





A Veliche-ről

A **Veliche** prémium belga csokoládék gyártásával foglalkozó, világszerte ismert családi vállalkozás. Anyavállalata, a Cargill több, mint 150 éve van jelen a piacon, és egyike a világ azon csokoládégyártóinak, melyek a kakaóbab útját a beszerzéstől egészen a késztermék értékesítéséig végig felügyelik. Kínálatukban magas minőségű, eltérő kakaótartalmú csokoládék széles választéka érhető el, sokrétű felhasználási lehetőségekkel.

A Veliche közvetlen kapcsolatban áll a helyi termelőkkel, és kizárólag válogatott nyugat-afrikai kakaóbabokat használ. Az alapanyagokat szigorú minőségellenőrzésnek vetik alá, élelmiszer-szakértőik pedig a receptúrák tökéletesítése mellett folyamatosan új felhasználási lehetőségeket is kutatnak.

A Veliche célja, hogy a gondosan kiválasztott minőségi összetevőknek köszönhetően olyan csokoládékat készítsen, amelyek nemcsak kiváló ízűek, hanem a velük való alkotás is élmény.



A VELICHE AZ ALÁBBI TÉNYEZŐKET TARTJA HITVALLÁSA ALAPPILLÉREINEK:

- családi tulajdonú vállalat
- gyors problémamegoldás
- küldetéstudat
- globális gondolkodás
- rugalmas partnerség
- fenntartható üzlet

Meghatározott termőterületről származó, karakteres ízvilágú csokoládék



OKAPI 65%

származási hely: **KONGÓ**

2,5 kg

Erőteljesen dinamikus ízvilágú csokoládé, amely intenzív kakaó ízzel, dohányjegyekkel és tiszta, kellemes keserűséggel indul. Az élmény a fekete bors, a narancs, a mazsola és az aszalt gyümölcs ízeivel folytatódik, gyógynövényessé alakulva, végül mézes édességgel búcsúzik.

65%

40%



min. kakaótartalom

átl. zsírtartalom

viszkozitás



GANACHE-HOZ



PRALINÉHEZ



DESSZERTHEZ



FAGYLALTHOZ



TORTÁHOZ



USULUTÁN 65%

származási hely: **EL SALVADOR**

2,5 kg

Karakteres ízvilágú csokoládé, fás, dohányos aromával. Erőteljesen indul diós pörkölt profillal, majd átadja helyét a cseresznye és a szilva gyengéd savasságának. Érett sárgabarack és őszibarack jegyek érezhetőek egy csipetnyi jázmin társaságában. Tiszta, édes-savanykás lecsengéssel zárul.

65%

40%



min. kakaótartalom

átl. zsírtartalom

viszkozitás



GANACHE-HOZ



PRALINÉHEZ



DESSZERTHEZ



FAGYLALTHOZ



TORTÁHOZ



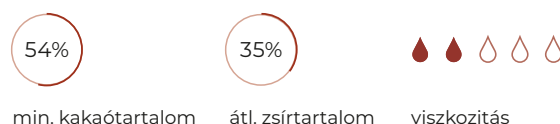
Étcsokoládék



ESSENTIAL 54%

10 kg, 5 kg

Harmonikus ízvilágú étcsokoládé, leheletnyi kesernyés ízzel, 54% kakaótartalommal.



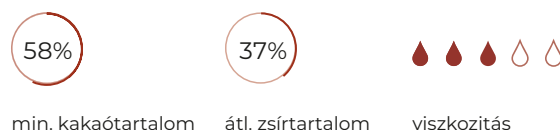
- | | | |
|-------------|----------------|-------------|
| GANACHE-HOZ | MOUSSE-HOZ | DESSZERTHEZ |
| FAGYLALTHOZ | TÜKÖRGLAZÚRHOZ | |



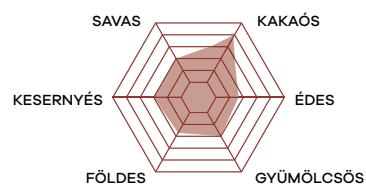
EMOTION 58%

10 kg, 5 kg

Keserédes étcsokoládé gyengéd kakaó ízzel, 58% kakaótartalommal. Elengedhetetlen minden kézműves csokoládéval dolgozó számára.



- | | | |
|-------------|----------------|-------------|
| GANACHE-HOZ | MOUSSE-HOZ | DESSZERTHEZ |
| FAGYLALTHOZ | TÜKÖRGLAZÚRHOZ | |



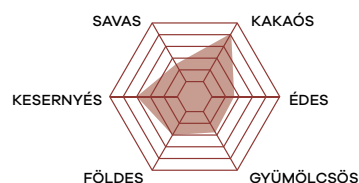
Étcsokoládék



TEMPTATION 64%

5 kg

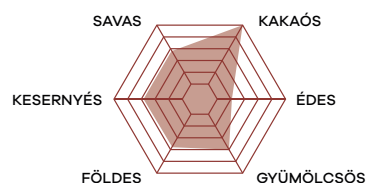
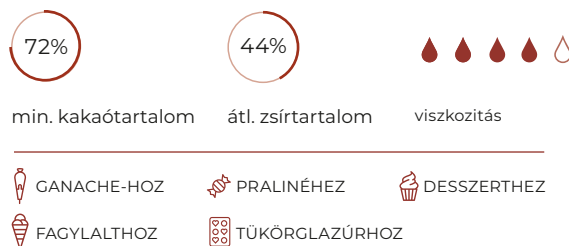
Hangsúlyos, keserűdes étcsokoládé, tökéletesen kiegyensúlyozott kakaó ízzel és enyhe savassággal, 64% kakaótartalommal.



