

Гамма Фреш **ВІТ**



**Поліпшувач для збереження свіжості
та м'якості** пшеничних хлібобулочних, здобних
та дріжджових листкових виробів тривалого зберігання.



Zeelandia

Свіжість, яку відчуваєш з першого шматочка

У світі хліба свіжість — це перше, що помічає споживач. М'яка текстура, приємний аромат і збалансований смак — усе це формує перше враження. Але як зберегти цю свіжість надовго?

Zeelandia знає відповідь.

Завдяки нашим інноваційним рішенням **BIT (Bread Improvement Technologies)**, промислові виробники отримують **гарантовану перевагу**: хліб, що залишається таким, ніби щойно з печі — навіть через кілька днів.

i

Свіжість, яку обирають споживачі

Свіжість — це не просто тренд. Це базове очікування кожного споживача.

Дослідження показують:
свіжість і смак — головні чинники, що впливають на вибір хліба.

Zeelandia пропонує рішення, які допомагають пекарям зберігати свіжість, м'якість і смак — надовго.



BIT

(Bread Improver Technologies) – **розумні технології Zeelandia для Вашого успіху.**

Наші рішення BIT базуються на глибокому розумінні взаємодії інгредієнтів, процесів ферментації та поведінки тіста на кожному етапі випікання. Ми бачимо процес цілісно – саме так народжуються справжні інновації.

Серед таких рішень – система для покращення свіжості та м'якості.



**В Zeelandia — ми вдосконалюємо хліб,
щоб кожен день починався зі свіжості.**

Гамма Фреш ВІТ – волога м'якушка упродовж усього терміну придатності

Поліпшувач для збереження свіжості та м'якості пшеничних хлібобулочних, здобних та дріжджових листових виробів тривалого зберігання. Гарантує ніжний та м'який м'якуш, а також тонку та м'яку скоринку виробам. Ідеально підходить для круасанів, здобних булочок, рулетів, великодніх виробів терміном зберігання до 14 днів.



Дозування 1,0-3,0%
до маси борошна.



Подовження термінів зберігання хліба

Система для **подовження термінів зберігання** хліба, булочок для гамбургерів, здоби, бріюшів тощо.

Переваги



Гарантує формування тонкостінної, ніжної м'якушки та тонкої, м'якої скоринки, що забезпечує привабливий вигляд і комфортне споживання.



Уповільнює процес черствіння, зберігаючи свіжість виробів протягом тривалого часу.



Знижує крихкість м'якушки, роблячи її більш пружною та стійкою до ламання.



Надає виробам «короткий укус», завдяки чому шматочок легко відкусити без зайвих зусиль.



Сприяє збереженню властивостей м'якушки при тривалому зберіганні, підтримуючи її еластичність і вологість.



Робить м'якушку вологою на дотик, що підсилює відчуття свіжості.



Не впливає на об'єм виробів, легко комбінується з поліпшувачами для досягнення бажаного об'єму.



Спектр застосування Гамма Фреш ВІТ: пшеничні ХБВ, здобні та дріжджові листові вироби тривалого зберігання



Круасани тривалого зберігання



Булочні, здобні вироби тривалого зберігання



Різдвяні та великодні вироби тривалого зберігання

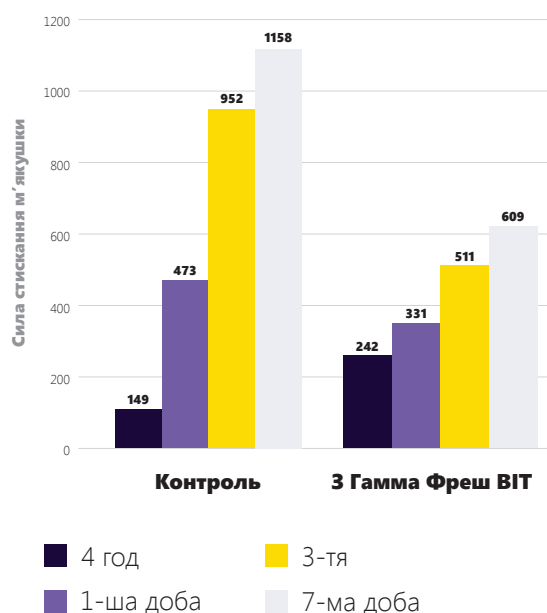


М'якість булки з **Гамма Фреш ВІТ** на 7 добу відповідає булці з базовим поліпшувачем на 2 добу.



ВІТ: свіжість, яку можна відчувати. **Zeelandia №1** у питаннях свіжості.

Аналіз свіжості булки для гамбургера протягом 7 діб




ВІТ

— технологія, що стоїть за **Вашим успіхом.**

ДП «Зееландія»

T +38 044 592 28 83,
+38 044 592 28 84
E info@zeelandia.ua

W zeelandia.ua
f /zeelandiashop
@ /zeelandiaukraine

 **Zeelandia**

