NORTE EUROCAO

TERMÉKKATALÓGUS



BÉKÁS

cukrászat • sütőipar • gasztronómia

BLANXART TERMÉKEK

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 készíthetőek belőlük.



Raval 71%

12 kg, 5 kg, 1 kg

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



Grácia 62%

12 kg, 5 kg, 1 kg

62%-os étcsokoládé gyümölcsös ízvilággal, mely a szárított piros gyümölcsök jellegéből ered, visszafogott likőr és fa aromák társaságában.



Sagrera maltitollal 60%

12 kg, 5 kg, 1 kg

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



Horta 55%

12 kg, 5 kg, 1 kg

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



Bonanova 50%

12 kg, 5 kg

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



BLANXART TERMÉKEK



Rambla 39%

5 kg, 1 kg

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



Sants 34%

12 kg, 5 kg, 1 kg

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



Carmel 30%

5 kg, 1 kg

30%-os karamellás fehércsokoládé, aranyló színnel. Intenzív tejkaramellás íz, egy csipetnyi sóval az igazán különleges ízélményért.



Born 28%

12 kg, 5 kg, 1 kg

28%-os fehércsokoládé, mely tejes és krémes ízével rabul ejti az ízlelőbimbókat. A kiegyensúlyozott édes és enyhe vaníliás ízjegyeknek köszönhetően élmény fogyasztani.



Organikus Étcsokoládé pasztilla 100%

7 kg, 2 kg

100% kakaótartalommal. Organikus sötét-vöröses színű, gourmet csokoládé minőségi dominikai kakaóbabból, magas kakaótartalommal.



Organikus Étcsokoládé pasztilla 82%

7 kg, 2 kg

82% kakaótartalommal. Organikus sötét-vöröses színű, gourmet csokoládé minőségi dominikai kakaóbabból, magas kakaótartalommal.



Pörkölt kakaóbab töret

10 kg, 1 kg

Tört és pörkölt kakaóbab péksütemények és torták ropogós töltelékeihez, dekorációkhoz.

SÜTÉSÁLLÓ CSOKOLÁDÉK

Sütésálló kakaós- és csokoládé termékek, melyek sütés közben is megőrzik formájukat. Kekszek, muffinok, croissantok és egyéb pékáruk készítéséhez, töltéséhez ajánljuk.



Étcsokoládé csepp

12 kg, 2 kg

Süthető étcsokoládé csepp 44% kakaótartalommal. Kekszekhez, muffinokhoz.



Kakaós csepp

12 kg, 2 kg

Süthető kakaós csepp. Kekszekhez, muffinokhoz.



Barritas

8 kg, 2 kg

8 grammos csokoládérúd. Kiválóan alkalmazható sütemények, croissantok töltésére.



Fehércsokoládé csepp

12 kg, 2 kg

Süthető fehércsokoládé csepp. Kekszekhez, muffinokhoz.

CHOCOLIKE

MAGAS MINŐSÉGET KÉPVISELŐ CSOKOLÁDÉT HELYETTESÍTŐ TERMÉKEK.

- Shea vajjal készül, az ét- és tejváltozat pedig valódi kakaómasszát is tartalmaz
- Krémekhez, ganache-hoz, tükörglazúrhoz, dekorációhoz ajánljuk
- Stabilabb szélsőséges hőmérsékleten, mint a csokoládé
- Temperálás nélkül is használható
- Hajlítható, nem törik



Ét

12 kg, 4 kg



Tej

12 kg, 4 kg



Fehér

12 kg, 4 kg

BEVONÓK - ZAFIRO

A Zafiro bevonók átmenetet képeznek a csokoládék és a bevonók között. Csokoládéval megegyező ízűek, de temperálás nélkül, felmelegítve alkalmazhatóak, akár egy bevonó. Tökéletes, egyenletes felületet biztosítanak bármilyen terméken, melyek roppannak, akár a csokoládé. Csokoládé díszek készítéséhez tökéletesek!



