

# BLANXART

**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.

# Nélkülözhetetlen Csokoládék

Mindennapi használatra

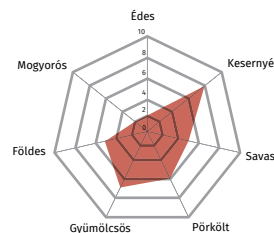
## Raval 71%



1 kg, 5 kg, 12 kg



71%-os **étcsokoládé** intenzív, ugyanakkor kiegyensúlyozott pörkölt kakaó ízzel, valamint citrusos és piros gyümölcsös ízjegyekkel. Tökéletes keveréke a fűszeres és fás aromáknak.



Kakaótartalom: 71%

Zsírtartalom: 40%

Fluiditás:

**Felhasználás:** ízesítés / bonbon-táblás csokoládé / bevonó / dekoráció

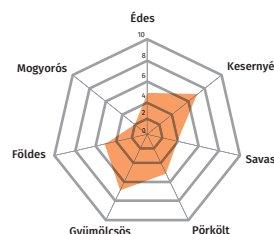
## Grácia 62%



1 kg, 5 kg, 12 kg



62%-os **étcsokoládé** gyümölcsös ízvilággal, mely a szárított piros gyümölcsök jellegéből ered, visszafogott likőr és fa aromák társaságában. Ezek az ízek tökéletesen összeolvadnak egy enyhe citromos savassággal és puha füstös karakterrel.



Kakaótartalom: 62%

Zsírtartalom: 38%

Fluiditás:

**Felhasználás:** ízesítés / bonbon-táblás csokoládé / bevonó / dekoráció

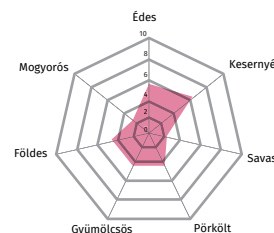
## Sagrera 60% maltitollal



1 kg, 5 kg, 12 kg



60%-os hozzáadott cukrot nem tartalmazó étcsokoládé édesítőszerrel. A fás jegyek és az édes gyümölcsök íze jellemzi. Az aszalt gyümölcsök, alma és körte ízjegyei kiegészítve finom diós árnyalatokkal és enyhén pörkölt ízzel.



Kakaótartalom: 60%

Zsírtartalom: 40%

Fluiditás:

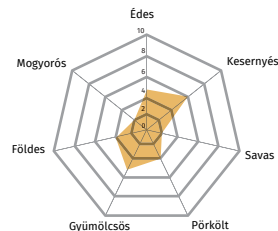
**Felhasználás:** ízesítés / bonbon-táblás csokoládé / bevonó / dekoráció

# Horta 55%



1 kg, 5 kg, 12 kg

55%-os **étcsokoládé** finom kakaós ízzel, az édes és a gyümölcsös ízek egyensúlyával, melyeket finoman kiegészít a lágy fás árnyalat, és egy enyhe, aszalt gyümölcsökre jellemző íz.



Kakaótartalom: 55%

Zsírtartalom: 36%

Fluiditás:

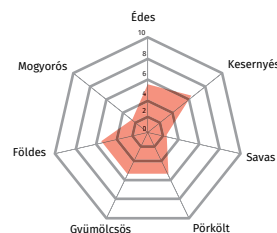
**Felhasználás:** ízesítés / bonbon-táblás csokoládé / bevonó / dekoráció

# Bonanova 50%



5 kg, 12 kg

50%-os étcsokoládé intenzív kakaós ízzel, mely gyümölcsös fás árnyalattal van gazdagítva. Enyhe mogorós ízvilággal tökéletes párosítás bármilyen csokoládés alkotáshoz.



Kakaótartalom: 50%

Zsírtartalom: 28%

Fluiditás:

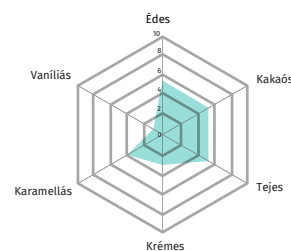
**Felhasználás:** ízesítés / sütés

# Rambla 39%



1 kg, 5 kg

39%-os tejsokoládé, gazdag kakaós ízvilággal, melyet a selymesen tejes, krémes jegyek tesznek teljessé, finom karamellás érzettel.



Kakaótartalom: 39%

Zsírtartalom: 38%

Fluiditás:

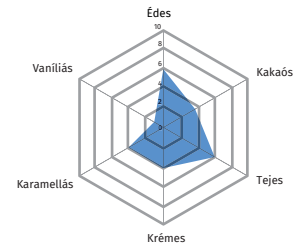
**Felhasználás:** ízesítés / bonbon-táblás csokoládé / bevonó / dekoráció

# Sants 34%



1 kg, 5 kg, 12 kg

34%-os **tejcsokoládé** intenzív ízzel és karamellás jegyekkel, amelyet finoman kiegészít a kakaó lágy érintése. Ezen ízek kombinációja és a finom krémség egyedülálló ízt kölcsönöz a tejcsokoládénak.



