

Catalog general

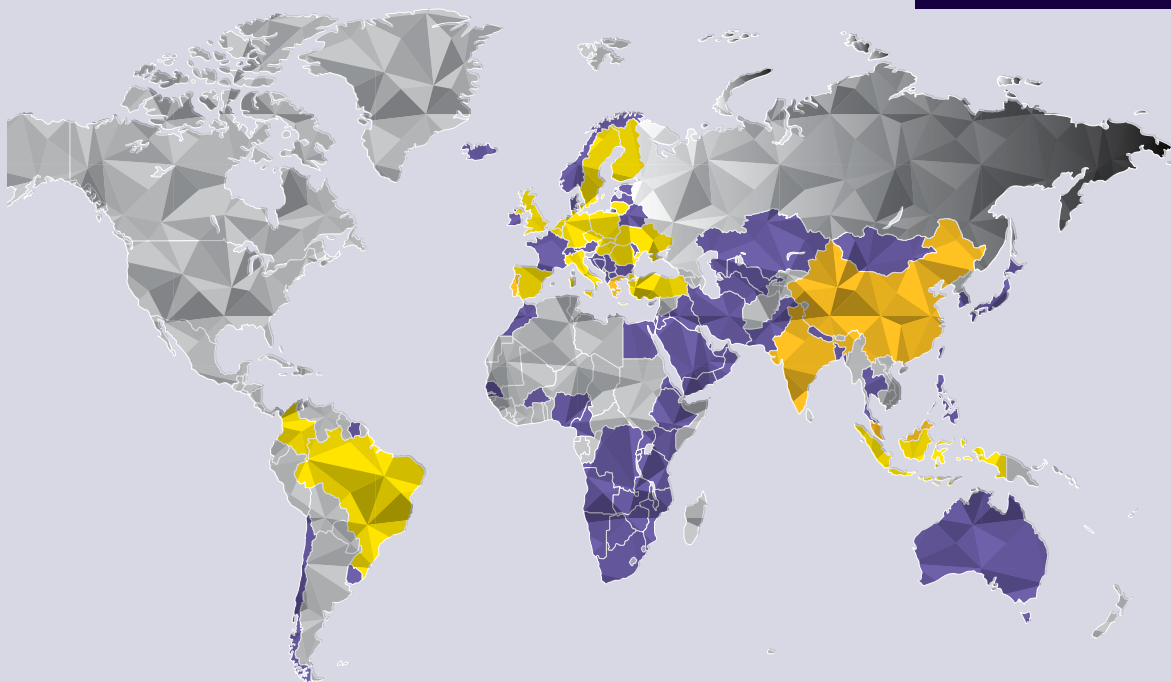


Zeelandia

Misiunea noastră.

O abordare diferită astăzi creează mâine succesul brutarilor, cofetarilor și patiserilor.

Gândind diferit, găsim
modalități inventive de a crea
succesul clienților noștri. Îi
inspirăm cu ingrediente și
modalități mai bune de a
produce, gestiona și a vinde.



 Filiale  Companii mixte  Export

Împreună cu clienții noștri explorăm lumea panificației, patiseriei și a cofetăriei. Găsim modalități inventive de a crea succes în acest domeniu. Căutăm constant noi oportunități și noi ingrediente pentru a îmbunătăți produsele și procesele.

Explorarea face parte din ADN-ul Zeelandia de peste un secol. Nu încetăm niciodată să ne întrebăm. Nu uităm niciodată ce este important pentru clienții noștri. Împreună ne asumăm provocarea de a crea succesul zilei de mâine în panificație, patiserie și cofetărie.

Ne asumăm **responsabilitatea**. Pentru angajații noștri, pentru clienții noștri și pentru comunitățile noastre. Suntem mândri de ceea ce putem realiza împreună. Continuăm să explorăm, să gândim diferit și, mai presus de toate, să facem eforturi suplimentare. Aceasta este mentalitatea noastră, forța motrice din spatele a tot ceea ce facem.

Noi suntem Zeelandia.
Keep**exploring.**

Cuprins.



Panificație

| | |
|-------------------------------------|----|
| Mixuri de panificație clean label | 6 |
| Alte mixuri de panificație | 8 |
| Plămădita Românească | 10 |
| Protein Plus Mix | 11 |
| Pâinea Smarandei | 12 |
| Rotunda Românească | 13 |
| Pâine cu Meșteșug | 15 |
| Panificație fără gluten | 16 |
| Decorațiuni de panificație | 17 |
| Amelioratori de panificație | 18 |
| Amelioratori premium de panificație | 20 |
| Maiele naturale | 22 |
| Maiele&semințe hidratate în maia | 24 |

Agenți de ungere și de demulare 26

Patiserie

| | |
|---|----|
| Mixuri pentru cozonaci și aluaturi dospite | 28 |
| Umpluturi pentru cozonac și alte produse de patiserie | 30 |
| Mixuri de viennoiserie&snack | 32 |
| Umpluturi Savoury | 34 |

Cofetărie

| | |
|------------------------------------|----|
| Mixuri pentru prăjituri și blaturi | 36 |
| Stabilizatori | 43 |
| Creme instant | 44 |
| Umpluturi gata de utilizat | 48 |
| Umpluturi pe bază de brânză | 52 |
| Umpluturi pe bază de fructe | 54 |
| Fruitful | 58 |
| Fondant&Marzipan | 60 |
| Ciocolată belgiană - Arabesque | 62 |
| Chocollina | 64 |
| Chocolatier | 65 |
| Creme șarlotă tip bavaroise | 67 |
| Glazuri și jeleuri | 68 |
| Creme vegetale și produse similare | 70 |
| Produse pentru decorare | 71 |
| Arome | 73 |

**Mixuri de
panificație.**
Clean Label.





Integral Mix Natural

Mix pulverulent destinat obținerii specialităților de panificație cu un conținut ridicat de fibre, cu etichetă curată.

