

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 tejszártya 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 pistácia 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, töltelékek 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 ostyátörmelékkel.

**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 tejcokoládéból.



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



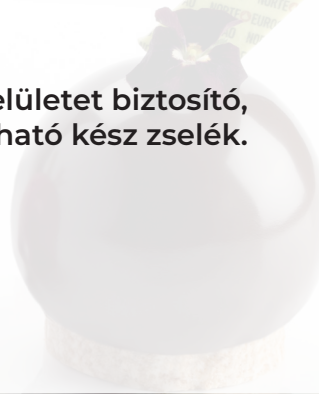
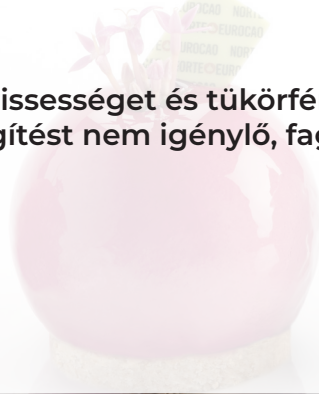
Túró

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.



Crunchy Crep

2,5 kg

Ropogós hántolt ostyatörmelék.



Gabonagolyó eper 5 mm

450 g

Extrudált gabonagolyó eper színű fehércsokoládé bevonattal.



Gabonagolyó ét 5 mm

2 x 1,5 kg

Extrudált gabonagolyó étcsokoládé bevonattal.



Gabonagolyó fehér 5 mm

2 x 1,5 kg

Extrudált gabonagolyó fehércsokoládé bevonattal.



Gabonagolyó karamell ízű 5 mm

450 g

Karamellás fehércsokoládéval bevont gabonagolyó.



Gabonagolyó mix 5 mm

2 x 1,5 kg

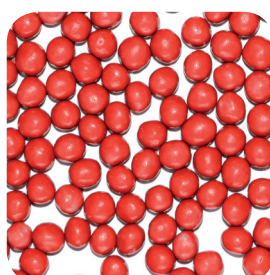
Extrudált gabona ét-, tej-, fehércsokoládé bevonattal vegyesen.



Gabonagolyó narancs 5 mm

2 x 1,5 kg

Extrudált gabonagolyó narancs színű fehércsokoládé bevonattal.



Gabonagolyó piros 5 mm

450 g

Extrudált gabonagolyó piros színű fehércsokoládé bevonattal.



Gabonagolyó tej 16 mm

1 kg

Extrudált gabona tejsokoládé bevonattal.



Ropogós, vajkaramell golyó

350 g

Ropogós, sós vajkaramell golyó tejsokoládé bevonattal.



Gabonakarika tej 12 mm

200 g

Gabonakarika tejsokoládé bevonattal.



Gabonaszív rózsaszín 11 mm

200 g

Extrudált gabonaszív rózsaszín színű fehércsokoládé bevonattal.



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!



Fehérbevonó dekorációs lap

10 kg, 1 kg

Fehérbevonóból készült dekorációs lapok, melyekkel bármely torta, sütemény vagy más desszert könnyen feldobható.



Vermicelli

10 kg, 2 kg

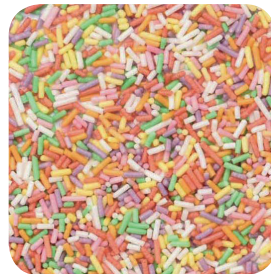
Étcsokoládés tortadara díszítéshez.



Fideo Blanco

12 kg, 1 kg

Fehér tortadara díszítéshez.



Fideo Multicolor

1 kg

Színes tortadara díszítéshez.



Csokoládédara színes

750 g

Ehető és finom csokoládé alapú, színes csokoládédara. Kellemesen ropog - nem túl kemény - és divatos dekor, ami minden süteményen jól mutat.



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 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 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>BLANXART PROFESSIONAL CHOCOLATE</p> <p>CHOCOLATE WITH CHOCOLATE</p> <p>Raval</p> <p>71%</p> <p>NET WEIGHT: 1 kg</p>	 <p>BLANXART PROFESSIONAL CHOCOLATE</p> <p>CHOCOLATE WITH CHOCOLATE</p> <p>Grácia</p> <p>62%</p> <p>NET WEIGHT: 1 kg</p>	 <p>BLANXART PROFESSIONAL CHOCOLATE</p> <p>CHOCOLATE WITH MALTITOL AND CHOCOLATE WITH 80% DROPS SUGAR</p> <p>Sagrera 0%</p> <p>60%</p> <p>NET WEIGHT: 1 kg</p>	 <p>BLANXART PROFESSIONAL CHOCOLATE</p> <p>CHOCOLATE WITH CHOCOLATE</p> <p>Horta</p> <p>55%</p> <p>NET WEIGHT: 1 kg</p>	 <p>BLANXART PROFESSIONAL CHOCOLATE</p> <p>CHOCOLATE WITH CHOCOLATE</p> <p>Bonanova</p> <p>50%</p> <p>NET WEIGHT: 5 kg</p>
<p>Raval 71% étcsokoládé</p> <p>1 kg, 5 kg, 12 kg</p>	<p>Grácia 62% étcsokoládé</p> <p>1 kg, 5 kg, 12 kg</p>	<p>Sagrera 60% étcsokoládé maltitollal</p> <p>1 kg, 5 kg, 12 kg</p>	<p>Horta 55% étcsokoládé</p> <p>1 kg, 5 kg, 12 kg</p>	<p>Bonanova 50% étcsokoládé</p> <p>5 kg, 12 kg</p>
 <p>BLANXART PROFESSIONAL CHOCOLATE</p> <p>CHOCOLATE WITH MILK WITH CHOCOLATE</p> <p>Rambla</p> <p>39%</p> <p>NET WEIGHT: 1 kg</p>	 <p>BLANXART PROFESSIONAL CHOCOLATE</p> <p>CHOCOLATE WITH MILK WITH CHOCOLATE</p> <p>Sants</p> <p>34%</p> <p>NET WEIGHT: 1 kg</p>	 <p>BLANXART PROFESSIONAL CHOCOLATE</p> <p>GREEN CHOCOLATE</p> <p>Carmel</p> <p>30%</p> <p>NET WEIGHT: 1 kg</p>	 <p>BLANXART PROFESSIONAL CHOCOLATE</p> <p>CHOCOLATE BLEND WITH CHOCOLATE</p> <p>Born</p> <p>28%</p> <p>NET WEIGHT: 1 kg</p>	 <p>BLANXART</p> <p>Organic Dominican 100%</p>
<p>Rambla 39% tejsokoládé</p> <p>1 kg, 5 kg</p>	<p>Sants 34% tejsokoládé</p> <p>1 kg, 5 kg, 12 kg</p>	<p>Carmel 30% karamellás fehércsokoládé</p> <p>1 kg, 5 kg</p>	<p>Born 28% fehércsokoládé</p> <p>1 kg, 5 kg, 12 kg</p>	<p>Organikus dominikai étcsokoládé</p> <p>100% 82%</p> <p>2 kg, 7 kg</p>

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