

# BLANXART

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.



# Nélkülözhetetlen Csokoládék

Mindennapi használatra

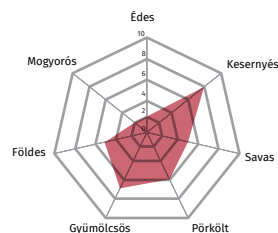
## Raval 71%



1 kg, 5 kg



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



Kakaótartalom: 71%

Zsírtartalom: 40%

Fluiditás:

**Felhasználás:** ízesítés / bonbon-táblás csokoládé / bevonó / dekoráció

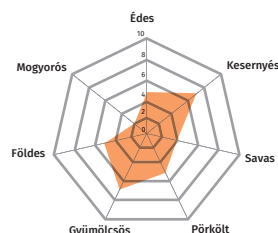
## Grácia 62%



1 kg, 5 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.



Kakaótartalom: 62%

Zsírtartalom: 38%

Fluiditás:

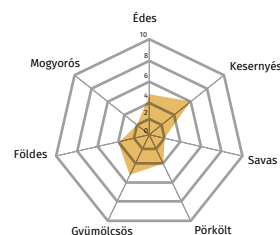
**Felhasználás:** ízesítés / bonbon-táblás csokoládé / bevonó / dekoráció

# Horta 55%



1 kg, 5 kg

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



Kakaótartalom: 55%

Zsírtartalom: 36%

Fluiditás: ●●●○○

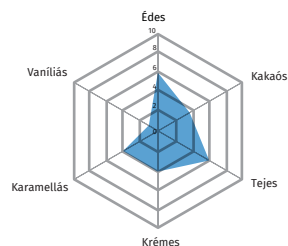
**Felhasználás:** ízesítés / bonbon-táblás csokoládé / bevonó / dekoráció

# Sants 34%



1 kg, 5 kg

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



Kakaótartalom: 34%

Zsírtartalom: 36%

Fluiditás: ●●●○○

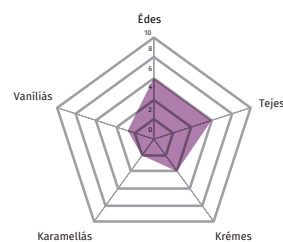
**Felhasználás:** ízesítés / bonbon-táblás csokoládé / bevonó / dekoráció

# Born 28%



1 kg, 5 kg

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



Kakaótartalom: 28%

Zsírtartalom: 34%

Fluiditás: ●●●○○

**Felhasználás:** ízesítés / bonbon-táblás csokoládé / bevonó / dekoráció



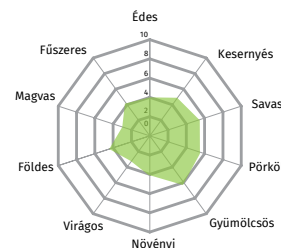
# Organikus csokoládék a Dominikai Köztársaságból

## República Dominicana 72%



2 kg, 7 kg

72%-os csokoládé intenzív trópusi gyümölcsöket, mint például ananászt, barackot, maracuját idéző ízvilággal. Ezek a gyümölcsös ízek tökéletes összhangban állnak az enyhe növényi és fűszeres jegyekkel.



Kakaótartalom: 72%

Zsírtartalom: 40%

Fluiditás: 4/5

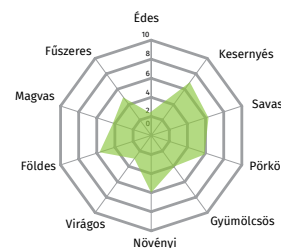
**Felhasználás:** csokoládé kreációk / extra dekorációk / bevonó / ganache / bonbon-táblás csokoládé

## República Dominicana 82%



2 kg, 7 kg

82%-os csokoládé határozott kakaó és intenzív növényi illetve földes ízjegyekkel, amelyek közül az olíva és fenyő kerül előtérbe. Ezek az ízek különböző magvas jegyekkel kerülnek összhangba, mint például a mogoró és a mandula. Enyhe trópusi gyümölcsös aromák is felfedezhetőek benne.



Kakaótartalom 82%

Zsírtartalom: 44%

Fluiditás: 4/5

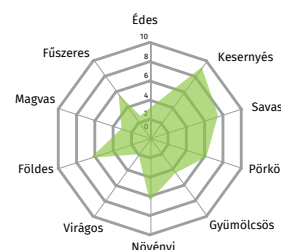
**Felhasználás:** csokoládé kreációk / extra dekorációk / bevonó / ganache / bonbon-táblás csokoládé

## República Dominicana 100%\*



7 kg

100%-os dominikai csokoládé melynek egyedi karakterét az intenzív növényi és földes íz adja, melyet egy leheletnyit ellágyít a fűszeres, enyhén trópusi ízvilág.



Kakaótartalom: 100%

Zsírtartalom: 54%

Fluiditás: 5/5

**Felhasználás:** csokoládé kreációk / extra dekorációk / bevonó / ganache / bonbon-táblás csokoládé

\* csak rendelésre

### 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