

NORTE EUROCAO

TERMÉK- KATALÓGUS



CHCOLIKE

Magas minőséget képviselő csokoládét helyettesítő termékek.

- Ugyanazok az érzékszervi tulajdonságai vannak, mint a csokoládénak
 - Ugyanaz a temperálás, mint a csokoládénál
- Ugyanúgy viselkedik a feldolgozás során, mint a csokoládé
 - Stabilabb szélsőséges hőmérsékleten, mint a csokoládé





Chocolike ét

12 kg , 4 kg 



Chocolike fehér

12 kg , 4 kg 



Chocolike tej

12 kg , 4 kg 



CSOKOLÁDÉK

A Norte csokoládék széles körben felhasználhatóak. Állaguknak köszönhetően nagyszerűen alkalmazhatóak bevonásra, bonbonok, táblás csokoládék készítéséhez, valamint csokoládé szökőkutakhoz is.



Ebano 52%

5 kg 

Étcsokoládé
52% kakaótartalommal.





Haya 60%

5 kg 

Étcsokoládé
60% kakaótartalommal.



Haya Diabetikus 60%

10 kg , 2,5 kg 

Diabetikus étcsokoládé
maltitolal.
60% kakaótartalommal.



Wengue 70%

5 kg 

Étcsokoládé
70% kakaótartalommal.



Mara 34%

5 kg 

Tejcsokoládé
34% kakaótartalommal.



Miravet 30%

5 kg 

Fehércsokoládé
30% kakaóvaj tartalommal.

BLANXART TERMÉKEK

Kiváló minőségű Blanxart organikus csokoládék gondosan válogatott dominikai kakaóbabból, 1954 óta. Tradicionális spanyol eljárással készült fair trade termékek, kizárólag kakaóvaj, valódi cukor és vanília hozzáadásával.



Organikus Étcsokoládé pasztilla 72%

7 kg , 2 kg 

72% kakaótartalommal.
Organikus sötét-vöröses színű, gourmet csokoládé minőségi dominikai kakaóbabból, magas kakaótartalommal.



Organikus Étcsokoládé pasztilla 100%

7 kg 

100% kakaótartalommal.
Organikus sötét-vöröses színű, gourmet csokoládé minőségi dominikai kakaóbabból, magas kakaótartalommal.



Organikus Étcsokoládé pasztilla 82%

7 kg , 2 kg 

82% kakaótartalommal.
Organikus sötét-vöröses színű, gourmet csokoládé minőségi dominikai kakaóbabból, magas kakaótartalommal.



Pörkölt kakaóbab töret

10 kg , 1 kg 

Tört és pörkölt kakaóbab péksütemények és torták ropogós töltelékéhez, dekorációkhoz.

Professzionális csokoládék. A gondosan válogatott kakaóbabnak és a kíméletes feldolgozási folyamatnak köszönhetően felhasználásuk nem ismer határokat: a desszertektől kezdve, a tortákon át, a professzionális bonbonokig kiváló minőségű termékek készíthetők belőlük.



Horta 55%

5 kg , 1 kg 

55%-os étcsokoládé finom kakaós ízzel, amelyet az édes és a gyümölcsös ízek egyensúlya jellemez, melyeket finoman kiegészít a lágy fás árnyalat, és egy enyhe, aszalt gyümölcsökre jellemző íz.



Grácia 62%

5 kg , 1 kg 

62%-os étcsokoládé gyümölcsös ízvilággal, mely a szárított piros gyümölcsök jellegéből ered, visszafogott likőr és fa aromák társaságában. Ezek az ízek tökéletesen összeolvadnak egy enyhe citromos savassággal és puha füstös karakterrel.



Raval 71%

5 kg , 1 kg 

71%-os étcsokoládé intenzív, ugyanakkor kiegyensúlyozott pörkölt kakaó ízzel, valamint citrusos és piros gyümölcsös ízjegyekkel. Tökéletes keveréke a fűszeres és fás aromáknak.



Sants 34%

5 kg , 1 kg 

34%-os tejszokoládé intenzív ízzel és karamellás jegyekkel, amelyet finoman kiegészít a kakaó lágy érintése. Ezen ízek kombinációja és a finom krémség egyedülálló ízt kölcsönöz a tejszokoládénak.



Born 28%

5 kg , 1 kg 



28%-os fehércsokoládé, mely tejes és krémes ízével rabul ejti az ízlelőbimbókat. A kiegyensúlyozott édes és enyhe vaníliás ízjegyeknek köszönhetően élmény fogyasztani.

SÜTÉSÁLLÓ CSOKOLÁDÉK

Sütésálló kakaós- és csokoládé termékek, melyek sütés közben is megőrzik formájukat. Kekszek, muffinok, croissantok és egyéb pékáruk készítéséhez, töltéséhez ajánljuk.