Ambalaj:



Dozaj:

30% raportat la făină
75%/25%
făină/mix



Multicereal Mix Natural

Mix pulverulent destinat obținerii pâinii multicereale cu etichetă curată.

Ambalaj:



Dozaj:

40% raportat la făină
70%/30%
făină/mix



Pave Mix Natural

Mix pulverulent destinat producției de pâine tip pave și specialități de panificație rustice cu etichetă curată.

Ambalaj:



Dozaj:

10% raportat la făină
90%/10%
făină/mix



Toast Mix Natural

Mix pulverulent destinat obținerii pâinii toast, cu etichetă curată.

Ambalaj:



Dozaj:

10% raportat la făină
90%/10%
făină/mix

**Alte mixuri de
panificație.**





Aromalt Dark

Mix pulverulent pentru intensificarea gustului și culorii, destinat fabricării produselor de panificație integrale.

Ambalaj:



Dozaj:

0.25-0.5%
raportat la făină



Panomix Rustikorn Authentic

Mix pulverulent pentru obținerea pâinii rustice cu secară.

Ambalaj:



Dozaj:

5%
raportat la făină



Potato Mix Authentic

Mix pulverulent pentru obținerea pâinii cu cartofi.

Ambalaj:



Dozaj:

30%
raportat la făină





Rețetă **Cleaner Label**



Prospețime **îndelungată**



Combinatie plăcută
de ingrediente



Calitate constantă



Conține **maia naturală**



Aplicații **multiple**

Plămădita Românească cartofi și ceapă

Mix pentru prepararea specialităților de panificație cu conținut ridicat de proteine.

Dozaj:

25% raportat la făină

Ambalaj





Rețetă **Cleaner Label**

Protein Plus Mix

Mix pentru prepararea specialităților de panificație cu conținut ridicat de proteine.

Dozaj:

40%

Ambalaj



Avantaje:

- Sursă de proteine
- Sursa de fibre și fosfor
- Conține maia naturală de seară
- Conține semințe de dovleac și floarea soarelui
- Produs versatil
- Diversificarea ofertei
- Produs în trend



Pâine albă, Pâinea Smarandei

Mix pulverulent pentru obținerea pâinii albe, cu etichetă curată.

Ambalaj:



Dozaj:

10% raportat la făină



Pâine albă cu cartofi, Pâinea Smarandei

Mix pulverulent pentru prepararea pâinii cu cartofi.

Ambalaj:



Dozaj:

25% raportat la făină



Pâine cu secară, Pâinea Smarandei

Mix pulverulent pentru prepararea pâinii cu secară.

Ambalaj:



Dozaj:

25% raportat la făină
80%/20%
făină/mix



Pâine cu fibre dietetice, Pâinea Smarandei

Mix pulverulent pentru prepararea pâinii cu fibre.

Ambalaj:



Dozaj:

33% raportat la făină
75%/25%
făină/mix



Pâine cu semințe și plămădă, Pâinea Smarandei

Mix pulverulent pentru prepararea pâinii cu semințe și plămădă.

Ambalaj:



Dozaj:

43% raportat la făină
70%/30%
făină/mix



Pâine albă rustică cu maia, feliată

Mix pulverulent pentru obținerea pâinii albe, rustice cu maia.

Ambalaj:



Dozaj:

10% raportat la făină



Pâine cu fibre, maia și vitamina D, feliată

Mix pulverulent pentru obținerea pâinii cu fibre, maia și vitamina D.

Ambalaj:



Dozaj:

33% raportat la făină
75%/25%
făină/mix



Pâine cu secară, maia și vitamina D, feliată

Mix pulverulent pentru obținerea pâinii cu secară, maia și vitamina D.

Ambalaj:



Dozaj:

25% raportat la făină
80%/20%
făină/mix



Pâine multicereale cu maia, feliată

Mix pulverulent pentru obținerea pâinii multicereale cu maia.

Ambalaj:



Dozaj:

43% raportat la făină
70%/30%
făină/mix



Pâine cu semințe și maia, feliată

Mix pulverulent pentru obținerea pâinii cu semințe și maia.

Ambalaj:



Dozaj:

54% raportat la făină
65%/35%
făină/mix



Pâine cu meșteșug.



Pâine cu meșteșug - fibre

Mix pulverulent pentru obținerea pâinii cu fibre și maia.

Ambalaj:



Dozaj:

33% raportat la făină
75%/25%
făină/mix



Pâine cu meșteșug - multicereale

Mix pulverulent pentru obținerea pâinii multicereale cu maia.

Ambalaj:



Dozaj:

43% raportat la făină
70%/30%
făină/mix



Pâine cu meșteșug - seară

Mix pulverulent pentru obținerea pâinii cu seară și maia.

Ambalaj:



Dozaj:

25% raportat la făină
80%/20%
făină/mix

Mixuri de panificație fără gluten.



Zero Problem Gustoso

Mix pulverulent utilizat la fabricarea produselor de panificație fără gluten.

Ambalaj:



15kg

Dozaj:

1,000kg Zero Problem Gustoso
0,800L apă
0,100kg ulei de măsline
0,040kg drojdie
0,024kg sare



Zero Problem Multi Dark SG

Mix pulverulent pentru fabricarea pâinii negre, fără gluten.

Ambalaj:



15kg

Dozaj:

1,000kg Zero Problem Multi Dark
0,900 L apă
0,040kg ulei
0,040kg drojdie
0,020kg sare

Decoratiuni de panificație.



