

**Áfonyatöltelék****6 kg**

Sütésálló és fagyasztható áfonyatöltelék 45% áfonyatartalommal, gyümölcsdarabokkal. Remek töltelék nyitott és zárt péksüteményekbe, pitékbe, cukrászsüteményekbe és pohárdesszertekbe, mousse-okba.

Mangótöltelék**6 kg**

Sütésálló és fagyasztható mangótöltelék. 70%-os gyümölcsstartalmmal, melyből 58% mangó. Kiváló és újszerű íz péksüteményekhez és cukrászsüteményekhez egyaránt. Keverhető tejszínhabbal és alapkrémekkel.

Meggytöltelék**6 kg**

Sütésálló és fagyasztható meggytöltelék 70%-os gyümölcsstartalmmal, egészben maradt meggydarabokkal. Kiváló péksüteményekhez és cukrászsüteményekhez egyaránt. Keverhető tejszínhabbal és alapkrémekkel.

**Kremback
vaníliaas hidegkrémpor****15 kg**

Sütésálló vaníliaízű töltelék. Elkészítése egyszerű, nem igényel főzést: magas fokozaton megfelelő mennyiségű vízzel 3 percig keverendő. Elkészítés után tovább ízesíthető például magvakkal és gyümölcsökkel, így egy krémből többféle krém is készíthető gyorsan és egyszerűen.

**Sós karamellás
töltelék****6 kg**

Gazdag ízvilágú, lágy sós karamellás töltelék. Sokoldalúan felhasználható, így egyaránt alkalmas torták és péksütemények betöltéséhez.

Dekor porcukor (nem olvad)



10 kg

Funkcionális, nem olvadó porcukor. A meleg sütemény tetejére is szórható, mégis szép, látványos marad és nem tapad vagy csomósodik össze. Fagyasztható, felengedést követően is megőrzi dekorációs jellegét.

Bevonómassza: pisztácia, áfonya, eper, narancs, limoncello, karamella ízek



3 kg

Rugalmas bevonómassza, amely dekorációként és bevonómasszaként is megállja a helyét. A bevonat nem törik, desszertek bevonására is alkalmas. 50 fokos hevítés után alkalmazható. A vastagabb bevonat érdekében 25-30 fokra visszahűtve használható.

Marcipán massza (3x)



2 kg
6 kg

25%-os mandulatartalmú, extra finom bevonómassza. A mandulamasszát spanyol és kaliforniai mandulák különleges keverékéből állítják elő.

Damco marcipánpótló



20 kg

Burkoláshoz, töltéshez egyaránt alkalmazható massza. Kiváló marcipán alternatíva, mely nem tartalmaz mesterséges anyagokat. Marcipán masszával keverve is használható.

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