SENSATION 72%

10 kg, 5 kg

Erős, testes étcsokoládé, 72% kakaótartalommal, amely biztosítja a hangsúlyos keserűséget és gyümölcsösséget.



Fehércsokoládék



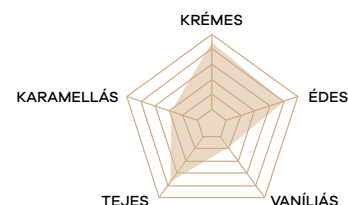
OBSESSION 30%

10 kg, 5 kg

Gazdag, krémes fehércsokoládé, 30% kakaó tartalommal, tökéletes tejes és édeskés egyensúllyal.



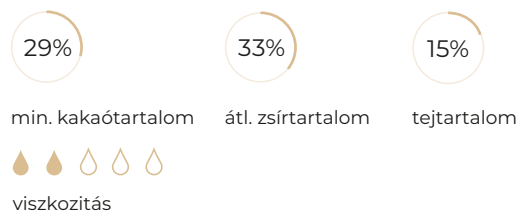
GANACHE-HOZ MOUSSE-HOZ DESSERTHEZ
PRALINÉHEZ TÜKÖRGLAZÚRHOZ



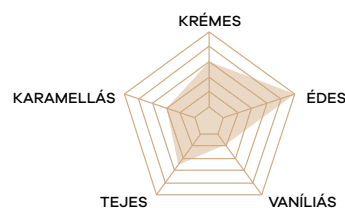
DELIGHT 29%

10 kg, 5 kg

29%-os fehércsokoládé, finom karamellás és enyhe édes jegyekkel.



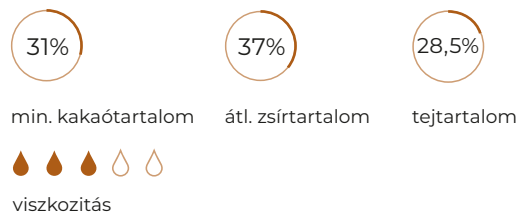
GANACHE-HOZ MOUSSE-HOZ DESSERTHEZ
PRALINÉHEZ TÜKÖRGLAZÚRHOZ



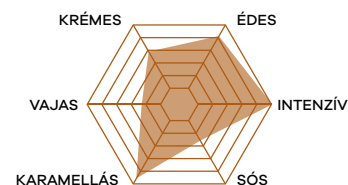
EUPHORIA KARAMELL 31%

2,5 kg

Bársonyos textúrájú belga csokoládé gazdag karamell ízvilággal, egy csipetnyi sóval fűszerezve.



GANACHE-HOZ MOUSSE-HOZ DESSERTHEZ
PRALINÉHEZ TORTÁHOZ TÜKÖRGLAZÚRHOZ





Tejcsokoládé

INTENSE 35%

10 kg, 5 kg

Kiváló tejcsokoládé, lágy karamellás aromával és élénk kakaós ízvilággal, 35% kakaótartalommal.



min. kakaótartalom



átl. zsírtartalom



tejtartalom



viszkozitás



GANACHE-HOZ



MOUSSE-HOZ



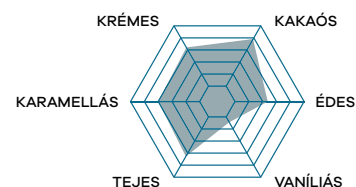
DESSZERTHEZ



PRALINÉHEZ



TÜKÖRGLAZÚRHOZ



Egyéb csokoládé



SÜTHETŐ ÉTCSOKOLÁDÉ CSEPP

10 kg, 2 kg

Süthető étcsokoládé csepp, min. 46% kakaótartalommal. Pékáruhoz és süteményhez ajánljuk.



Belgiumban készült prémium csokoládé,
amely kizárólag Nyugat-Afrikából származó
és válogatott kakaóbabból állítanak elő.

Pekándiós-whiskey-s fehérsokoládé bonbon

Csokoládéburok:
Veliche Fehércsokoládé
Obsession 30%

Vanília – Whiskey ganache

Hozzávalók:

- 440 g Veliche fehércsokoládé Obsession 30%
- 45 g Babbi invertcukor
- 250 g 35%-os tejszín
- 4 g vaníliarúd
- 88 g vaj
- 30 g whiskey

Elkészítés:

1. Forralja fel a tejszínt a vaníliával, majd hagyja ázni. Vegye ki belőle a vaníliarudat.
2. Forralás után adja hozzá az invertcukrot.
3. Keverje össze a tejszínt és a **Veliche Obsession 30% fehércsokoládét**, majd adja hozzá a puha vajat és a whiskey-t.
4. Botmixerrel dolgozza simára és 27°C-on használja fel.

Pekándiós praliné

Hozzávalók:

- 90 g Veliche tejcsokoládé Intense 35%
- 420 g 60/40 arányú pekándiő praliné
- 75 g ropogós ostyatörmelék
- 3 g só
- 30 g kakaóvaj

Elkészítés:

1. Olvassza fel a **Veliche Intense 35% tejcsokoládét** és a kakaóvaját 45°C-ig.
2. Aprítsa a ropogós ostyatörmeléket finom darabokra (majdnem por állagúra).
3. Keverje össze a pekándiő pralinét, a sőt és a finomra őrölt ropogós ostyatörmeléket a megolvasztott csokoládéval.
4. Alaposan keverje össze, majd temperálja a pralinét 28°C-ra.



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](https://www.facebook.com/bekaskft)



[bekas.kft](https://www.instagram.com/bekas.kft)