Bitter

5 kg

Frakcionált kakaós bevonó 25% kakaótartalommal. Kiváló egyenletes felületet biztosító sötét színű pasztilla. Nagyszerű alternatíva csokoládé helyett.



Blanca

5 kg

Fehér bevonó finom tejes ízzel. Jó alternatíva fehércsokoládék helyett.



Eper ízű

5 kg , 1 kg

Különleges bevonó remek eper ízzel. Szájban olvad, remek alternatívája a csokoládénak.



Tej

5 kg

Tejcsokoládé ízű bevonat péksüteményekhez és desszertekhez.



Gold

5 kg

Különleges bevonó selymes vajkaramell ízzel. Nagyszerű alternatíva csokoládé helyett.



Pisztácia ízű

5 kg

Intenzív pisztácia íz, roppanós bevonat és könnyű felhasználás jellemzi.

BEVONÓK - SACHER

Fényes felületet biztosító, használatra kész bevonók, szeletelésnél nem törnek. Tökéletesek torták, desszertek bevonásához.



Bianca

6 kg

Fehér bevonókrém.



Milk

6 kg

Tejes bevonókrém.



Suprem

6 kg

Kakaós bevonókrém.



Caramel

6 kg

Karamellás bevonókrém.

KRÉMEK ÉS TÖLTELÉKEK





Antares

6 kg

Mogyorós csokoládékrém.
Sütésálló.



Fenix

6 kg

Mogyorós csokoládékrém.

LES CREMES

Használatra kész sütésálló és fagyasztható krémek, töltelékek cukrásztermékek és pékáruk készítéséhez.



Lemon

6 kg

Citrom íz



Creme Brulee

6 kg

Katalánkrém íz



Dulce de Leche

6 kg

Karamellás íz



Banoffee

6 kg

Karamellás-banános íz



Bianca Forno

6 kg

Fehércsokoládé íz



Cinnamon

6 kg

Fahéjas íz

Azonnal felhasználható készkrémek torták, fánkok, piskóták töltéséhez.



Bianca crisp

6 kg

Fehér mogyorós krém, ropogós ostyatörmelékkel.



Speculoos

6 kg

Karamellás, édes, ropogós, enyhén fűszeres-fahéjas ízű töltelék.



Fehércsokoládé

6 kg

Magas minőségű fehércsokoládé krém, 10% fehércsokoládé tartalommal.



Tejcsokoládé

6 kg

Magas minőségű tejcsokoládé krém, 10% tejcsokoládé tartalommal.



Gold Karamell

6 kg

Kenhető karamellás krém intenzív ízzel és aranyba hajló szép színnel. Zárt termékben süthető.



Pisztácia

6 kg

Magas minőségű pisztáciás krém, 15% pisztácia tartalommal.



Bianca

6 kg

Fehér mogyorós krém, cukrászati és sütőipari felhasználásra.



Mogyorókrém

6 kg

Magas minőségű mogyorós krém, 7% mogyorótartalommal. Fagyasztható.



Cookies and cream

6 kg

Tejes ízű krém, csokoládés keksz darabokkal.



Mogyorókrém extra

6 kg

Mogyorós - csokoládés krém, 12% mogyorótartalommal.

Azonnal felhasználható töltelékek leveles és kelt tészták, fánkok töltésére. A kisült termékekben a krémek szobahőmérsékleten akár egy hónapig megőrzik szavatosságukat, így előrecsomagolt sütemények készítéséhez is ajánljuk. Sütésállóak és fagyaszthatóak.



Caribe Cacau

13 kg

Csokoládé ízű készpuding. Sütésálló és fagyasztható.



Samoa Fresh

13 kg

Vanília ízű készpuding. Sütésálló és fagyasztható.

GANACHE



Ét

6 kg

Csokoládéból és tejszínből
készült sűrű krém.
43% csokoládé tartalom,
71%-os Raval étcsokoládéból.



