



· PANELUX ·

# PRÉMIUM FAGYASZTOTT PÉKÁRUK



 **BÉKÁS**

cukrászat • sütőipar • gasztronómia

# SZENDVICSALAPOK

## ELŐKELESZTETT ÉS ELŐSÜTÖTT SÓS PÉKÁRUK

A LUXEMBURGI GYÖKERŰ PANELUX BÜSZKE A HELYI ÉS REGIONÁLIS TERMELŐK IRÁNTI ELKÖTELEZETTSÉGÉRE ÉS TÁMOGATJA A FENNTARTHATÓ, TALAJVÉDŐ MEZŐGAZDASÁGOT. A VÁLLALAT A HAGYOMÁNYOS ÉS INNOVATÍV MEGOLDÁSOK ALKALMAZÁSÁBAN HISZ MEGALAPÍTÁSA ÓTA. EZEN IRÁNYELVEK MENTÉN KÉPESEK A FOLYAMATOSAN VÁLTOZÓ VEVŐI IGÉNYEKRE AZONNAL MINŐSÉGI TERMÉKEKKEL REAGÁLNI. MINTEGY 20 ORSZÁGBA, EURÓPA SZERTE ÉS A TENGERENTÚLRA IS EXPORTÁLNAK. ISMERJE MEG A FAGYASZTOTT KENYEREK ÉS PÉKSÜTEMÉNYEK SPECIALISTÁJÁNAK TERMÉKEIT!



ÚJ

### NATÚR LASSÚ KELESZTÉSŰ BAGUETTE

320 g, 16 db/karton  
Sütési hőfok: 200 °C  
Sütési idő: 15-18 perc



### SZENDVICS BAGUETTE

125 g, 50 db/karton  
Sütési hőfok: 200 °C  
Sütési idő: 12 - 14 perc



### SOKMAGVAS SZENDVICS BAGUETTE

125 g, 50 db/karton  
Sütési hőfok: 200 °C  
Sütési idő: 12 - 14 perc

zabbal, len- és szezám-maggal, rozslisztet tartalmaz



ÚJ

### SOKMAGVAS LASSÚ KELESZTÉSŰ ZSEMLE

130 g, 60 db/karton  
Sütési hőfok: 200 °C  
Sütési idő: 9 perc

len-, szezám- és napraforgó-maggal



ÚJ

### FEKETE OLAJBOGYÓS ZSEMLE

40g, 80 db/karton  
Sütési hőfok: 200 °C  
Sütési idő: 8-10 perc



### SOKMAGVAS ZSEMLE

50 g, 60 db/karton  
Sütési hőfok: 200 °C  
Sütési idő: 8 - 10 perc

zabbal, len-, szezám- és napraforgó-maggal, rozslisztet tartalmaz



### SOKMAGVAS ROMBUSZ

80 g, 40 db/karton  
Sütési hőfok: 200 °C  
Sütési idő: 10 - 12 perc

zabbal, len- és napraforgó-maggal, rozslisztet tartalmaz



ÚJ

### TOSCANINO

120 g, 24 db/karton  
Sütési hőfok: 200 °C  
Sütési idő: 8-10 perc

olívaolajjal



### CIABATTA

100 g, 60 db/karton  
Sütési hőfok: 200 °C  
Sütési idő: 10 - 12 perc



### CIABATTA

130 g, 50 db/karton  
Sütési hőfok: 200 °C  
Sütési idő: 10 - 12 perc



### CIABATTA

250 g, 20 db/karton  
Sütési hőfok: 200 °C  
Sütési idő: 15 - 18 perc



## TIPPEK

Tálalja svédasztalos reggelihez, krémekhez kísérőként, rántotta és virsli mellé, vagy akár mini szendvicsként!

# PÉKSÜTEMÉNYEK

## ELŐKELESZTETT ÉDES PÉKÁRUK

A kívül ropogós, belül puha, vajjas és omlós croissant frissen és melegen tálalva igazi élményt nyújt vásárlójának! Az eredetileg Bécsből származó croissant a franciák mindennapos reggelije, de itthon is elengedhetetlen része a kontinentális és svédasztalos reggeliknek, valamint a pékségek, cukrászdák és kávézók kínálatának.