Seed Mix Avantaj

Amestec de semințe
pentru produse de
panificație.

Ambalaj:



Dozaj:

100%



Tigermix

Mix pulverulent pentru
obținerea decorului de
coajă tigrată.

Ambalaj:



Dozaj:

1,000kg Tigermix
1,800L apă

**Amelioratori
de panificație.**





Gamma Forte

Ameliorator pulverulent pentru corectarea făinurilor de grâu.

Ambalaj:



Dozaj:

0.2% - 0.3%



Gamma Innov8

Ameliorator universal concentrat destinat proceselor de producție a pâinii, ideal pentru făina de calitate superioară și pentru obținerea unui volum optim.

Ambalaj:



Dozaj:

0,1-0,2%



Gamma Olympic N

Ameliorator pulverulent pentru făinurile cu deformare mică și medie, care ajută la reducerea timpului de mixare și la menținerea temperaturii aluatului.

Ambalaj:



Dozaj:

0,2-0,3%



Gamma Plus

Ameliorator pulverulent recomandat pentru inhibarea mucegaiurilor la produsele ambalate și a bacteriilor Bacillus Mesentericus.

Ambalaj:



Dozaj:

0,2% - 0,5%



Gamma Super V

Ameliorator pulverulent care conferă aluatului o toleranță optimă și îmbunătățește volumul produselor de panificație.

Ambalaj:



Dozaj:

0,1%-0,3%

Amelioratori premium de panificație.



Multifresh CL Solution

Ameliorator pulverulent, cu etichetă curată, care oferă extra prospețime pâinii de până la 7 zile.

Ambalaj:



Dozaj:

0.5%



Taste & Texture Solution

Ameliorator universal concentrat destinat proceselor de producție a pâinii, ideal pentru făina de calitate superioară și pentru obținerea unui volum optim.

Ambalaj:



Dozaj:

0.5%



Protea

Gluten analogic pentru făinuri cu conținut scăzut de proteine.

Ambalaj:



Dozaj:

0,5%-3%



Zea Soft

Emulsie care oferă prospețime și frăgezime produselor de panificație.

Ambalaj:



Dozaj:

0,5-5%



Nordix Super New

Ameliorator pulverulent pentru aluaturi nedospite congelate.

Ambalaj:



Dozaj:

1% - 2%

**Maiele
naturale.**





Amore L Barley Wheat

Maia lichidă inactivă din orz și grâu, pentru prepararea produselor de panificație.

Ambalaj:



10kg

Dozaj:

4%-7%



Amore Melange RW

Melanj din maia naturală obținută din grâu copt și culturi starter, pentru prepararea produselor de panificație.

Ambalaj:



20kg

Dozaj:

10-15%



Amore Melange WG

Melanj din maia naturală obținută din grâu și culturi starter, pentru prepararea produselor de panificație.

Ambalaj:



20kg

Dozaj:

10-15%



Amore P Italia

Melanj din maia naturală obținută din grâu și culturi starter, pentru prepararea produselor de panificație.

Ambalaj:



15kg

Dozaj:

2-5%

**Maiele și
semințe
hidratate în
maia.**





Silkgrain Country Lane

Amestec de cereale integrale și legume (bucati de cartofi, dovleac, ghimbir, morcov) hidratate în maia de spelt naturală.

Ambalaj:



Dozaj:

25%-50% raportat la făină



Silkgrain Ebony

Boabe de soia și semințe hidratate în maia de spelt naturală.

Ambalaj:



Dozaj:

25%-50% raportat la făină



Silkgrain Rye Vital

Boabe de grâu încolțite hidratate în maia de grau naturală.

Ambalaj:



Dozaj:

15%-30% raportat la făină



Silkgrain Sonnen Müsli

Amestec de semințe și cereale antice hidratate în maia de ovăz naturală.

Ambalaj:



Dozaj:

30%-70% raportat la făină



Silkgrain Wheat Vital

Boabe de grâu încolțite hidratate în maia.

Ambalaj:



Dozaj:

15% - 30%



**—
Agenți de ungere
și de demulare.**



Carlo

Agent de demulare tip emulsie, pe bază de ulei vegetal, folosit pentru ungerea suprafețelor reci sau calde ale tăvilor utilizate la coacerea produselor de brutărie, cofetărie sau patiserie.

Ambalaj:



10l



Carlex / Carlex Spray

Agent de demulare pe bază de ulei vegetal.

Ambalaj:



15l



0.6l



Ovam 25

Lubrifiant pe bază de ulei vegetal pentru mașini de divizat aluat și mașini de feliat pâine.

Ambalaj:



15l



Ovam 40

Lubrifiant pe bază de ulei vegetal pentru mașini de divizat aluat și mașini de feliat pâine.

Ambalaj:



15l

**Mixuri pentru
cozonaci
și aluaturi
dospite.**





Korent Premium

Mix pulverulent pentru cozonac și specialități dospite, cu bucăți de portocală și lămâie deshidratată.

Ambalaj:



Dozaj:

10%



Korent Classic Panettone

Mix pulverulent pentru prepararea specialităților obținute din aluaturi dulci, cu aromă de lămâie și portocală.

Ambalaj:



Dozaj:

10%



Korent Classic Europe

Mix pulverulent pentru prepararea specialităților obținute din aluaturi dulci, cu aromă de portocală.

Ambalaj:



Dozaj:

10%



Premium Kalacsmix

Mix pulverulent pentru obținerea specialităților din aluaturi dulci.

