

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.



CITROMOS MORZSA ÚJ

1,75 kg



Citromos ízű és sárga színű ropogós morzsa. Vajjal készült.



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

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