### VAJAS CROISSANT

70 g, 80 db/karton  
Felengedési idő: 15 perc  
Sütési hőfok: 170 °C  
Sütési idő: 18 - 20 perc



### MINI VAJAS CROISSANT

25 g, 150 db/karton  
Felengedési idő: 15 perc  
Sütési hőfok: 170 °C  
Sütési idő: 12 - 15 perc



### FAHÉJAS CSIGA

110 g, 46 db/karton  
Felengedési idő: 15 perc  
Sütési hőfok: 170 °C  
Sütési idő: 18 - 20 perc  
vajjas



### MINI DÁN MIX

25 - 30 g, 150 db/karton  
Felengedési idő: 15 perc  
Sütési hőfok: 170 °C  
Sütési idő: 12 - 15 perc  
Tartalmaz: mini croissant,  
mini csokis párna, mini vaníliás  
mazsolás tekercs,  
mini almás táskas vajjas



ÚJ

### MANDULÁS CSAVART

100g, 60 db/karton  
Felengedési idő: 15 perc  
Sütési hőfok: 170 °C  
Sütési idő: 18-20 perc



## TOVÁBBI TIPPEK...

...A MANDULÁS CSAVARTHOZ ÉS A MINI PÉKÁRUKHOZ:

- ▶ Tökéletes választás reggelire, kávé mellé vagy desszertként
- ▶ Ideális kísérő rendezvényekhez, ünnepekhez vagy baráti összejövetelekhez



# KÍNÁLJON FRISSEN SÜLT ÉS MELEG PÉKÁRUT BÁRMELY NAPSZAKBAN, AKÁR DÉLUTÁN IS!

# KENYÉRFÉLÉK —

## — ELŐKELESZTETT ÉS ELŐSÜTÖTT PÉKÁRUK



### RUSZTIKUS KENYÉR

600 g, 12 db/karton  
Sütési hőfok: 190 °C  
Sütési idő: 23-25 perc



### RUSZTIKUS VEKNI

600 g, 12 db/karton  
Sütési hőfok: 200 °C  
Sütési idő: 23-25 perc



### CSAVART VEKNI

600 g, 12 db/karton  
Sütési hőfok: 200 °C  
Sütési idő: 23-25 perc



### SOKMAGVAS VIDÉKI KENYÉR

600g, 15 db/karton  
Sütési hőfok: 190°C  
Sütési idő: 25 perc

len-, szezám- és  
napraforgómaggal



## TERMÉKELŐNYÖK

### ÁLLANDÓ MINŐSÉG

A gondosan és nagy szakértelemmel válogatott, minőségi alapanyagoknak köszönhetően mindig konstans, prémium minőséget kínálhat vásárlóinak.

### GYORSAN ELKÉSZÍTHETŐ

Az elősütésnek és előkelesztésnek köszönhetően a termékek nagyon gyorsan elkészíthetőek, így időt és energiát spórolhat munkatársainak.

### KOVÁSZOS

Minden sós péktermék kovással készül, ezért egészségesebbek, finomabbak és tovább eltarthatóak. Elkészítés után nehezen száradnak ki, órákkal a sütés után is puhák maradnak.

### LASSÚ KELESTÉS

A hosszú kelesztési folyamat, gondosan válogatott alapanyagok és természetes erjedés biztosítja a páratlan ízt és könnyű állagot. A lassú fermentációnak köszönhetően a pékárú gazdag aromát kap, héja ropogósabb, szerkezete pedig lágyabb és levegősebb.

### MINDIG FRISS ÉS MELEG

A csomagolásból könnyedén kivehető a kívánt mennyiség, így mindig pont elegendő, friss és meleg pékárut készíthet vásárlóinak. Nem kell tervezni a napi beszerzéssel, bármikor előveheti a mélyhűtőből és kisütheti a termékeket.

### VAJJAL KÉSZÜL

Minden édes péktermék vajjal készül, ezért finomabbak, illatosabbak, és ezáltal prémium minőséget képviselnek.

**BUDAPEST**  
1037 Budapest,  
Bojtár u. 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