

Смакуй **ЖИТТЯ**.  
Почувайся **здорово**.

Корисна кондитерка,  
**відмінний смак**.



**Zeelandia**

# Сучасні реалії.

Веганський, вегетарианський або флекситарний спосіб життя стає мейнстрімом, який дедалі більше набирає обертів. Його не зупинити.



## Тренди

Все більше людей у світі переглядають свій раціон харчування та відмовляються від продуктів тваринного походження.

## Споживач

Сучасні споживачі ретельніше обирають продукцію, яка вписується в ідеологію правильного харчування.



## Україна

Гадаєте, що цей тренд не стосується українського споживача? Традиції здорового харчування передаються з покоління в покоління. Задумайтесь, хоча б над тим, скільки православних постів на рік і скільки людей в цей час дотримуються суворих правил посту.

## Хто вони?

Сьогодні рослинний раціон харчування користується попитом не лише серед веганів чи вегетаріанців.



### Веган

не споживає їжу та напої тваринного походження, а також уникає продуктів тваринного походження чи продуктів, які були випробувані на тваринах.

### Вегетаріанець

не споживає м'ясо тварин, натомість використовує, наприклад, яйця та молочні продукти, шерсть або мед.



### Флекситар

свідомо вважає за краще споживати менше м'яса на користь його альтернативі.



EGG  
FREE

## Кекс до посту

### Рецептура:

Тісто:

1,000 кг Кекс Пісний Ванільний

0,560 кг вода

0,175 кг олія соняшникова



### Спосіб приготування:

Тісто: всі інгредієнти перемішати міксером протягом 5 хв. на середній швидкості (використовуючи плоский бітер). В тісто можна додавати цукати, родзинки, горіхи, сухофрукти, шоколадні дропси тощо.

Параметри випікання:

Тісто викласти у форми та випікати при температурі 180°C. Час випікання 30-40 хв. в залежності від маси тіста.

Після випічки охолодити. Верх можна декорувати шоколадом, помадкою тощо.



EGG  
FREE

## Кекс Рустік

### Рецептура:

Тісто:

1,000 кг Кекс Пісний Ванільний

0,560 кг вода

0,175 кг олія соняшникова

Наповнювач:

0,300 кг Живі зерна Дарк

Декор:

0,075 кг Сідмікс

### Спосіб приготування:

Тісто: всі інгредієнти перемішати міксером протягом 5 хв. на середній швидкості. Наприкінці замісу додати Живі зерна Дарк та перемішати.

Тісто викласти у форми по 0,350 кг та посипати насіннєвим декором Сідмікс.

Параметри випікання:

Випікати при температурі 180°C. Час випікання 30-40 хв.

Після випічки охолодити.





EGG  
FREE

## Пиріг шпинатний

### Рецептура:

Тісто:

0,600 кг Кекс Пісний Ванільний

0,200 кг вода

0,130 кг олія соняшникова

0,200 кг шпинат с/м

Наповнювач:

0,100 кг чорна смородина морожена

0,010 кг Сафтія

Декор:

0,150 кг Палетта Нейтральна

0,050 кг вода

### Спосіб приготування:

Тісто: всі інгредієнти перемішати міксером протягом 5 хв. на середній швидкості (використовуючи плоский бітер). В тісто додати розморожений, подрібнений шпинат, розмішати та додати ягоди.

Наповнювач: чорну смородину (свіжоморожену або свіжу) ретельно змішати з Сафтією. Ягоди обережно додати в тісто. Тісто розподілити по формах та випекти.

Параметри випікання:

Ротаційна піч: температура випікання 170-175°C. Час випікання 25-30 хв. в залежності від маси тістової заготовки.

Декор: нагріти Палетту Нейтральну з водою до повного її розчинення та декорувати охолоджений кексовий н/ф. За бажанням прикрасити ягодами.





EGG  
FREE

## Пиріг

### ЛИМОННО-ШПИНАТНИЙ

#### Рецептура:

Тісто:

0,280 кг Кекс Пісний Ванільний

0,220 кг Кекс Лимонний

0,250 кг вода

0,100 кг олія соняшникова

0,050 кг шпинат с/м

Наповнювач:

0,100 кг чорна смородина морожена

0,010 кг Сафтія

Декор:

0,150 кг Палетта Нейтральна

0,050 кг вода



#### Спосіб приготування:

Тісто: всі інгредієнти перемішати міксером протягом 5 хв. на середній швидкості (використовуючи плоский бітер). В тісто додати розморожений, подрібнений шпинат, розмішати та додати ягоди.

