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!



TIPPEK

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



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 szezámmaggal, rozslisztet tartalmaz



SOKMAGVAS LASSÚ KELESZTÉSŰ ZSEMLE

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

len-, szezám- és napraforgómaggal



FEKETE OLAJBOGYÓS ZSEMLE

40 g, 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 napraforgómaggal, rozslisztet tartalmaz



SOKMAGVAS ROMBUSZ

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

zabbal, len- és napraforgómaggal, rozslisztet tartalmaz



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



PÉKSÜTEMÉNYEK —

— ELŐKELESZTETT ÉDES ÉS SÓS PÉKÁRUK

A kívül ropogós, belül puha, vajas 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
vajas



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 táska vajas



MANDULÁS CSAVART

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



SAJTOS CSIGA

125 g, 50 db/karton
Felengedési idő: 15 perc
Sütési hőfok: 180°C
Sütési idő: 18-20 perc
Gouda sajttal borítva





TOVÁBBI TIPPEK...

...A MANDULÁS CSAVARTHOZ ÉS A MINI PÉKÁRUKHOZ:

- *Tökéletes választás reggelihez, kávé mellé vagy desszertként*
- *Ideális kísérő rendezvényekhez, ünnepségekhez 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

600 g, 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 kovásszal készül, ezért egészségesebbek, finomabbak és tovább eltarthatóak. Elkészítés után nehezen száradnak ki, órákkal a sütés után is puhák maradnak.

LASSÚ KELESZTÉS

A hosszú kelesztési folyamat, gondosan válogatott alapanyagok és természetes erjedés biztosítja a páratlan ízt és könnyű állagot. A lassú fermentációnak köszönhetően a pékáru 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