Ambalaj:



Dozaj:

10%

**Umpluturi
pentru
cozonaci și
alte produse
patiserie.**





Umplură de cozonac

Mix pulverulent pentru obținerea umpluturii cu 40% conținut de nucă, utilizată pentru cozonac și alte specialități de patiserie.

Ambalaj:



Dozaj:

1,000kg Umplură cozonac
0,300 L apă
0,020kg cacao
0,005kg Flavour Rum



Walnussfulle Classic

Mix pentru obținerea umpluturii de nucă utilizate în diferite specialități de patiserie.

Ambalaj:



Dozaj:

1,000kg Walnussfulle Classic
0,4l apă
0,03kg cacao pudră
0,01kg Flavour Rum



Walnussfulle Avantaj

Mix pentru obținerea umpluturii de nucă utilizate în diferite specialități de patiserie.

Ambalaj:



Dozaj:

1,000kg Walnussfulle Avantaj
0,300L apă
0,030kg cacao pudră
0,010kg Flavour Rum



Mohn Quick

Mix pentru obținerea umpluturii cu mac termostabile

Ambalaj:



Dozaj:

1,000kg Mohn Quick
0,900L apă

Mixuri viennoiserie & Snack.



Classico E-free

Mix Clean Label pentru rețete italienești autentice de Panettone, Pandoro și Colomba.

Ambalaj:



Dozaj:

1,800kg Classico E-Free
0,600kg făină albă
0,300kg Levipan
0,300kg galbenus de ou
1,100kg apă
0,600kg unt
0,030 kg drojdie



Bratislava Pastry Mix

Mix pulverulent pentru prepararea specialităților de patiserie precum Cornuri Bratislava, Beigli și Linzer.

Ambalaj:



Dozaj:

0,500kg făină tip 550
0,500kg Bratislava Pastry Mix
0,02kg drojdie
0,450kg Zela Creme
0,200l apă



Croissantmix

Mix pulverulent pentru obținerea produselor de patiserie laminată de tip croissant.

Ambalaj:



Dozaj:

17-20%



Snackmix

Mix pulverulent pentru aluaturi sărate și blaturi de pizza.

Ambalaj:



Dozaj:

8%



Pancake Mix Total

Mix pulverulent care garantează prepararea rapidă și eficientă a clătitelor duci și sărate.

Ambalaj:



Dozaj:

1,000kg Pancake Mix Total
1,700l apă



Mix clătite

Mix pulverulent pentru obținerea clătitelor dulci.

Ambalaj:



Dozaj:

1,000 kg Mix clătite
1,600 L apă
0,080 kg ulei



Cake Donuts Classic

Mix pulverulent pentru prepararea eficientă a gogoșilor.

Ambalaj:



Dozaj:

1,000 kg Cake Donuts Classic
0,4-0,45 l apă

Umpluturi Savoury.



Savoury Champignon

Umplutura vegetală cu ciuperci, gata de utilizat, pentru produse de patiserie.

Ambalaj:



Dozaj:

Gata de utilizare



Savoury Spinach Broccoli

Umplutura vegetală cu spanac și broccoli, gata de utilizat, pentru produse de patiserie.

Ambalaj:



Dozaj:

Gata de utilizare



**Mixuri pentru
prăjituri și
blaturi.**





Genoise Caramel

Mix pulverulent pentru prepararea blaturilor de tort, foilor de ruladă și checurilor cu aromă de caramel.

Ambalaj:



Dozaj:

1,000kg Genoise Caramel
1,000kg ou



Genoise Cocoa Intense

Mix pulverulent pentru prepararea blaturilor de tort, foilor de ruladă și checurilor cu cacao.

Ambalaj:



Dozaj:

1,000kg Genoise Cocoa Intense
1,000kg ou



Genoise Cocoa ES

Mix pentru blaturi, foi de ruladă și pandișpan cu cacao.

Ambalaj:



Dozaj:

1,000kg Genoise Cocoa ES
1,000kg ou



Genoise ES

Mix pulverulent pentru prepararea blaturilor de tort, foilor de ruladă și checurilor cu aromă de vanilie.

Ambalaj:



Dozaj:

1,000kg Genoise ES
1,000kg ou



Genoise Expert

Mix pulverulent pentru prepararea blaturilor de tort, foilor de ruladă și checurilor cu aromă de vanilie.

Ambalaj:



Dozaj:

1,000kg Genoise Expert
1,000kg ou



Chocorangoo

Mix pulverulent pentru prepararea checurilor cu cacao și incluziuni de portocale și mere.

Ambalaj:



Dozaj:

0,300 kg Chocorangoo
0,300 kg zahăr
0,200 kg făină
0,200 kg ulei vegetal
0,200 kg ouă
0,200 l apă



Panetooo 300

Mix pulverulent pentru obținerea checurilor cu gust de panettone și incluziuni de fructe deshidratate.

Ambalaj:



Dozaj:

0,300 kg Panetooo 300
0,300 kg zahăr
0,200 kg făină
0,200 kg ulei vegetal
0,200 kg ouă
0,200 l apă



Fantasy Lemon Cake

Mix pulverulent pentru prepararea checurilor, a brișelor (muffin) și a foilor de prăjituri cu aromă de lămâie.

Ambalaj:



Dozaj:

1,000 kg Fantasy Lemon Cake
0,150 kg ulei
0,250 l apă
0,350 kg ouă



Fantasy Orange Cake

Mix pulverulent pentru prepararea checurilor, a brișelor (muffin) și a foilor de prăjituri cu aromă de portocală.

Ambalaj:



Dozaj:

1,000 kg Fantasy Orange Cake
0,150 kg ulei
0,250 l apă
0,350 kg ouă



Vero Dark Select

Mix pulverulent destinat foilor de prăjituri și checurilor cu cacao cu textură ușor umedă.

