



Софт ВІТ

Універсальний комплексний поліпшувач,
що вирішує задачу об'єму, формостійкості
та тривалої свіжості.

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.**

Софт ВІТ - об'єм, формостійкість, свіжість хліба рівня 2.0

Універсальний комплексний концентрований поліпшувач для приготування пшеничних сортів хліба та булочних виробів. Покращує об'єм, формостійкість та свіжість.



Дозування 0,3-0,5%
до маси борошна.



Більше свіжості

Переваги



М'якість, яку хочеться відчувати знову і знову



Структура, що не втрачає форму



Досконалий смак



Аромат, що пробуджує апетит



Об'єм, що вражає з першого погляду



Пористість, яка дарує легкість кожному шматочку



М'якуш, що зберігає вологість і соковитість



Тісто, що тримає форму і при цьому легко формується



Еластичність, яка забезпечує ідеальну машинабельність



Ферментація, що дає **максимум газоутворення**



Свіжість, яка залишається надовго

Спектр застосування Софт ВІТ:



Масові sorti пшеничного хліба



Булочні та здобні вироби



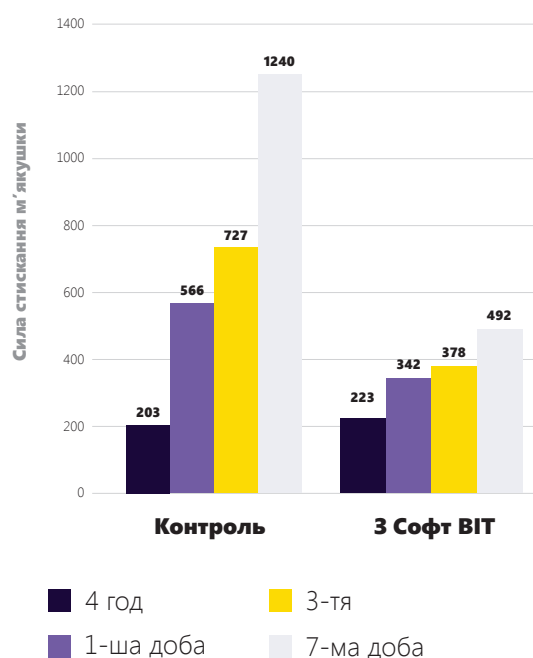
Хліб на першу добу суттєво втрачає до 40% свіжості, **Софт ВІТ уповільнює черствіння.**

У 2,0-2,5 рази м'якший хліб з **Софт ВІТ** на 3-7 добу зберігання.



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

Аналіз свіжості з Софт ВІТ 0.5% протягом 7 діб



VIT

– 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

