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

Хліба з **доданою користю**.



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 альтернативи.



Смакуй хліба з доданою користю!

- Важкий **німецький** вид **хліба**
- **Солодовий** аромат
- Темний, **насичений зернами** м'якіш

- **Збагачений мінералами** (в 100 г продукту):
Фосфор 25%
Магній 24%
Залізо 22%

- **Джерело вітамінів** (в 100 г продукту):
В1 20%
РР 18%
Е 16%



Хліб Фермерський

Рецептура:

37,500 кг	борошно пшеничне в/г
37,500 кг	борошно пшеничне цільнозернове
25,000 кг	Паноплюс Кернеброд
3,000 кг	Ферменто Форте
1,000 кг	Нордікс Супер Нью
2,500 кг	дріжджі пресовані
2,300 кг	сіль
60,000 кг	вода

Спосіб приготування:

Тісто: замісити всі інгредієнти згідно рецептури протягом 4 хв. на першій швидкості та 6 хв. на другій швидкості тістоміса. Попереднє бродіння 10-15 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення. Вага тістової заготовки 0,400 кг на форму колодязь (діаметр 11 см, висота 10 см) та 0,450 кг на овальну форму (об'ємом 1,2 кг). Сформувати та покласти у форми. Кінцеве вистоювання 60-70 хв. при температурі 35-37°C та відносній вологості 75-80%.

Параметри випікання:

Випікати з подачею пари.

Подова піч: температура випікання 230-210°C.

Ротаційна піч: температура випікання 220-200°C.

Час випікання 15-20 хв.





Смакуй хліба з доданою користю!

- Хліб **насичений зернами**
- Темний **багатозерновий м'якіш**
- Тонкий **солодово-пряний аромат**

- Збагачений **мінералами** (в 100 г продукту):

Цинк 49%

Магній 35%

Фосфор 34%

Кальцій 22%

Залізо 22%

- **Джерело вітамінів** (в 100 г продукту):

B9 71%

B6 46%

E 29%

B1 26%

Хліб по-домашньому

Рецептура:

Тісто:

30,000 кг	борошно пшеничне
20,000 кг	борошно пшеничне цільнозернове
50,000 кг	Паномікс Прокорн
3,500 кг	дріжджі пресовані
5,000 кг	цукор
0,500 кг	сіль
0,300 кг	Альфа Бейс
60,000 кг	вода
10,000 кг	грецький горіх
10,000 кг	родзинки
10,000 кг	курага

Декор:

8,000 кг	Сідмікс
----------	---------



Спосіб приготування:

Тісто: перемішати складові до стану добре вимішаного тіста. Температура тіста 26-27°C. Бродіння тіста 30-45 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення. Вага тістової заготовки 0,400 кг на форму колодязь (діаметр 11 см, висота 10 см) та 0,450 кг на овальну форму (об'ємом 1,200 кг). Релаксація заготовок протягом 3-5 хв. для кращого формування. Сформувати заготовки, декорувати Сід Мікс та покласти у форми. Кінцеве вистоювання 40-60 хв. при відносній вологості 75% та температурі 35°C.

Параметри випікання:

Подова піч: час випікання 18-22 хв. при температурі 230-200°C (випікати з використанням пару). Час випікання може змінюватись в залежності від температурного режиму, конструктивних особливостей печі та маси тістової заготовки.



Смакуй хліба з доданою користю!

- Насичений
**екструдованими
зернами сої
м'якіш**
- **Смак** виробу з
легкою
кислинкою
- **Хрустка
шкоринка**

- **Збагачений
мінералами** (в 100 г
продукту):
Фосфор 35%
Магній 34%
Кальцій 22%
Залізо 24%
Цинк 18%

- **Джерело вітамінів**
(в 100 г продукту):
B9 31%
PP 21%
E 15%

Хліб ремісничий

Рецептура:

37,500 кг борошно пшеничне в/г
37,500 кг борошно пшеничне цільозернове
25,000 кг Паноплюс Соя
0,400 кг Альфа Бейс
8,000 кг льон
2,300 кг сіль
2,500 кг дріжджі пресовані
2,000 кг олія соняшникова
54,000 кг вода

Декор:

2,500 кг льон
2,500 кг кунжут



Спосіб приготування:

Тісто: з'єднати всі інгредієнти і замісити тісто протягом 4 хв. на 1-ій швидкості та 6-7 хв. на 2-ій швидкості тістоміса. Температура тіста 25-27°C. Бродіння тіста 30 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення. Вага тістової заготовки 0,400 кг на форму колодязь (діаметр 11 см, висота 10 см) та 0,450 кг на овальну форму (об'ємом 1,2 кг). Сформувати заготовки та покласти у форми. Кінцеве вистоювання 60-70 хв. при відносній вологості 75% та температурі 35°C.

Параметри випікання:

Подова піч: 25 хв. при температурі 230-200°C (випікати з використанням пару). Час випікання може змінюватись в залежності від температурного режиму, конструктивних особливостей печі та маси тістової заготовки.

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 хлібопекарної галузі. Адаптуємо ці тренди та пропонуємо низку **смачних і корисних хлібів**: 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,
www.zeelandia.ua**

