






Nonna Anita omlós tészta 2,5 kg



Élvezze a Nonna Anita család **gluténmentes** omlós tésztáját és annak minden előnyét!

Amellett, hogy a keverék nem tartalmaz glutént, a tojás már benne van az alapkeverékben, így csupán két hozzávalóra van szükség az elkészítéshez, vajra/margarinra és vízre. Tökéletes linzer vagy pite készíthető belőle, de kiszaggatva, keksz formában is rendkívül ízletes!

Előnyök:

- gyorsan elkészíthető, csak zsiradék és víz kell hozzá
- a tojást már tartalmazza
- mélyalmos tartási módból származó tojásból készül
- nem szükséges liszt a nyújtáshoz, sütőpapír között is nyújtható
- GMO mentes
- gluténmentes 
- pálmaolaj mentes 
- hidrogénezett zsír mentes 
- tartósítószer mentes 
- margarinnal készítve laktózmentes 



Eurovo



Ismerje meg az Eurovo csoport legújabb márkáját, a **Nonna Anita gluténmentes** termékcsaládját, melyben a praktikusság és az olasz minőség ötvözte végül a professzionalizmussal. Készítsen könnyedén és gyorsan ízletes gluténmentes termékeket csupán víz és zsiradék hozzáadásával. Élvezze az ízletes és mennyei desszerteket!



Recept:

Hozzávalók:

800 g Nonna Anita omlós tészta mix,
320 g kockázott hideg vaj vagy 320 g margarin*
130 g hideg víz

Elkészítés:

Morzsolja össze az omlós tészta keveréket és a vajat/margarint, majd adja hozzá a vizet. Ügyeljen arra, hogy mindhárom összetevő hűtőhideg legyen. A tésztát nyújtsa ki, majd 165°C-os sütőben süsse készre, körülbelül 14 perc alatt.

*Margarinnal készítve a késztermék elvesztheti a pálmaolaj-, hidrogénezett zsír-, és tartósítószer mentességét





Nonna Anita Tiramisu krémpor 1 kg



A Nonna Anita család **gluténmentes** alapporát használva igazi olasz tiramisut készíthet. A mixnek köszönhetően minden alkalommal ugyanazt a magas minőséget kapja csupán tejszín hozzáadásával. Élvezze a hamisítatlan olasz ízelményt: készítse el hagyományos tiramisuként vagy pohárdesszert formájában. Töltelékként is használhatja!



Előnyök:

- könnyen tárolható, annyit tud készíteni, amennyire éppen szüksége van
- gazdaságos
- nagyon gyorsan elkészíthető
- a tojást már tartalmazza
- mélyalmos tartási módból származó tojásból készül
- GMO mentes
- gluténmentes 
- pálmaolaj mentes 
- tartósítószer mentes 
- hidrogénezett zsír mentes 



Recept:

Hozzávalók:

150 g Nonna Anita tiramisu krémpor,
450 g min. 30%-os tejszín

Elkészítés:

A port és a tejszínt kézi habverő segítségével lazán keverje össze, majd rakja a hűtőbe min. 5-10 percre. A legjobb végeredmény érdekében hagyja 4 °C-ra hűlni a keveréket, majd gépi habverővel alaposan habosítsa fel a mixet. Ezután rétegezze a krémet kávésziruppal átitatott piskótával és holland kakaóporral.

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