

PRÉMIUM GYÜMÖLCSPASZTÁK

Magas gyümölcsstartalmú paszták, melyek
egész évben jól használhatóak!

Adagolás

Friss vagy fagyasztott gyümölcs
helyettesítésére: kb. 70 g/kg,
bedolgozásához: kb. 40-50 g/kg.

Javasolt alap

Pernigotti Base top 50,
amivel krémes állagú, vegán és
gluténmentes fagylalt készíthető.



Eper 3,5 kg
45 % eper tartalommal.



Ananász 3,5 kg
40% ananász tartalommal és ananász darabokkal.



Erdei gyümölcs 3,5 kg
21 % erdei gyümölcs péppel és magokkal.



Őszibarack 3,5 kg
45% őszibarack péppel és darabokkal.



Sárgadinnye 3,5 kg
40% sárgadinnye tartalommal.



Mangó 3,5 kg
38% mangó tartalommal.



Málna 3,5 kg
30% málna péppel és magokkal.

PRÉMIUM GYÜMÖLCS VARIEGATOK

Magas gyümölcsstartalmú darabos variegatok, melyek nem olvasztják meg a fagylaltot és csak természetes színezéket tartalmaznak.



Erdei gyümölcs 3,5 kg

40% erdei gyümölcs tartalommal

Javaslat: ideális joghurt alapú fagylaltokhoz.



Eper 3,5 kg

41% epertartalommal és egész szemekkel.

Javaslat: ajánljuk joghurt, mascarpone, rikotta, sajtorta, csokoládé és vanília fagylaltokhoz.



Maracuja 3,5 kg

25% gyümölcsstartalommal és dekoratív magokkal.

Javaslat: tökéletes mascarpone, görög joghurt, vanília és sajtorta fagylalthoz.



Narancs 3,5 kg

20% narancs és 3% narancshéj tartalommal.

Javaslat: tökéletes Velencei álm pasztához és étcsokoládé fagylalthoz.



Málna 3,5 kg

45% málna tartalommal és egész málna szemekkel.

Javaslat: ideális sajtorta, mascarpone, csokoládé és vanília fagylaltokhoz.

GYÜMÖLCS INNOVÁCIÓ: GELAGEL

A gelagel olyan, magas gyümölcsstartalmú gél állagú alap, ami minden alapanyagot tartalmaz, amire a fagyalt készítéshez szükség van. Elkészítése nagyon egyszerű, minden adott, hogy a legfinomabb sorbet állagú krémes fagyaltot megvalósítsa: csak megfelelő mennyiségű hideg vízzel kell elkeverni és már fagyasztható is.

Nem igényel
szakértelmet



Magas
gyümölcsstartalmú



Vegán és
gluténmentes



Őszibarack-málna

1,65 kg

70% gyümölcsstartalommal
(52% őszibarack, 18% málna)

Mangó

1,65 kg

75% gyümölcsstartalommal
(Dél-amerikai mangóból)

Trópusi gyümölcs

1,65 kg

70,5% gyümölcsstartalommal
(23% mangó, 20,5% pink guava,
16% maracuja, 11% ananász)

Termékelőny: fagylalton kívül még készíthető belőle pálcikás jégkrém, smoothie, hűtött és fagyasztott desszertek, valamint használható bevonóként is.

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