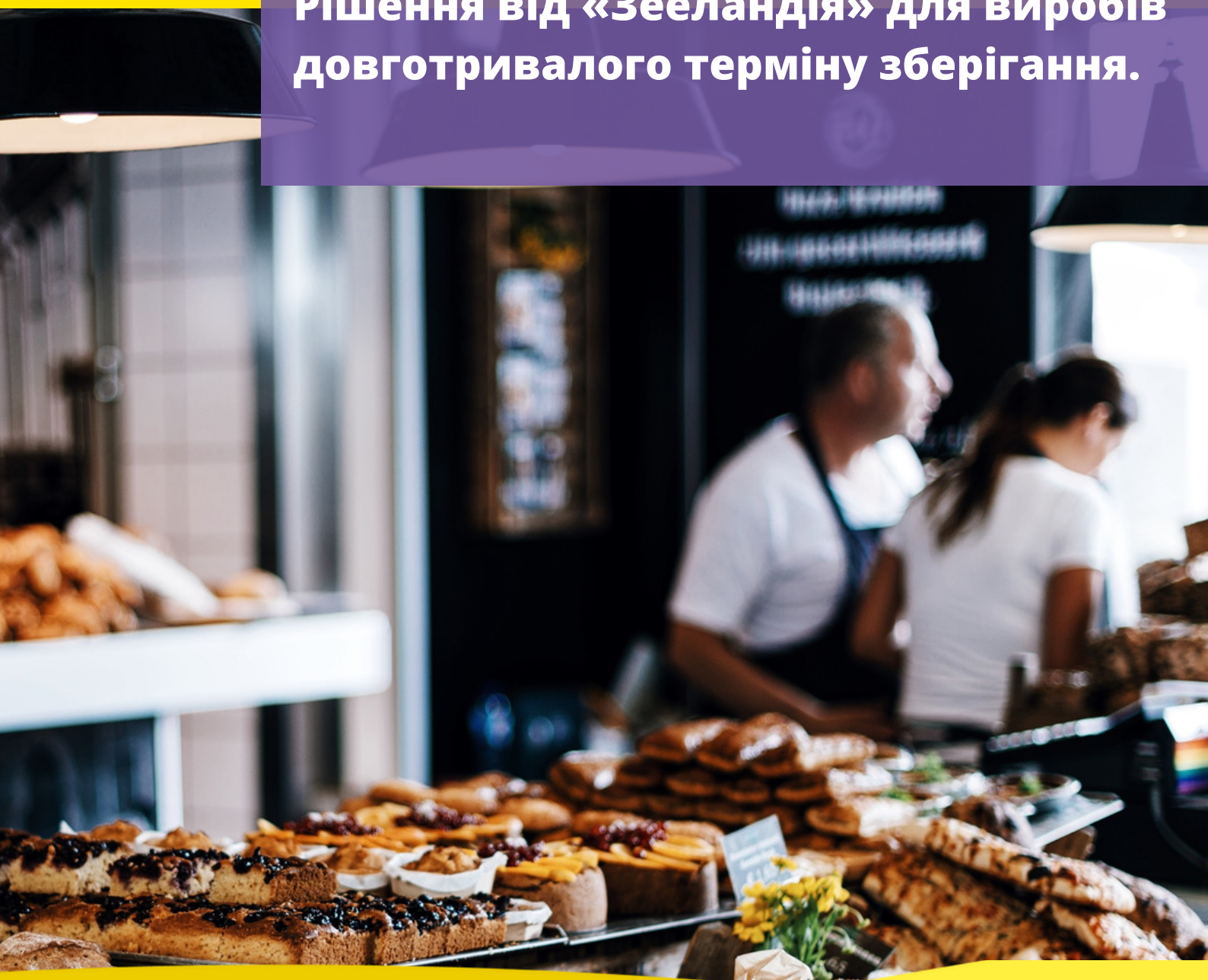


Прагнете до **успішного** ведення
кондитерського бізнесу?

Рішення від «Зееландія» для виробів
довготривалого терміну зберігання.



Начинки.

Твіст.



Ванільна.



Начинки Твіст шоколадно-апельсинова
та **начинка Ванільна:**

- У виробках тривалого зберігання начинки краще зберігають м'якуш виробу навколо начинки і сам виріб значно повільніше черствіє (актуально для клієнтів, які працюють на експорт та для індустріальних підприємств).
- Начинка успішно зарекомендувала себе у виробках – печиво «Пісочний макарон» та тістечко «Мелодія смаку».
- Ще один із прикладів застосування начинок – начинка в цукерки.
- Чудова начинка в круасани, Панеттоне та берлінських пончиків з тривалим терміном придатності.
- Начинка в кап-кейки, ведмедики Барні (експортний продукт, наприклад, румунський ринок).

