

# BÉKÁS

cukrászat • sütőipar • gasztronómia

## FÓKUSZBAN A PIZZA

Olívaolaj



Pizzaliszt



Zöldségfeltét



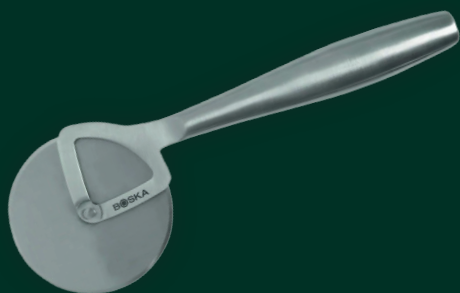
Paradicsom



Fior Di Latte



VÁSÁROLJON A KIADVÁNYBAN SZEREPLŐ TERMÉKEKBŐL  
ÉS AJÁNDÉKOT KAP VÁSÁRLÁSA MELLÉ!\*



Boska pizzavágó  
40.000 Ft vásárlás esetén



Pizzatészta kelesztődoboz  
és tető 60x40x7,5 cm  
80.000 Ft vásárlás esetén



ALL YOU NEED  
IS Pizza



5 db L-es pizzás póló  
120.000 Ft vásárlás esetén

# Lisztek



## Verde „00” pizzaliszt

Az AVPN (Igazi Nápolyi Pizza Egyesület) által jóváhagyott búzaliszt, mellyel minőségi nápolyi stílusú pizza készíthető. Közepes kelesztési idejű pizzákhoz javasoljuk. A reggel készített terméket este vagy másnap lehet használni.

W: 280 – 310

10 kg

**433** Ft/kg



## Marrone „00” pizzaliszt

Lágy búzafinomliszt pizzához. Közepes-hosszú kelesztési idővel készült termékekhez ajánljuk, melyet a dagasztást követő napokban érdemes felhasználni.

W: 380 – 400

25 kg

**447** Ft/kg

10 kg

**465** Ft/kg



## Il Maestro “1” pizzaliszt

Szobahőmérsékletű, magas hidratációt igénylő tésztákhoz javasolt búzaliszt. Direkt és indirekt módon is alkalmazható.

W: 380-400

25 kg

**625** Ft/kg



## Primitiva Integrale teljes kiőrlésű búzaliszt

Finom szemcséjű, teljes kiőrlésű innovatív liszt, többek közt: croissant, pizza, édes és sós tészták készítéséhez. Rugalmas, könnyen feldolgozható és nagyon jó a vízfelvévő képessége. Magas fehérjetartalmának köszönhetően jobb síkérhálózat hoz létre. Fagyasztva is megőrzi tulajdonságait.

25 kg

**689** Ft/kg



## Spolvero mix pizzaszórásra

Használatával a pizzatészta nem ragad a munkafelülethez. Aranyszínűre, egyenletesre és ropogósra sül a tészta.

10 kg

**649** Ft/kg



## NUAGE Instant porélesztő

Szobahőmérsékleten aktiválódó élesztő, mely közvetlenül a liszthez adagolható. Fagyasztott termékekhez is használható!

