

# NORTE EUROCAO

## TERMÉKKATALÓGUS



# BLANXART TERMÉKEK

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.



## Raval 71%

12 kg, 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.



## Grácia 62%

12 kg, 5 kg, 1 kg

62%-os étcsokoládé gyümölcsös ízvilággal, mely a szárított piros gyümölcsök jellegéből ered, visszafogott likőr és fa aromák társaságában.



## Sagrera maltitollal 60%

12 kg, 5 kg, 1 kg

60%-os étcsokoládé édesítőszerrel, mely hozzáadott cukrot nem tartalmaz. A fás jegyek és az édes gyümölcsök íze jellemzi. Az aszalt gyümölcsök, alma és körte ízjegyei kiegészítve finom, diós árnyalatokkal és enyhén pörkölt ízzel.



## Horta 55%

12 kg, 5 kg, 1 kg

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



## Bonanova 50%

12 kg, 5 kg

50%-os étcsokoládé, mely gyümölcsös fás árnyalattal van gazdagítva. Enyhe mogorós ízvilággal tökéletes párosítás bármilyen csokoládés alkotáshoz.

# BLANXART TERMÉKEK



## Rambra 39%

5 kg, 1 kg

39%-os tejsokoládé, gazdag kakaós ízvilággal, melyet a selymesen tejes, krémes jegyek tesznek teljessé, finom karamellás érzettel.



## Sants 34%

12 kg, 5 kg, 1 kg

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



## Carmel 30%

5 kg, 1 kg

30%-os karamellás fehércsokoládé, aranyló színnel. Intenzív tejkaramellás íz, egy csipetnyi sóval az igazán különleges ízélményért.



## Born 28%

12 kg, 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.



## Organikus Étcsokoládé pasztilla 100%

7 kg, 2 kg

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



## Organikus Étcsokoládé pasztilla 82%

7 kg, 2 kg

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



## Pörkölt kakaóbab töret

10 kg, 1 kg

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

# 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.

# CHOCOLIKE

## MAGAS MINŐSÉGET KÉPVISELŐ CSOKOLÁDÉT HELYETTESÍTŐ TERMÉKEK.

- Shea vajjal készül, az ét- és tejszárított pedip pedig valódi kakaómasszát is tartalmaz
- Krémekhez, ganache-hoz, tükörglazúrhoz, dekorációhoz ajánljuk
- Stabilabb szélsőséges hőmérsékleten, mint a csokoládé
- Temperálás nélkül is használható
- Hajlítható, nem törik



## Ét

12 kg, 4 kg



## Tej

12 kg, 4 kg



## Fehér

12 kg, 4 kg

# 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, egyenletes felületet biztosítanak bármilyen terméken, melyek roppannak, akár a csokoládé. Csokoládé díszek készítéséhez tökéletesek!

## Bitter

5 kg



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

## Blanca

5 kg



Fehér bevonó finom tejes ízzel. Jó alternatíva fehér csokoládé helyett.

## Eper ízű

5 kg, 1 kg



Különleges bevonó remek eper ízzel. Szájban olvad, remek alternatívája a csokoládénak.

## Tej

5 kg



Tejcsokoládé ízű bevonat péksüteményekhez és desszertekhez.

## Gold

5 kg



Különleges bevonó selymes vajkaramell ízzel. Nagyszerű alternatíva csokoládé helyett.

## Pisztácia ízű

5 kg



Intenzív pisztácia íz, roppanós bevonat és könnyű felhasználás jellemzi.

# BEVONÓK - SACHER

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

## Bianca

6 kg

Fehér bevonókrém.



## Milk

6 kg

Tejes bevonókrém.



## Suprem

6 kg

Kakaós bevonókrém.



## Caramel

6 kg

Karamellás bevonókrém.



# KRÉMEK ÉS TÖLTÉLÉKEK



## Antares

6 kg

Mogyorós csokoládékrém.  
Sütésálló.



## Fenix

6 kg

Mogyorós csokoládékrém.

