrt tű még kicsit ragacsos marad.



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](https://www.facebook.com/bekaskft)



[bekas.kft](https://www.instagram.com/bekaskft)