500 g

**3 250** Ft/kg





**Extra szűz olívaolaj**  
műanyag flakonos

5 l **2 620 Ft/l**  
1 l **2 690 Ft/l**



**Extra szűz olívaolaj**  
üveges

1 l **3 315 Ft/l**



**Pomace olívaolaj**  
műanyag flakonos

5 l **1 715 Ft/l**



**Pomace olívaolaj**  
üveges

1 l **1 940 Ft/l**



**Extra szűz olívaolaj**  
szarvasgomba ízesítéssel

250 ml

**1 820 Ft/üveg**



**Extra szűz olívaolaj**  
citrom ízesítéssel

250 ml

**1 565 Ft/üveg**



**Extra szűz olívaolaj**  
csillipaprika ízesítéssel

250 ml

**1 565 Ft/üveg**



**Extra szűz olívaolaj**  
bazsalikom ízesítéssel

250 ml

**1 565 Ft/üveg**



**Extra szűz olívaolaj**  
fokhagyma ízesítéssel

250 ml

**1 565 Ft/üveg**



**Extra szűz olívaolaj**  
100% olasz

250 ml

**1 360 Ft/üveg**

# Zöldségfeltétek



## Olasz zöldségek olajban, aszeptikus csomagolásban

- alacsony olajtartalom
- azonnal felhasználható
- könnyű felbonthatóság

**Félig szárított marinált  
kocképaradicsom**  
olajban, töltőtömeg: 950 g

**3 390 Ft/csomag**

**Félig szárított sült  
negyedelt paradicsom**  
olajban, töltőtömeg: 1 580 g

**4 437 Ft/csomag**

**Szárított paradicsom csíkok**  
olajban, töltőtömeg: 1 650 g

**3 495 Ft/csomag**

**Szeletelt gomba**  
olajban, töltőtömeg: 1 350 g

**2 825 Ft/csomag**

**Fűszerezett erdei gomba mix**  
olajban, töltőtömeg: 950 g

**4 275 Ft/csomag**

**Grillezett paprika kockák**  
olajban, töltőtömeg: 850 g

**3 470 Ft/csomag**

**Hámozott sült paprika csíkok**  
olajban, töltőtömeg: 870 g

**3 625 Ft/csomag**

**Grillezett zöld olajbogyó**  
fűszerezett, magozott  
olajban, töltőtömeg: 950 g

**4 434 Ft/csomag**

**Grillezett zöldség mix**  
paprika, cukkini, padlizsán  
olajban, töltőtömeg: 850 g

**3 365 Ft/csomag**

**Fűszerezett negyedelt articsóka**  
olajban, töltőtömeg: 1600 g

**3 560 Ft/csomag**

**Grillezett negyedelt articsóka**  
olajban, töltőtömeg: 950 g

**3 225 Ft/csomag**





# Konzervek

San Marzano D.O.P.  
egész hámozott  
konzerv paradicsom 3/1  
1660 g

**2 719** Ft/db



Darabolt hámozott  
konzerv paradicsom 3/1  
1500 g

**1 299** Ft/db

Egész hámozott  
konzerv paradicsom 3/1  
1500 g

**1 299** Ft/db



Pizzasós Victoria 5/1  
4100 g

**3 625** Ft/db

# Kiegészítők



**Pizzadoboz** 25 db/cs  
30x30x3 cm

32x32x4 cm

40x40x3,2 cm

46x46x5 cm

**149 Ft/db**

**165 Ft/db**

**244 Ft/db**

**374 Ft/db**



**Pizza távtartó**  
500 db

**1 450 Ft/csomag**



**Pizzavágó**  
10 cm

**1 580 Ft/db**

## Receptötletünk

### Nápolyi stílusú pizza

24 órás pihentetési idővel

#### Hozzávalók:

##### Szórás:

- 800 g Molino Verde „00” pizzaliszt (80%)
- 200 g Molino Il Maestro „1” pizzaliszt (20%)
- 1,5 g Molino Nuage szárított élesztő (0,15%)
- 620 g víz (62%)
- 10 g extra szűz olívaolaj (1%)
- 23 g só (2,3%)

##### Szórás:

- Molino Spolvero lisztkeverék

#### Elkészítés:

(végső tészta hőmérséklete: 22-24°C):

1. Helyezze az összes alapanyagot és 550 g vizet a dagasztógépbe (a maradék 70 g vizet a 2 sebességi fokozatváltása közben adja hozzá).
2. Dagassza 10-12 percig 1-es sebességen, majd kapcsolja át 2-es sebességre (3-5 perc), és dagassza, amíg a tészta selymes nem lesz.
3. Helyezze a tésztát egy enyhén kiolajozott edénybe és hagyja szobahőmérsékleten 2-3 órán át pihenni (22-24°C fokon). Ossza a tésztát 240-260 g-os darabokra és tegye őket műanyag pizzakelesztő ládába. Hagyja a ládákat szobahőmérsékleten 30-45 percig vagy helyezze a 4°C-os hűtőbe 24-36 órára.
4. Sütés előtt 90-120 perccel vegye ki a ládákat a hűtőből, hogy a tészta hőmérséklete elérje a legalább 16°C-ot. Használjon szükséges mennyiségű Molino Spolvero lisztkeveréket a szóráshoz.
5. Süsse 340-360°C-on körülbelül 2-3 percig.

**Tipp:** készítsen ebből a tésztából Panuozzo szendvicset, mely a délolaszok egyik kedvence!

#### Megjegyzés:

- Az élesztő mennyisége és a kelesztési idő a konyha hőmérsékletétől függően változhat.
- A víz mennyisége módosítható a tészta kívánt keménysége szerint.
- A dagasztási idők a dagasztógép tulajdonságaitól függően eltérhetnek.
- A sütési hőmérséklet és idő az adott sütő jellemzőitől függően változhat.