## LES CREMES

Használatra kész sütésálló és fagyasztható kréme, töltelék cukrásztermékek és pékáruk készítéséhez.



## Lemon

6 kg

Citrom íz



## Creme Brulee

6 kg

Katalánkrém íz



## Dulce de Leche

6 kg

Karamellás íz



## Banoffee

6 kg

Karamellás-banános íz



## Bianca Forno

6 kg

Fehércsokoládé íz



## Cinnamon

6 kg

Fahéjas íz

Azonnal felhasználható készkrémek torták, fánkok, piskóták töltéséhez.



### Bianca crisp

6 kg

Fehér mogyorós krém, ropogós osztatörmelékkel.



### Speculoos

6 kg

Karamellás, édes, ropogós, enyhén fűszeres-fahéjas ízű töltelék.



### Fehércsokoládé

6 kg

Magas minőségű fehércsokoládé krém, 10% fehércsokoládé tartalommal.



### Tejcsokoládé

6 kg

Magas minőségű tejcsokoládé krém, 10% tejcsokoládé tartalommal.



### Gold Karamell

6 kg

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



### Pisztácia

6 kg

Magas minőségű pisztáciás krém, 15% pisztácia tartalommal.



### Bianca

6 kg

Fehér mogyorós krém, cukrászati és sütőipari felhasználásra.



### Mogyorókrém

6 kg

Magas minőségű mogyorós krém, 7% mogyorótartalommal. Fagyasztható.



### Cookies and cream

6 kg

Tejes ízű krém, csokoládés keksz darabokkal.



### Mogyorókrém extra

6 kg

Mogyorós - csokoládés krém, 12% mogyorótartalommal.

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.



### Caribe Cacau

13 kg

Csokoládé ízű készpuding. Sütésálló és fagyasztható.



### Samoa Fresh

13 kg

Vanília ízű készpuding. Sütésálló és fagyasztható.

# GANACHE



## Ét

6 kg

Csokoládéból és tejszínből készült sűrű krém.  
43% csokoládé tartalom,  
71%-os Raval étcsokoládéból.



## Tej

6 kg

Csokoládéból és tejszínből készült sűrű krém.  
35% csokoládé tartalom,  
34%-os Sants tejszokoládéból.



## Fehér

6 kg

Csokoládéból és tejszínből készült sűrű krém.  
55% csokoládé tartalom,  
28 %-os Born fehér csokoládéból.

# FONDOK - TREBON

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



## Natúr

1 kg

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



## Eper

1 kg

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



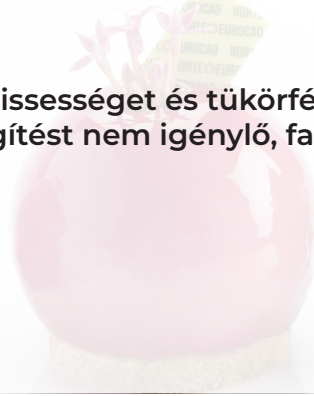
## Túró

1 kg

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

# ZSELÉK - SPRINGEL

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



## Csokoládé

6 kg

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



## 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.



## 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 tésztahoz: 10-15 g/kg, piskótatekercshez és tortához: 10-25 g/kg.

# 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!



## Gabonagolyó mix

2 x 1,5 kg

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



## Gabonagolyó tej 16 mm

1 kg

Extrudált gabona tejsokoládé bevonattal.



## Gabonagolyó karamell ízű

450 g

Karamellás fehér csokoládéval bevont gabonagolyó.

# DEKORÁCIÓK



## Crunchy Crep

2,5 kg

Ropogós hántolt ostyátörmelék.



## Vermicelli

10 kg, 2 kg

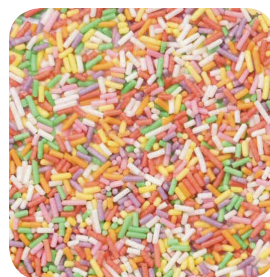
Étcsokoládés tortadara díszítéshez.



## Fideo Blanco

12 kg, 1 kg

Fehér tortadara díszítéshez.



