

Виглядає та смакує як **шоколад**, але набагато **простіша** у використанні.


Zeelandia

Скалдіс

Лінійка кондитерських глазурей **преміум-якості** від Zeelandia Ukraine для глазурування та декорування вишуканих кондитерських виробів.

Головні переваги

Преміум-склад

В складі глазури рослинні жири, схожі за своїми властивостями на какао-масло.

Універсальність “3 в 1”

Дуже практична і проста у застосуванні: можна використовувати як покриття, як компонент начинки або декор.

Пластичність

Підходить для креативного декорування сучасних кондитерських виробів та глазурування фруктів.

Простота

Не потребує темперування.

Смак

Має смак шоколаду - найбільш прийнятний споживачами.

Консистенція

Після застигання утворює не липку і не крихку поверхню, що дозволяє розрізати продукт без розтріскування.

Стабільність

Після нанесення тривалий час зберігає блиск та залишається стабільною.

Скалдіс Темний



15%
какао-
продуктів

42%
жирів

Текучість



Висока

Скалдіс Білий



18%
молочних
продуктів

38%
жирів

Текучість



Низька

Застосування

Покриття, декори, ганаші, муси, корпусні цукерки, глазурування ягід та фруктів, дражирування горіхів.



- Розтопити у мікрохвильовій печі або на водяній бані до температури **35-40°C**.
- Продукт готовий до використання.

ДП «Зееландія»

T +38 044 592 28 83,

+38 044 592 28 84

E info@zeelandia.ua

🌐 zeelandia.ua

f /ZeelandiaUkraine

📷 /zeelandiaukraine