Ambalaj:



Dozaj:

0.700kg Vero Dark Select
0.300kg ulei de floarea soarelui
0.350kg ouă
0.150l apă



Purple Velvet Cake

Mix pentru prepararea foilor de prăjituri și a ruladelor cu aromă de fructe de pădure.

Ambalaj:



Dozaj:

0,300kg Purple Velvet Cake
0,040kg ulei
0,060L apă
0,200kg ou



Green Velvet Cake

Mix pentru prepararea foilor de prăjituri și a ruladelor cu aromă de fistic.

Ambalaj:



Dozaj:

0,300kg Green Velvet Cake
0,040kg ulei
0,060L apă
0,200kg ou



Toffee Velvet Cake

Mix pentru prepararea foilor de prăjituri și a ruladelor cu aromă de toffee.

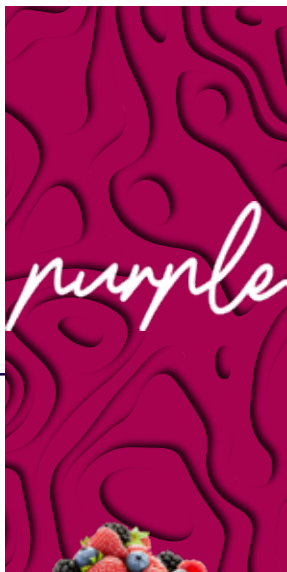
Ambalaj:



Dozaj:

0,300kg Toffee Velvet Cake
0,040kg ulei
0,060L apă
0,200kg ou

1 Gust
distinctiv



2 Culoare
vibrantă



3 Versatil



4 Structură
flexibilă





Jello Total Special

Mix pulverulent pentru
obținerea cojilor de ecler
și a choux-urilor.

Ambalaj:



Dozaj:

0,300 kg Jello Total Special
0,415 l apă rece



Jello Total Cold

Mix pulverulent pentru
obținerea cojilor de ecler
și a choux-urilor.

Ambalaj:



Dozaj:

0,300 kg Jello Total Cold
0,415 l apă rece



Biscuitmix Pandispan

Mix pulverulent pentru
prepararea blaturilor de
tort, foilor de ruladă și
checurilor.

Ambalaj:



Dozaj:

0,750kg zahăr
0,625kg făină de grâu
0,875kg ouă
0,250l apă
0,250kg Biscuitmix Pandișpan



Royal Cake T-Art

Mix pulverulent pentru
prepararea tartelor cu
fructe sau alte umpluturi.

Ambalaj:



Dozaj:

1,000kg Royal Cake Tart
0,450L ulei
0,550L apă.



Vero Extra Cake

Mix pulverulent pentru
chec-uri și pandișpan cu
aromă de vanilie.

Ambalaj:



Dozaj:

1,000 kg Vero Extra Cake
0,500 kg margarină
0,500 kg ouă
0,050 l apă



V-GO! Genoise

Mix pentru blaturi și foi de ruladă vegane (de post).

Ambalaj:



15kg

Dozaj:

1,000kg V-GO! Genoise
0,175l ulei
0,560l apă



Browncake Mix

Mix pulverulent pentru prepararea foilor de prăjituri cu cacao, de post.

Ambalaj:



15kg

Dozaj:

1,000kg Browncake Mix
0,155kg ulei de floarea soarelui
0,520l apă



Almond Macaronmix

Mix pulverulent pentru obținerea produselor de cofetărie tip macaron.

Ambalaj:



10kg

Dozaj:

1,000kg Almond Macaronmix
0,200l apă



Bianca Meringue

Mix pulverulent pentru obținerea produselor de cofetărie tip beza și nuga.

Ambalaj:



10kg

Dozaj:

1,000 kg Bianca Meringue
1,000l apă
1,000 kg zahăr pudră



Mallow

Specialitate de cofetărie pentru decor și umpluturi.

Ambalaj:



5kg

Dozaj:

1,000kg Mallow
0,150kg apă (100°C)

Stabilizatori.



Alpina

Praf de copt.

Ambalaj:



Dozaj:

Gata de utilizare



Fics

Amestec pulverulent pentru prepararea umpluturilor cu fructe.

Ambalaj:



Dozaj:

0,100kg Fics
0,300-0,500kg zahăr
0,800-0,900l apă



Quick 96

Emulsie pentru spumare rapidă și păstrarea stabilității compoziției aerate.

Ambalaj:



Dozaj:

0,050 kg Quick 96
1,000 kg ouă
0,500 kg zahăr
0,660 kg făină

Creme instant.





Minuta Avantaj

Mix pulverulent pentru prepararea cremei de vanilie termostabile.

Ambalaj:



Dozaj:

0,400kg Minuta Avantaj
1,000L apă



Minuta Prima

Mix pulverulent pentru prepararea cremei de vanilie termostabile.

Ambalaj:



Dozaj:

0,350kg Minuta Prima
1,000L apă



Minuta Special

Mix pulverulent pentru prepararea cremei termostabile cu gust autentic de vanilie.

Ambalaj:



Dozaj:

0,400kg Minuta Special
1,000L apă



Vankrem

Cremă instant termostabilă, cu gust de vanilie, pentru produse de cofetărie și patiserie.

Ambalaj:



Dozaj:

0,300-0,350kg Vankrem
1,000L apă



Vankrem Avantaj

Cremă instant termostabilă, cu gust de vanilie, pentru produse de cofetărie și patiserie.

Ambalaj:



Dozaj:

0,300-0,350kg Vankrem Avantaj
1,000L apă



Vankrem Summer

Cremă instant maxim termostabilă, cu gust de vanilie, pentru produse de cofetărie și patiserie.