## Fideo Multicolor

1 kg

Színes tortadara díszítéshez.



## 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.



## 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.

# BLANXART

## PROFESSZIONÁLIS SPANYOL CSOKOLÁDÉK

MEGBÍZHATÓ  
MINŐSÉG

SOKOLDALÚ  
FELHASZNÁLÁS

PRÉMIUM  
TERMÉKEK

VÁLOGATOTT  
KAKAÓBABBÓL

A Békás Kft. 2011 óta büszkén forgalmazza Magyarországon a Norte termékeit, melyek garantálják az állandó minőséget és magas színvonalat. Az új Blanxart termékcsaládjukat kifejezetten prémium desszertekhez, bonbonokhoz és táblás csokoládékhoz fejlesztették ki, mellyel élmény az alkotás.

 <p><b>BLANXART</b> PROFESSZIONÁLIS CSOKOLÁDÉ</p> <p><b>Raval</b> 71% 38% 40%</p> <p>Price Note - Net Weight: 1 kg</p>	 <p><b>BLANXART</b> PROFESSZIONÁLIS CSOKOLÁDÉ</p> <p><b>Grácia</b> 62% 38%</p> <p>Price Note - Net Weight: 1 kg</p>	 <p><b>BLANXART</b> PROFESSZIONÁLIS CSOKOLÁDÉ</p> <p><b>Sagrera 0%</b> 60% 40%</p> <p>Price Note - Net Weight: 1 kg</p>	 <p><b>BLANXART</b> PROFESSZIONÁLIS CSOKOLÁDÉ</p> <p><b>Horta</b> 55% 36%</p> <p>Price Note - Net Weight: 1 kg</p>	 <p><b>BLANXART</b> PROFESSZIONÁLIS CSOKOLÁDÉ</p> <p><b>Bonanova</b> 50% 28%</p> <p>Price Note - Net Weight: 5 kg</p>
<b>Raval 71%</b> étcsokoládé 1 kg, 5 kg, 12 kg	<b>Grácia 62%</b> étcsokoládé 1 kg, 5 kg, 12 kg	<b>Sagrera 60%</b> étcsokoládé maltitollal 1 kg, 5 kg, 12 kg	<b>Horta 55%</b> étcsokoládé 1 kg, 5 kg, 12 kg	<b>Bonanova 50%</b> étcsokoládé 5 kg, 12 kg
 <p><b>BLANXART</b> PROFESSZIONÁLIS CSOKOLÁDÉ</p> <p><b>Rambla</b> 39% 38% 16%</p> <p>Price Note - Net Weight: 1 kg</p>	 <p><b>BLANXART</b> PROFESSZIONÁLIS CSOKOLÁDÉ</p> <p><b>Sants</b> 34% 36% 22%</p> <p>Price Note - Net Weight: 1 kg</p>	 <p><b>BLANXART</b> PROFESSZIONÁLIS CSOKOLÁDÉ</p> <p><b>Carmel</b> 30% 34% 20%</p> <p>Price Note - Net Weight: 1 kg</p>	 <p><b>BLANXART</b> PROFESSZIONÁLIS CSOKOLÁDÉ</p> <p><b>Born</b> 28% 34% 23%</p> <p>Price Note - Net Weight: 1 kg</p>	 <p><b>BLANXART</b> PROFESSZIONÁLIS CSOKOLÁDÉ</p> <p><b>Organikus dominikai étcsokoládé</b> 100%   82% 2 kg, 7 kg</p>
<b>Rambla 39%</b> tejsokoládé 1 kg, 5 kg	<b>Sants 34%</b> tejsokoládé 1 kg, 5 kg, 12 kg	<b>Carmel 30%</b> karamellás fehércsokoládé 1 kg, 5 kg	<b>Born 28%</b> fehércsokoládé 1 kg, 5 kg, 12 kg	<b>Organikus dominikai étcsokoládé</b> 100%   82% 2 kg, 7 kg

### BUDAPEST

1037 Budapest,  
Bojtár utca 55-57.  
(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