Étcsokoládé csepp

12 kg , 2 kg 

Süthető étcsokoládé csepp 44% kakaótartalommal. Kekszekhez, muffinokhoz.





Kakaós csepp

12 kg , 2 kg 

Süthető kakaós csepp. Kekszekhez, muffinokhoz.



Barritas

8 kg , 2 kg 

8 grammos csokoládérúd. Kiválóan alkalmazható sütemények, croissantok töltésére.



Fehércsokoládé csepp

12 kg , 2 kg 

Süthető fehércsokoládé csepp. Kekszekhez, muffinokhoz.

BEVONÓK- ZAFIRO

A Zafiro bevonók átmenetet képeznek a csokoládék és a bevonók között. Csokoládéval megegyező ízűek, de temperálás nélkül, felmelegítve alkalmazhatóak, akár egy bevonó. Tökéletes, fényes felületet biztosítanak bármilyen terméken, melyek roppannak, akár a csokoládé. Csokoládédíszek készítéséhez tökéletesek!



Zafiro Bitter

5 kg 

Frakcionált kakaós bevonó 25% kakaótartalommal. Kiváló fényes felületet biztosító sötét színű pasztilla. Nagyszerű alternatíva csokoládé helyett.



Zafiro Blanca

5 kg 

Fehér bevonó finom tejes ízzel. Jó alternatíva fehércsokoládé helyett.



Zafiro eper ízű

5 kg 

Különleges bevonó remek eper ízzel. Kiváló csillogás és roppanóság. Szájban olvad, remek alternatívája a csokoládénak.



Zafiro tejbevonó

5 kg 

Összetett bevonat péksüteményekhez és desszetekhez.



BEVONÓK- SACHER

Fényes felületet biztosító, használatra kész bevonók, szeletelésnél nem törnek. Tökéletesek torták, desszertek bevonásához.



Sacher Bianca

6 kg

Fehér bevonókrém.



Sacher Caramel

6 kg

Karamellás bevonókrém.



Sacher Suprem

6 kg

Kakaós bevonókrém.

KRÉMEK ÉS TÖLTÉLÉKEK

Használatra kész töltelékek és krémek cukrásztermékek és pékáruk készítéséhez.



Les Cremes Lemon

6 kg

Azonnal felhasználható citrom ízű kész krém. Sütésálló és fagyasztható.



Creme Brulee

6 kg

Azonnal felhasználható katalánkrém ízű kész krém. Sütésálló és fagyasztható.

Felhasználási javaslatok: pohárkrémekbe, tartokba, fagylaltokba variegátoként, croissantok, csigák, cruffin töltéséhez, vajás tésztákhoz pl. pékkrémhez, kalácsrészekhez, buktához, ökörszemhez.



Antares

6 kg

Mogyorós csokoládékrém. Sütésálló.



Fenix

6 kg

Mogyorós csokoládékrém.



Crema Vela fehércsokoládé

6 kg

Magas minőségű fehércsokoládé krém, 10% fehércsokoládé tartalommal.



Crema Vela tejcsokoládé

6 kg

Magas minőségű tejcsokoládé krém, 10% tejcsokoládé tartalommal.



Crema Vela Gold Karamell

6 kg

Kenhető karamellás krém intenzív ízzel és aranyba hajló szép színnel. Zárt termékben süthető.



Crema Vela Pisztácia

6 kg

Magas minőségű pisztáciás krém, 15% pisztácia tartalommal.



Crema Vela Bianca

6 kg

Fehér mogorós krém, cukrászati és sütőipari felhasználásra.



Crema Vela

6 kg

Magas minőségű mogorós krém, 7% mogorótartalommal. Fagyasztható.

Azonnal felhasználható készkrémek torták, fánkok, piskóták töltéséhez.

Azonnal felhasználható töltelékek leveles és kelt tészták, fánkok töltésére. A kisült termékekben a krémek szobahőmérsékleten akár egy hónapig megőrzik szavatosságukat, így előrecsomagolt sütemények készítéséhez is ajánljuk. Sütésállóak és fagyaszthatóak.



Moorea Dulce de Leche

6 kg

Tejkaramell ízű készpuding. Sütésálló és fagyasztható.



Samoa Fresh

13 kg

Vanília ízű készpuding. Sütésálló és fagyasztható.



Caribe Cacao

13 kg

Csokoládé ízű készpuding. Sütésálló és fagyasztható.

DEKORÁCIÓK

Csokoládé- és cukordíszek cukrász- és péksütemények, fagyaltok díszítéséhez, többféle színben és méretben, minden alkalomra.



Étcsokoládé dekorációs lap

12 kg , 1 kg

Étcsokoládéból készült dekorációs lapok, melyekkel bármely torta, sütemény vagy más desszert könnyen feldobható!