Ambalaj:



Dozaj:

0,300-0,350kg Vankrem Summer
1,000L apă



Tom P Special

Mix pulverulent pentru prepararea cremei aerate cu gust de vanilie.

Ambalaj:



Dozaj:

0,500kg Tom P Special
1,000L apă



Milano Cream Vanilla

Pudră instant, pentru prepararea la rece a cremelor cu aromă de vanilie, destinată umplerii și decorării produselor de patiserie și cofetărie.

Ambalaj:



Dozaj:

0,500 kg Milano Cream Vanilla
1,000L apă



Rap Yogofresh

Cremă instant cu aromă de iaurt.

Ambalaj:



Dozaj:

0,400kg Rap Yogofresh
1,000L apă



Cocos Krem

Mix pulverulent pentru obținerea umpluturii de cocos termostabile, pentru produse de cofetărie și patiserie.

Ambalaj:



Dozaj:

1,000kg Cocos Krem
0,400L apă





—
**Umpluturi gata
de utilizat.**





Presta Choco

Umplutură cu aromă de ciocolată gata de utilizat, stabilă la coacere și congelare-decongelare, pentru produse de patiserie și cofetărie.

Ambalaj:



Dozaj:

Gata de utilizare



Presta Vanilla/Vanilla Cold

Umplutură cu aromă de vanilie gata de utilizat, stabilă la congelare-decongelare, pentru produse de patiserie și cofetărie.

Ambalaj:



Dozaj:

Gata de utilizare



Presta Lemon

Umplutură cu aromă de lămâie gata de utilizat, stabilă la coacere și congelare-decongelare, pentru produse de patiserie și cofetărie.

Ambalaj:



Dozaj:

Gata de utilizare



Presta Brandy

Umplutură cu aromă de brandy gata de utilizat, stabilă la coacere și congelare-decongelare, pentru produse de patiserie și cofetărie.

Ambalaj:



Dozaj:

Gata de utilizare



Presta Toffee

Umplutură cu aromă de toffee gata de utilizat, stabilă la coacere și congelare-decongelare, pentru produse de patiserie și cofetărie.

Ambalaj:



Dozaj:

Gata de utilizare



Cream Mango

Cremă cu aromă naturală de mango, gata de utilizat, stabilă la coacere și congelare-decongelare, pentru produse de cofetărie și patiserie.

Ambalaj:



Dozaj:

Gata de utilizare



Cream Vanilla

Cremă de vanilie cu smântână, gata de utilizat, pentru produse de cofetărie și patiserie.

Ambalaj:



Dozaj:

Gata de utilizare



Filling Avantaj Apricot

Umplutură termostabilă cu aromă naturală de caise recomandată pentru produse de patiserie și cofetărie.

Ambalaj:



Dozaj:

Gata de utilizare



Filling Avantaj Sour Cherry

Umplutură termostabilă cu aromă de vișine recomandată pentru produse de patiserie și cofetărie.

Ambalaj:



Dozaj:

Gata de utilizare



Filling Avantaj Strawberry

Umplutură termostabilă cu aromă de căpșuni recomandată pentru produse de patiserie și cofetărie.

Ambalaj:



Dozaj:

Gata de utilizare



Filling Caramel

Umplutură termostabilă cu aromă de caramel recomandată pentru produse de patiserie și cofetărie.

Ambalaj:



Dozaj:

Gata de utilizare



Cream Caramel

Cremă de caramel gata de utilizat pentru produse de cofetărie.

Ambalaj:



Dozaj:

Gata de utilizare



Umpluturi pe bază de brânză.



Zeela Soft Ser

Umplură de brânză, stabilă la coacere, pentru produse de patiserie și cofetărie.

Ambalaj:



Dozaj:

Gata de utilizare



Cheesekrem

Mix pulverulent pentru prepararea cremei cu brânză.

Ambalaj:



Dozaj:

0,400kg Cheesekrem
1,000l apă rece



**Umpluturi pe
bază de fructe.**





Frutapaste Apricot

Umplutură termostabilă cu piure și aromă naturală de caise pentru produse de patiserie.

Ambalaj:



Dozaj:

Gata de utilizare



Frutapaste Vișine Duo

Umplutură cu piure pentru produse de patiserie și cofetărie.

Ambalaj:



Dozaj:

Gata de utilizare



Patissier Forest Fruit

Umplutură cu conținut de 40% fructe de pădure pentru produse de patiserie și cofetărie.

Ambalaj:



Dozaj:

Gata de utilizare



Patissier Sour Cherry

Umplutură cu conținut de 45% vișine pentru produse de patiserie și cofetărie.

Ambalaj:



Dozaj:

Gata de utilizare



Patissier Strawberry

Umplutură cu conținut de 45% căpșuni pentru produse de patiserie și cofetărie.

Ambalaj:



Dozaj:

Gata de utilizare



Zea Fill Apricot 5BS

Umplură termostabilă cu piure și aromă naturală de caise pentru produse de patiserie.

Ambalaj:



Dozaj:

Gata de utilizare



Umplură de mere cu scorțișoară

Umplură termostabilă cu 67% conținut de mere cu scorțișoară pentru produse de cofetărie și patiserie.

Ambalaj:



Dozaj:

Gata de utilizare



Umplură de dovleac

Umplură termostabilă de dovleac (sub formă de cuburi) pentru produse de patiserie.

Ambalaj:



Dozaj:

Gata de utilizare



Frutaline Pumpkin

Umplură termostabilă de dovleac pentru produse de patiserie.

Ambalaj:



Dozaj:

Gata de utilizare



Ipari Szilva

Umplutură termostabilă cu 70% conținut de prune, pentru produse de patiserie și cofetărie.

