

# Gluténmentes finomságok a Babbitól

Van alternatíva, ha gluténmentes étkezésről van szó! Próbálja ki morzsáinkat dekorációként vagy desszertalapként, vagy készítsen süteményeket az alábbi sütiporokból:



## BROWNIE MIX

2,5 kg



Nem csak browniehoz tökéletes választás, hanem láva sütihez és sacher tortához is.

### Alaprecept:

1000 g mix + 500 g vaj + 375 g tojás



## RED VELVET

2,5 kg



Red velvet torták és muffinok készítéséhez.

### Alaprecept:

1000 g mix + 350 g olaj + 500 g tojás



## GOFRI KEVERÉK

2,5 kg



Gofri és amerikai palacsinta készítéséhez.

### Alaprecept:

1000 g mix + 370 g tojás  
+ 850 ml víz + 400 g olvasztott vaj



## ERDEI GYÜMÖLCSÖS MORZSA

1,75 kg



Élénk színű, erdei gyümölcsös ízű ropogós morzsa desszertekhez és fagyaltokhoz.



## KAKAÓS MORZSA

1,75 kg



Finom kakaós íz és ropogós textúra. Fagyaltokhoz és desszertekhez is kiváló választás.



## VEGÁN KARAMELLÁS MORZSA

1,75 kg



Vegán (margarinnal készült) karamellás ízű morzsa süteményekhez és fagyaltokhoz.



## VAJAS MORZSA

1,75 kg



Sajttorta alapként is remekül használható ropogós morzsa finom vajaz ízzel.

### 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](http://bekaskft.hu)



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



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