Tej

6 kg

Csokoládéból és tejszínből
készült sűrű krém.
35% csokoládé tartalom,
34%-os Sants tejcsokoládéból.



Fehér

6 kg

Csokoládéból és tejszínből
készült sűrű krém.
55% csokoládé tartalom,
28 %-os Born fehércsokoládéból.

FONDOK - TREBON

Csupán víz és tejszínhab hozzáadásával elkészíthető fagyasztható fondok többféle ízben. Tökéletes mousseokhoz, valamint torták, sütemények töltelékeinek készítéséhez.





Natúr

1 kg

Adagolás:
250 g Trebon Natúr fond
+ 200-300 g víz + 1000 g tejszínhab



Eper

1 kg

Adagolás:
250 g Trebon Eper fond
+ 200-300 g víz + 1000 g tejszínhab



Túró

1 kg

Adagolás:
300 g Trebon Túró fond
+ 500 g víz + 500 g tejszínhab

ZSELÉK - SPRINGEL



Hosszantartó frissességet és tükörfényes felületet biztosító, melegítést nem igénylő, fagyasztható kész zselék.



Csokoládé

6 kg

Étcsokoládéból készült kész zselé. Sötét színű, nagyszerű csokoládé ízzel.



Natúr

6 kg

Natúr kész zselé. Fényes felületét és átlátszóságát fagyasztás után is megőrzi. Ízesíthető és színezhető. Gyümölcsök bevonására is alkalmas, melyek így frissességüket hosszan megőrzik.



Eper

6 kg

Eper ízű zselé.

EMULGEÁLÓSZER

Emulgeáló paszta, mely használatával egynemű, homogén piskótát kapunk. Növeli a termék térfogatát.



Redol My

10 kg

Mindenféle piskótatésztához ajánljuk.

Felhasználás:
Keverje össze a cukrot, a tojásokat és a Redol My emulgeálópasztát alacsony fokozaton 30 másodpercig. Adja hozzá a többi hozzávalót és keverje magas fokozaton 3 -4 percig.

Adagolás: piskóta tésztához: 10-15 g/kg, piskótatekercshez és tortához: 10-25 g/kg.

DEKORÁCIÓK

Csokoládé- és cukordíszek cukrász- és péksütemények, fagylaltok díszítéséhez, többféle színben és méretben, minden alkalomra.





Gabonagolyó eper 5 mm

450 g

Extrudált gabonagolyó eper színű fehércsokoládé bevonattal.



Gabonagolyó ét 5 mm

2 x 1,5 kg

Extrudált gabonagolyó étcsokoládé bevonattal.



Gabonagolyó fehér 5 mm

2 x 1,5 kg

Extrudált gabonagolyó fehércsokoládé bevonattal.



Gabonagolyó karamell ízű 5 mm

450 g

Karamellás fehércsokoládéval bevont gabonagolyó.



Gabonagolyó kék 5 mm

450 g

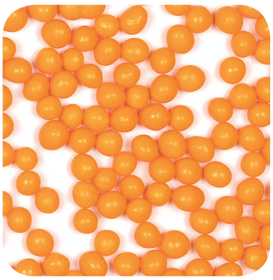
Extrudált gabonagolyó kék színű fehércsokoládé bevonattal.



Gabonagolyó mix 5 mm

2 x 1,5 kg

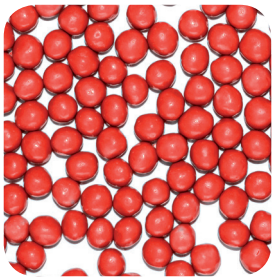
Extrudált gabona ét-, tej-, fehércsokoládé bevonattal vegyesen.



Gabonagolyó narancs 5 mm

2 x 1,5 kg

Extrudált gabonagolyó narancs színű fehércsokoládé bevonattal.



Gabonagolyó piros 5 mm

450 g

Extrudált gabonagolyó piros színű fehércsokoládé bevonattal.