Ambalaj:



Dozaj:

Gata de utilizare



Jam Extra Extra Szilva

Umplutură termostabilă cu 60% conținut de prune, pentru produse de patiserie și cofetărie.

Ambalaj:



Dozaj:

Gata de utilizare



Jam Extra Caise

Umplutură termostabilă cu 65% conținut de caise, pentru produse de patiserie și cofetărie.

Ambalaj:



Dozaj:

Gata de utilizare



Jam Extra Afine

Umplutură termostabilă cu 50% conținut de afine pentru produse de patiserie și cofetărie.

Ambalaj:



Dozaj:

Gata de utilizare

Fruitful.





Fruitful

Umpluturi cu conținut ridicat de fructe, stabile la congelare-decongelare, pentru produse de cofetărie și patiserie.

Sortimente

Black Cherry | Cireșe negre
Black Currant | Coacăze negre
Blueberry | Afine
Mango | Mango
Pear | Pere
Red Cherry | Cireșe
Strawberry | Căpșuni
Lemon Cream | Lamâie
Orange Cream | Portocale

Ambalaj



Avantaje:

- 70% conținut de fructe
- Cu bucăți întregi de fructe
- Gust natural autentic
- Stabilitate la precesul de congelare/decongelare

**Fondant &
Marzipan.**





Fondant

Fondant versatil și ușor de manevrat, perfect pentru decoruri elegante și detalii fine pe diverse prăjituri.

Ambalaj:



Dozaj:

1,000kg Fondant
0,040 - 0,050l apă



Fondant Classic Choc

Fondant de cacao versatil și ușor de manevrat, perfect pentru decoruri elegante și detalii fine pe diverse prăjituri.

Ambalaj:



Dozaj:

1,000kg Fondant Classic Choc
0,040 - 0,050l apă



Icing

Pastă de zahăr recomandată pentru modelarea figurinelor și îmbrăcarea produselor de cofetărie.

Ambalaj:



Dozaj:

Gata de utilizare



Marzipan 1:3

Pastă de migdale recomandată pentru modelarea figurinelor și îmbrăcarea produselor de cofetărie.

Ambalaj:



Dozaj:

Gata de utilizare

**Ciocolată
belgiană.**



ARABESQUE





Arabesque Noir 58

Ciocolată belgiană de calitate superioară, cu 58% conținut de cacao, cu gust intens de ciocolată neagră, pentru o gamă completă de aplicații în cofetărie.

Ambalaj:



Dozaj:

Gata de utilizare



Arabesque Lait 34

Ciocolată belgiană de calitate superioară, cu 34% unt de cacao, cu gust intens de ciocolată cu lapte și o notă subtilă de caramel, pentru o gamă completă de aplicații în cofetărie.

Ambalaj:



Dozaj:

Gata de utilizare



Arabesque Blanc 28

Ciocolată belgiană de calitate superioară, cu 29% unt de cacao, cu gust intens de ciocolată cu lapte și o notă subtilă de vanilie, pentru o gamă completă de aplicații în cofetărie.

Ambalaj:



Dozaj:

Gata de utilizare



Chocolina



Chocollina Termo

Umplutură pe bază de grăsimi cu textură cremoasă și gust intens de ciocolată, stabilă la coacere.

Ambalaj:



Dozaj:

Gata de utilizare



Chocollina Burgundy

Umplutură pe bază de grăsimi, cu textură cremoasă și gust intens de iaurt și coacăze negre.

Ambalaj:



Dozaj:

Gata de utilizare



Chocollina Cream&Cover

Umplutură pe bază de grăsimi, cu textură cremoasă și gust intens de ciocolată neagră.

Ambalaj:



Dozaj:

Gata de utilizare



Chocollina White

Umplutură pe bază de grăsimi, cu textură cremoasă și gust intens de lapte și vanilie.

Ambalaj:



Dozaj:

Gata de utilizare



CHOCOLATIER



Chocolatier Choco Bisc

Umplutură premium pe bază de grăsimi, cu incluziuni de biscuiți crocanți în procent de 25%, pentru produse de cofetărie și patiserie.

Ambalaj:



Dozaj:

Gata de utilizare



Chocolatier Nocciola Bake

Umplutură premium pe bază de grăsimi, cu textură cremoasă și gust intens de alune de pădure, stabilă la coacere.

Ambalaj:



Dozaj:

Gata de utilizare



Chocolatier Nocciola Bianca

Umplutură premium pe bază de grăsimi, cu textură cremoasă și gust intens de lapte și alune de pădure.

Ambalaj:



Dozaj:

Gata de utilizare



Chocolatier Pistacchio

Umplutură premium pe bază de grăsimi, cu textură cremoasă și gust autentic de fistic.

Ambalaj:



Dozaj:

Gata de utilizare



Chocolatier Profi Nero

Umplutură premium pe bază de grăsimi, cu textură cremoasă și gust intens de ciocolată neagră.

Ambalaj:



Dozaj:

Gata de utilizare



Chocolatier White Waffle

Umplutură premium cu bucăți crocante de vafă pentru produse de cofetărie și patiserie.

Ambalaj:



Dozaj:

Gata de utilizare



Chocolatier Choco Rice

Umplutură premium pe bază de grăsimi cu gust de ciocolată și incluziuni crocante din orez expandat, pentru produse de cofetărie și patiserie.

Ambalaj:



Dozaj:

Gata de utilizare



Krem Line Choco

Umplutură pe bază de grăsimi cu aromă de ciocolată, pentru decor și glazură.