Начинки Твіст та Ванільна мають оптимально низький показник активності води, що дає змогу начинці чудово зберігати свої властивості у виробках тривалий час.



Zeelandia

Чоколіна.



Айріш кава.



**Чоколіна
Бургунді.**



- Готові до використання.
- Насичений **шоколадний, шоколадно-фундучний та шоколадно-арахісовий** смаки; зі смаком **ягідного йогурту, солоної карамелі, айріш кави, білого шоколаду та арахісової пасти.**
- М'яка, кремова текстура.
- Для шприцювання круасанів, кап-кейків, ведмедиків Барні, Панеттоне.
- Ідеальна для виробів тривалого зберігання.
- Начинка в цукерки.

Фруктові начинки **Джеммі Лайт**

абрикос, чорна смородина, вишня, угорська слива.



- **Не висихають та довго утримують приємний смак.**
- **Виготовлені з якісної натуральної сировини: яблучне пюре, натуральні барвники та ароматизатори.**
- **Чудова начинка для рулетів (наприклад, рулет солодовий з угорською сливою).**

Склейки для печива

**Готові до
використання:**



**Потрібно
міксувати:**



- Начинка Твіст шоколадно-апельсинова,
- Начинка Чоколіна,
- Начинка Чоколіна фундук,
- Начинка Чоколіна арахіс,
- Начинка Чоколіна Вайт,
- Начинка Чоколіна Арахісова паста Термо,
- Начинка Чоколіна Бургунді зі смаком ягідного йогурту,
- Начинка Чоколіна зі смаком солоної карамелі,
- Начинка Чоколіна зі смаком Айріш кава.

- Джеммі
Лайт+Фондант+маргарин+ Квік 96 (5:8:2:0,4);
- Крем
Лайт+Фондант+маргарин+Квік 96 (5:8:2:0,4);
- Крем Лайт+Фондант мікс (7:9)
- Начинка Ванільна+Фондант мікс (7:9);
- Начинка Твіст шоколадно-апельсинова+шортенінг (2:1);
- Глазур Саніта+олія (5:1);
- Преста+Фондант мікс (7:9);
- Джеммі Лайт+Фондант мікс (7:9);
- Імпреса Горіх+Фондант мікс (7:9).

Для борошняних виробів.

Фрешкіпер.



- Зручне дозування 7-10% до маси тіста.
- Утримує структуру м'якішу вологою та соковитою.
- Дає можливість знизити вміст цукру у рецептурі до 5%.
- Подовжує свіжість борошняних кондитерських виробів в індивідуальній упаковці до 180 днів.

рідкий поліпшувач для борошняних кондитерських виробів тривалого терміну придатності.

круасани,
печиво,
кекси,
бісквіти

Фрешкіпер з кексовими та бісквітними сумішами:

- Біска Мульті Бейс+Фрешкіпер = тістечко Брауніс.
- Йогуртовий кекс+Фрешкіпер = кекс Арно
- Кекс Дабл Чоко+Фрешкіпер = Кекс Чоко.
- Кекс шоколадний+Кекс лимонний+Фрешкіпер = Кекс мармуровий шоколадно-лимонний.
- Кукімікс Американо (ванільний, шокладний)+Фрешкіпер = печиво Американо.
- Кукімікс Американо+Маропан+Фрешкіпер = печиво Американо мигдалеве.



Zeelandia

Антиадгезійний засіб Карлекс.

Карлекс.

- антиадгезійний засіб на рослинній основі для нанесення на форми перед випіканням для **борошняних кондитерських виробів із високим вмістом цукру.**



- Для виробів із довготривалим терміном придатності - не прогіркає на відміну від олії та не вбирається у виріб.
- Хороші антиадгезійні показники - виріб не пригорає та не прилипає до форм.
- Гігієнічний та має стабільну якість.
- Легко наноситься на форми за допомогою спеціального обладнання.
- Єдине рішення для процесу переривання випікання.
- Найкраще рішення для борошняних кондитерських виробів.

keepexploring.

Більше інформації про ці та інші продукти можна дізнатися:

T+380 44 592 28 83, E info@zeelandia.ua, W www.zeelandia.ua