Gabonagolyó tej 16 mm

1 kg

Extrudált gabona tejcsokoládé bevonattal.



Ropogós, vajkaramell golyó

350 g

Ropogós, sós vajkaramell golyó tej-csokoládé bevonattal.



Crunchy Crep

2,5 kg

Ropogós hántolt ostyatörmelék.



Gabonakarika tej 12 mm

200 g

Gabonakarika tejcsokoládé bevonattal.



Gabonaszív rózsaszín 11 mm

200 g

Extrudált gabonaszív rózsaszín színű fehércsokoládé bevonattal.



Étcsokoládé dekorációs lap

12 kg, 1 kg

Étcsokoládéból készült dekorációs lapok, melyekkel bármely torta, sütemény vagy más desszert könnyen feldobható!



Étbevonó dekorációs lap

12 kg, 1 kg

Étbevonóból készült dekorációs lapok, melyekkel bármely torta, sütemény vagy más desszert könnyen feldobható!



Fehérbevonó dekorációs lap

10 kg, 1 kg

Fehérbevonóból készült dekorációs lapok, melyekkel bármely torta, sütemény vagy más desszert könnyen feldobható.



Vermicelli

10 kg, 2 kg

Étcsokoládés tortadara díszítéshez.



Fideo Blanco

12 kg, 1 kg

Fehér tortadara díszítéshez.



Fideo Multicolor

1 kg

Színes tortadara díszítéshez.



Csokoládédara
színes

750 g

Ehető és finom csokoládé alapú, színes csokoládédara. Kellemesen ropog - nem túl kemény - és divatos dekor, ami minden süteményen jól mutat.



Csokoládédara
rézvörös

750 g

Ehető és finom csokoládé alapú, ropogós, metálfényű csokoládédara. Kellemesen ropog - nem túl kemény - és divatos dekor, ami minden süteményen jól mutat! Rézvörös színben.



Csokoládédara
rubinvörös

750 g

Ehető és finom csokoládé alapú, ropogós, metálfényű csokoládédara. Kellemesen ropog - nem túl kemény - és divatos dekor, ami minden süteményen jól mutat! Rubinvörös színben.



Csokoládédara
arany

750 g

Ehető és finom csokoládé alapú, ropogós, metálfényű csokoládédara. Kellemesen ropog - nem túl kemény - és divatos dekor, ami minden süteményen jól mutat! Arany színben.

BLANXART

PROFESSZIONÁLIS SPANYOL CSOKOLÁDÉK

MEGBÍZHATÓ MINŐSÉG — SOKOLDALÚ FELHASZNÁLÁS — PRÉMIUM TERMÉKEK — VÁLOGATOTT KAKAÓBABBÓL

A Békás Kft. 2011 óta büszkén forgalmazza Magyarországon a Norte termékeit, melyek garantálják az állandó minőséget és magas színvonalat. Az új Blanxart termékcsaládjukat kifejezetten prémium desszertekhez, bonbonokhoz és táblás csokoládékhoz fejlesztették ki, mellyel élmény az alkotás.



Raval 71%
étcsokoládé
1 kg, 5 kg, 12 kg



Grácia 62%
étcsokoládé
1 kg, 5 kg, 12 kg



Sagrera 60%
étcsokoládé maltitollal
1 kg, 5 kg, 12 kg



Horta 55%
étcsokoládé
1 kg, 5 kg, 12 kg



Bonanova 50%
étcsokoládé
5 kg, 12 kg



Rambla 39%
tejcsokoládé
1 kg, 5 kg



Sants 34%
tejcsokoládé
1 kg, 5 kg, 12 kg



Carmel 30%
karamellás fehércsokoládé
1 kg, 5 kg



Born 28%
fehércsokoládé
1 kg, 5 kg, 12 kg



Organikus dominikai étcsokoládé
100% | 82%
2 kg, 7 kg

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