Ambalaj:



Dozaj:

Gata de utilizare



Krem Line White Choco

Umplutură pe bază de grăsimi cu gust de lapte, pentru decor și glazură.

Ambalaj:



Dozaj:

Gata de utilizare



Krem Line Toffi

Umplutură pe bază de grăsimi cu aromă de caramel, pentru decor și glazură.

Ambalaj:



Dozaj:

Gata de utilizare



Satina Dark

Cuvertură de cacao cu gust intens de ciocolată neagră, care conferă produselor o glazură sau un decor cu un luciu deosebit.

Ambalaj:



Dozaj:

Gata de utilizare



Satina White

Cuvertură de cacao cu gust intens de ciocolată albă pentru glazurarea și decorarea produselor de cofetărie și patiserie.

Ambalaj:



Dozaj:

Gata de utilizare



Sharli Deco Dark

Dropsuri, tip compound, care pot fi folosite ca incluziuni în produse de patiserie dar și ca glazură pentru produse de cofetărie.

Ambalaj:



Dozaj:

Gata de utilizare



Creme șarlotă tip bavaroise.



Zeesan

Stabilizator pudră utilizată pentru șarlote, mousse-uri și ca umplutură pentru prăjituri și torturi.

Zeesan Choco - ciocolată
Zeesan Curd Cheese - brânză dulce
Zeesan Neutral - aromă neutră
Zeesan Strawberry - căpșuni
Zeesan Tiramisu - aromă de tiramisu
Zeesan Lemon - aromă de lămâie

Ambalaj:



Dozaj:

0,2 kg Zeesan
0,25 l apă (25°C)
1,00 kg frișcă



Farcitura

Glazură cu fructe utilizată pe produse de cofetărie și patiserie.

Ambalaj:



Dozaj:

Gata de utilizare

Glazuri și jeleuri.



Paletta Apricot

Glazură cu aromă naturală de caise, ideală pentru prevenirea oxidării și obținerea unui aspect lucios, cu aplicare la cald.

Ambalaj:



Dozaj:

1,000kg Paletta Apricot
0,400-0,500l apă



Paletta Neutral

Glazură neutră cu aromă naturală de caise, ideală pentru prevenirea oxidării și obținerea unui aspect lucios, cu aplicare la cald.

Ambalaj:



Dozaj:

1,000kg Paletta Neutral
0,400-0,500l apă



Paletta Strawberry

Glazură cu aromă de căpșuni, ideală pentru prevenirea oxidării și obținerea unui aspect lucios, cu aplicare la cald.

Ambalaj:



Dozaj:

1,000kg Paletta Strawberry
0,400-0,500l apă



Miroir Aroma Caramel Authentic

Glazură tip oglindă cu aromă de caramel pentru decorarea produselor de cofetărie.

Ambalaj:



Dozaj:

Gata de utilizare



Miroir Aroma Neutral

Glazură neutră cu aromă naturală de caise și pentru decorarea produselor de cofetărie.

Ambalaj:



Dozaj:

Gata de utilizare



Miroir Aroma Strawberry

Glazură tip oglindă cu aromă de căpșuni pentru decorarea produselor de cofetărie.

Ambalaj:



Dozaj:

Gata de utilizare



Miroir Choco

Glazură tip oglindă cu cacao pentru decorarea produselor de cofetărie.

Ambalaj:



Dozaj:

Gata de utilizare



Miroir Ivory

Glazură albă tip oglindă cu aromă naturală de caise pentru decorarea produselor de cofetărie.

Ambalaj:



Dozaj:

Gata de utilizare

**Creme vegetale
și produse
similare.**



Panna Cotta

Cremă desert tratată UHT,
10% grăsime.

Ambalaj:



Dozaj:

Gata de utilizare



Rosette

Bază pentru cremă aerată
dulce cu grăsime vegetală,
tratată UHT (imitație de
frișcă).

Ambalaj:



Dozaj:

Gata de utilizare



Rosette Decor

Preparat pe bază de
grăsimi vegetale, pentru
umplut și decorat prăjituri,
tratată UHT.

Ambalaj:



Dozaj:

Gata de utilizare

Produse pentru decorare.



Dark Choco

Produs de decorare cu gust de ciocolată.

Ambalaj:



Dozaj:

Gata de utilizare



Decoration Sugar

Produs dulce monogranular pentru decorarea la suprafață.

Ambalaj:



Dozaj:

Gata de utilizare



Mont Blanc Schnee

Mix pudră utilizat pentru decorare, cu stabilitate ridicată la umiditate și manipulare.

Ambalaj:



Dozaj:

Gata de utilizare



Pajets chocolate

Paiete de ciocolată pentru decorare.

Ambalaj:



Dozaj:

Gata de utilizare



Arome.



Flavour Lemon

Aromă termostabilă concentrată de lămâie pentru produse de patiserie și cofetărie.

Ambalaj:



Dozaj:

Gata de utilizare



Flavour Rum

Aromă termostabilă concentrată de rom pentru produse de patiserie și cofetărie.

Ambalaj:



Dozaj:

Gata de utilizare



Flavour Vanilla

Aromă termostabilă concentrată de vanilie pentru produse de patiserie și cofetărie.

Ambalaj:



Dozaj:

Gata de utilizare

Note.

keep**exploring.**

ZEELANDIA ROMÂNIA.

DN 28, Nr. 4, Valea Lupului, Iași, România

T 0232 217 024

E office@zeelandia.ro

W www.zeelandia.ro

f [/zeelandiaromania](https://www.facebook.com/zeelandiaromania)

@ [/zeelandiaromania](https://www.instagram.com/zeelandiaromania)

in [/zeelandiaromania](https://www.linkedin.com/company/zeelandiaromania)



Zeelandia