Étbevonó dekorációs lap

12 kg , 1 kg

Étbevonóból készült dekorációs lapok, melyekkel bármely torta, sütemény vagy más desszert könnyen feldobható!



Étcsokoládéforgács

4 kg , 800 g

Étcsokoládéforgács sütemények és torták díszítéséhez.



Gabonagolyó karamell ízű

1,5 kg

Karamellás fehér csokoládéval bevont gabonagolyó.



Gabonagolyó mix

2 x 1,5 kg

Extrudált gabona ét-, tej-, fehér csokoládé bevonattal vegyesen.



Gabonagolyó tej 16 mm

1 kg

Extrudált gabona tejszokoládé bevonattal.



DEKORÁCIÓK

Csokoládé- és cukordíszek cukrász- és péksütemények, fagylaltok díszítéséhez, többféle színben és méretben, minden alkalomra.



Crunchy Crep

2,5 kg

Ropogós hántolt ostyatorme-
lék.



Vermicelli

10 kg , 2 kg

Étcsokoládés tortadara
díszítéshez.



Fideo Blanco

12 kg , 1 kg

Fehér tortadara díszítéshez.



Fideo Multicolor

1 kg

Színes tortadara díszítéshez.



Karamellkocka

5 kg

Díszítő karamellkocka.
Fagylaltok, sütemények deko-
rálására.



Csokoládédara

arany

750 g

Ehető és finom csokoládé
alapú, ropogós, metálfényű
csokoládédara. Kellemesen
ropog - nem túl kemény - és
divatos dekor, ami minden
süteményen jól mutat! Arany
színben.



Csokoládédara

rubinvörös

750 g

Ehető és finom csokoládé
alapú, ropogós, metálfényű
csokoládédara. Kellemesen
ropog - nem túl kemény - és
divatos dekor, ami minden
süteményen jól mutat!
Rubinvörös színben.



Csokoládédara

rézvörös

750 g

Ehető és finom csokoládé
alapú, ropogós, metálfényű
csokoládédara. Kellemesen
ropog - nem túl kemény - és
divatos dekor, ami minden
süteményen jól mutat!
Rézvörös színben.



FONDOK - TREBON

Csupán víz és tejszínhab hozzáadásával elkészíthető fagyasztható fondok többféle ízben. Tökéletes mousseokhoz, valamint torták, sütemények töltelékeinek készítéséhez.



Trebon eper

1 kg

Adagolás:
250 g Trebon Eper fond
+ 200-300 g víz + 1000 g tejszínhab



Trebon túró

1 kg

Adagolás:
300 g Trebon Túró fond
+ 500 g víz + 500 g tejszínhab



Trebon natúr

1 kg

Adagolás:
250 g Trebon Natúr fond
+ 200-300 g víz + 1000 g tejszínhab



ZSELÉK - SPRINGELEK

Hosszantartó frissességet és tükörfényes felületet biztosító, melegítést nem igénylő, fagyasztható kész zselék.



Springel csokoládé

6 kg

Étcsokoládéból készült kész zselé. Sötét színű, nagyszerű csokoládé ízzel.



Springel natúr

6 kg

Natúr kész zselé. Fényes felület és átlátszóságát fagyasztás után is megőrzi. Ízesíthető és színezhető. Gyümölcsök bevonására is alkalmas, melyek így frissességüket hosszan megőrzik.



Springel eper

6 kg

Eper ízű zselé.

EMULGEÁLÓSZER

Emulgeáló paszta, mely használatával egynemű, homogén piskótát kapunk. Növeli a termék térfogatát.



Redol My

10 kg

Mindenféle piskótatésztahoz ajánljuk.

Felhasználás:

Keverje össze a cukrot, a tojásokat és a Redol My emulgeálópasztát alacsony fokozaton 30 másodpercig. Adja hozzá a többi hozzávalót és keverje magas fokozaton 3-4 percig.

Adagolás: piskóta tésztához: 10-15 g/kg, piskótatekercshez és tortához: 10-25 g/kg.



Békás Nagykereskedelmi Kft.

BUDAPEST

1039 Budapest, Ipartelep u. 1/b.

Tel.: 240 1129

E-mail: budapest@bekaskft.hu

GYŐR

9028 Győr, Fehérvári út 78/b.

Tel.: (96) 410 080, (96) 413 355

E-mail: gyor@bekaskft.hu

NYÍREGYHÁZA

4400 Nyíregyháza, Tiszavasvári út 66.

Tel.: (42) 506 134, (42) 342 449

E-mail: nyiregyhaza@bekaskft.hu

KESZTHELY

8360 Keszthely, Külső Zsidi út 6/b.

Tel.: (83) 200 141

E-mail: keszthely@bekaskft.hu

SZOLNOK

5000 Szolnok, Thököly út 108.

Tel.: (56) 200 093

E-mail: szolnok@bekaskft.hu

www.bekaskft.hu