Наповнювач: чорну смородину (свіжоморожену або свіжу) ретельно змішати з Сафтією. Ягоди обережно додати в тісто. Тісто розподілити по формах та випекти.

Параметри випікання:

Ротаційна піч: температура випікання 170-175°C. Час випікання 25-30 хв. в залежності від маси тістової заготовки.

Декор: нагріти Палетту Нейтральну з водою до повного її розчинення та декорувати охолоджений кексовий н/ф. За бажанням прикрасити ягодами.



EGG  
FREE

## Пиріг бабусин

### Рецептура:

Тісто:

0,500 кг Кекс Пісний Ванільний

0,250 кг Кекс Лимонний

0,400 кг вода

0,140 кг олія соняшникова

Наповнювач:

0,100 кг малина

0,010 кг Сафтія

Декор:

0,150 кг Палетта Нейтральна

0,050 кг вода

### Спосіб приготування:

Тісто: Всі інгредієнти перемішати міксером протягом 5 хв. на середній швидкості (використовуючи плоский бітер), наприкінці додати ягоди.

Наповнювач: малину (свіжоморожену або свіжу) ретельно змішати з Сафтією. Ягоди обережно додати в тісто. Тісто розподілити по формах та випекти.

Параметри випікання:

Ротаційна піч: температура випікання 170-175°C. Час випікання 25-30 хв. в залежності від маси тіста та форми.

Декор: нагрівати Палетту Нейтральну з водою до повного її розчинення та декорувати охолоджений кексовий н/ф. За бажанням прикрасити ягодами.







EGG  
FREE

## Фінансьє гречані

### Рецептура:

Тісто:

0,500 кг Кекс Пісний Ванільний

0,180 кг Суміш Гречаний хліб

0,350 кг вода

0,200 кг олія соняшникова

0,015 кг екстракт житньо-солодовий темний

Наповнювач:

0,050 кг грецький горіх

0,050 кг чорнослив

Декор:

0,400 кг Чоколіна зі смаком Айріш кава

### Спосіб приготування:

Тісто: всі інгредієнти перемішати міксером протягом 5 хв. на середній швидкості (використовуючи плоский бітер). В тісто додати горіхи та чорнослив, викласти у форми міні кексиків (по 55 г).

Параметри випікання:

Ротаційна піч: температура випікання 170-175°C. Час випікання 20-30 хв. в залежності від маси тістової заготовки.

Формування виробу:

Охолоджений кексовий н/ф глазурувати розтопленою Чоколіною зі смаком Айріш кави. За бажанням декорувати Шарлі Деко Дарк, охолодити.



# Веганські продукти: данина моді чи перспективна ніша?

А може це чудова нагода запропонувати асортимент для тих, хто веде активний спосіб життя і слідкує за своїм здоров'ям?!



## Нова можливість

Запропонуйте асортимент продукції саме для тих споживачів, що дотримуються суворих правил **посту** чи ведуть **веганський** або **здоровий спосіб життя**.

## Zeelandia

Ми активно слідкуємо за тим, що відбувається на різних ринках пекарної галузі. Адапуємо ці тренди та пропонуємо низку **смачних** кондитерських виробів з користю: до **посту** чи для **здорового харчування**.



## Технологічна підтримка

Наша технологічна команда постійно працює над вдосконаленням нових розробок, які б відповідали сучасним вимогам ринку.

# Zeelandia в Україні



## "Розумний" завод

оснащений **сучасним обладнанням** на рівні виробництва Zeelandia Group в ЄС. Сертифікація **FSSC 22000**.

## Технології

Постійна **розробка ідей** та **рецептур** кінцевих виробів, що враховують актуальні споживацькі тренди. Щорічно більше **300** нових **рецептур** з'являється на світ **для натхнення** наших Клієнтів.



## Експертна підтримка

Потужна **технологічна підтримка** Клієнтів. Щороку здійснюємо більше **800 візитів** до Клієнтів та проведемо більше **50 індивідуальних семінарів**.

**Zeelandia Ukraine** в соціальних мережах.



**T+380 44 592 28 83, E [info@zeelandia.ua](mailto:info@zeelandia.ua),  
[www.zeelandia.ua](http://www.zeelandia.ua)**