Kakaótartalom: 34%

Zsírtartalom: 36%

Fluiditás: ●●●●○

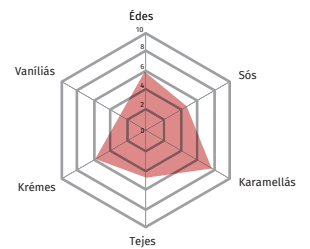
**Felhasználás:** ízesítés / bonbon-táblás csokoládé / bevonó / dekoráció

# Carmel 30%



1 kg, 5 kg, 12 kg

30%-os karamellás fehér csokoládé, aranyló színnel. Intenzív tejkaramellás íz, egy csipetnyi sóval az igazán különleges ízlelményért.



Kakaótartalom: 30%

Zsírtartalom: 34%

Fluiditás: ●●●●○

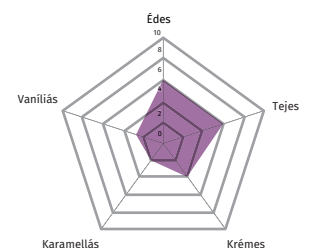
**Felhasználás:** ízesítés / bonbon-táblás csokoládé / bevonó / dekoráció

# Born 28%



1 kg, 5 kg, 12 kg

28%-os **fehér csokoládé**, mely tejes és krémes ízével rabul eljti az ízlelőbimbókat. A kiegyensúlyozott édes és enyhe vaníliás ízjegyeknek köszönhetően élmény fogyasztani.



Kakaótartalom: 28%

Zsírtartalom: 34%

Fluiditás: ●●●●○

**Felhasználás:** ízesítés / bonbon-táblás csokoládé / bevonó / dekoráció

# Organikus csokoládék a Dominikai Köztársaságból

## República Dominicana 72%



2 kg, 7 kg

72%-os csokoládé intenzív trópusi gyümölcsöket, mint például ananászt, barackot, maracuját idéző ízvilággal. Ezek a gyümölcsös ízek tökéletes összhangban állnak az enyhe növényi és fűszeres jegyekkel.

Kakaótartalom: 72%

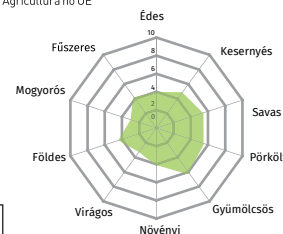
Zsírtartalom: 40%

Fluiditás:

**Felhasználás:** csokoládé kreációk / extra dekorációk / bevonó / ganache / bonbon-táblás csokoládé



ES-ECO-019-CT  
Agricultura no UE



## República Dominicana 82%



2 kg, 7 kg

82%-os csokoládé határozott kakaó és intenzív növényi illetve földes ízjegyekkel, amelyek közül az olíva és fenyő kerül előtérbe. Ezek az ízek különböző magvas jegyekkel kerülnek összhangba, mint például a mogoró és a mandula. Enyhe trópusi gyümölcsös aromák is felfedezhetőek benne.

Kakaótartalom 82%

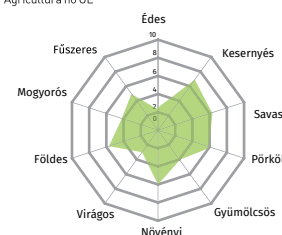
Zsírtartalom: 44%

Fluiditás:

**Felhasználás:** csokoládé kreációk / extra dekorációk / bevonó / ganache / bonbon-táblás csokoládé



ES-ECO-019-CT  
Agricultura no UE



## República Dominicana 100%\*



7 kg

100%-os dominikai csokoládé melynek egyedi karakterét az intenzív növényi és földes íz adja, melyet egy leheletnyit ellágyít a fűszeres, enyhén trópusi ízvilág.

Kakaótartalom: 100%

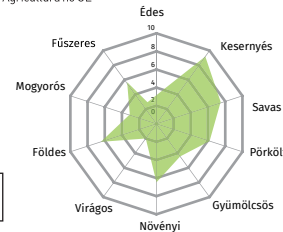
Zsírtartalom: 54%

Fluiditás:

**Felhasználás:** csokoládé kreációk / extra dekorációk / bevonó / ganache / bonbon-táblás csokoládé



ES-ECO-019-CT  
Agricultura no UE



\* csak rendelésre

### 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