# Sajtok

OSM BIERUN



**Mozzarella tömbös**  
1,5 kg

**2 125** Ft/kg



**Reszelt mozzarella**  
2 kg

**2 270** Ft/kg

## Szarvasi MOZZARELLA



**Pizza mozzarella**  
1 kg

**2 672** Ft/kg



**Füstölt pizza mozzarella**  
1 kg

**3 105** Ft/kg



**Mini mozzarella**  
1 kg

**2 963** Ft/kg



**Rikotta**  
5 kg

**696** Ft/kg



**Rikotta krém**  
1 kg

**748** Ft/kg

# Most már ketten vagyunk!

Ajánljuk: pizzára, melegszendvicsre, gnocchira, paninire, salátákba és rakott ételekhez egyaránt.



**Fior di latte mozzarella  
La Gala**  
2,5 kg

- julienne, vékony
- klasszikus pizzához
- magas hőmérsékleten is jól sül

**2 390 Ft/kg**

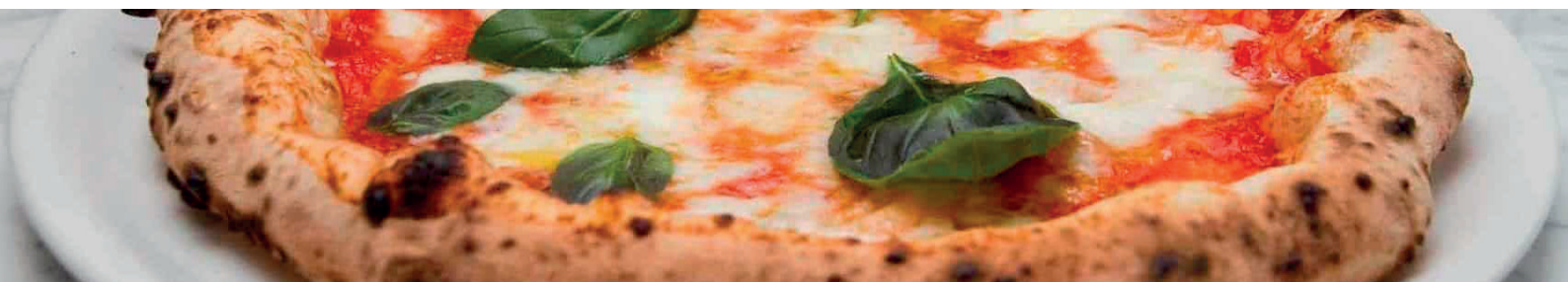


**Fior di latte mozzarella  
Napoli cut Olatt**  
2,5 kg

- julienne, vastag
- nápolyi típusú pizzához
- akár 400°C-os hőmérsékleten is szépen sül

**2 490 Ft/kg**

**CSÍKOZOTT · KÖNNYŰ FELHASZNÁLNI · SZÉPEN SÜL · JÓL TERÜL A PIZZÁN**



1037 Budapest, Bojtár utca 55-57. • Tel.: 240 1129 • E-mail: budapest@bekaskft.hu  
9028 Győr, Fehérvári út 78/b. • Tel.: (96) 410 080, (96) 413 355 • E-mail: gyor@bekaskft.hu  
4400 Nyíregyháza, Tiszavasvári út 66. • Tel.: (42) 506 134, (42) 342 449 • E-mail: nyiregyhaza@bekaskft.hu  
8360 Keszthely, Külső Zsidi út 6/b. • Tel.: (83) 200 141 • E-mail: keszthely@bekaskft.hu  
5000 Szolnok, Thököly út 108. • Tel.: (56) 200 093 • E-mail: szolnok@bekaskft.hu

Az akció a 2025. augusztus 4 - 29. közötti szállítási időszakra érvényes.

\*Az ajándékok egy vásárláson belül nem többszörözhetőek és a készlet erejéig kaphatóak. Az összeghatárt egy vásárláson belül kell elérni. Más akcióval/kedvezményvel nem összevonható. Az akcióban viszonteladók nem vehetnek részt.

Áruvásárlási és szállítási feltételeinkről, illetve az aktuális árváltozásokról honlapunkon tájékozódhat: [www.bekaskft.hu](http://www.bekaskft.hu)  
Mintaboltjainkban hétköznapokon 7-től 15 óráig várjuk Vásárlóinkat. Feltüntetett áraink nettó árak. Ajánlataink a készlet erejéig érvényesek. Az esetleges nyomdai hibákért felelősséget nem vállalunk.