

Delicii dospite



Tradițional și autentic

Explorează aromele autentice ale cozonacilor noștri pregătiți cu mixurile Korent, completați perfect de umpluturi delicioase de nucă și mac.



Zeelandia

Korent Panettone

Explorează noul Korent Panettone, **un mix inovator de cozonac tradițional** care aduce în farfurie un profil unic, inspirat de deliciosul Panettone italianesc. Cu răzături proaspete de lămâie și portocală în fiecare felie, acest cozonac ofera o notă proaspătă și fresh în fiecare mușcătură. Mai mult, acest produs este îmbunătățit cu **tehnologia BIT**, un set de enzime studiate de centrul de cercetare Zeelandia, **care au îmbunătățit notabil textura, aspectul general al produsului și prospețimea.**

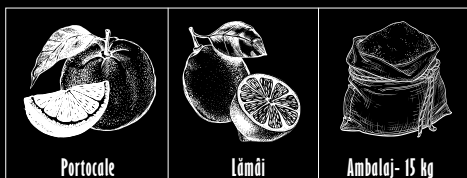
Utilizarea tehnologiei BIT este doar un exemplu al angajamentului nostru față de inovație și calitatea produselor pe care le oferim. Rămânem fermi în găsirea unor modalități inovatoare de a ne îmbunătăți produsele și serviciile pentru consumatori și profesioniștii din industrie.



Mix pentru specialități din aluaturi dulci.

Profilul Produsului:

- Rețetă Cleaner Label;
- Conține răzături de lămâie și portocală care aduc o notă proaspătă și revigorantă în fiecare felie de cozonac;
- Dospire rapidă;
- Gust de cozonac specific italian, cu portocale și lămâie;
- Culoare specifică cozonacului tradițional;
- Prospețime îndelungată.



Portocale

Lămâi

Ambalaj- 15 kg

Korent Classic Europe

Mix pentru prepararea specialităților obținute din aluaturi dulci.

Profilul produsului:

- Dospire rapidă;
- Aromă termostabilă, de lămâie;
- Culoare specifică cozonacului tradițional;
- Conține coloranți naturali;
- Prospețime îndelungată.



Korent Vanilla Authentic

Premix pentru prepararea specialităților obținute din aluaturi dulci.

Profilul produsului:

- Dospire rapidă;
- Arome naturale termostabile;
- Gust autentic de vanilie;
- Prospețime îndelungată.



Korent Classic Panettone

Mix pentru prepararea specialităților obținute din aluaturi dulci.

Profilul produsului:

- Dospire rapidă;
- Gust de cozonac specific italian, cu aromă de portocale și lămâie;
- Culoare specifică de Panettone;
- Prospețime îndelungată.



Classico E-free

Descoperă adevărata experiență a deserturilor italienești cu produsul Classico E-free, un Mix Clean Label pentru rețete autentice de Panettone, Pandoro și Colomba. Cu o formulă bazată strict pe metodele de lucru tradiționale italienești, acest produs garantează rezultate desăvârșite, iar fructele deshidratate de portocale și lămâie adaugă **o notă de prospețime și savoare autentică.**

Alege Classico E-free și bucură-te de adevărata esență a deserturilor italienești, pregătite cu măiestrie și respect pentru tradiție. Fiecare sac de Classico E-free include 1.5kg de Levipan.

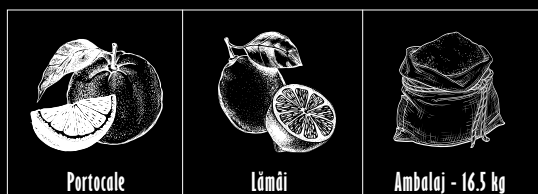
Levipan - maia deshidratată care ajută la reglarea acidității și intensifică gustul și aroma specifică de panettone.



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

Profilul produsului:

- Conține fructe deshidratate (portocale și lămâie);
- Gust autentic de portocale și lămâie;
- Culoare autentică de Panettone;
- Termen mare de valabilitate al produsului finit (până la 60 de zile);
- Rețetă autentică italienească;
- Pentru obținerea Panettonului specific italian, trebuie respectați toți pașii din rețetă.



Pronto **Glassa**

Descoperă Pronto Glassa, ingredientul esențial pentru a obține un aspect deosebit specialităților italiene de tipul Panettone, Pandoro și Colomba! Această glazură **cu gust pe migdale** ofera un luciu elegant deserturile tale preferate. Simplifică procesul de decorare și oferă produselor tale **unicitate și rafinement**, satisfăcând gusturile pretențioase ale clienților tăi.



Preparat din pudră de migdale pentru glazurare.

Profilul produsului:

- Ușor de realizat datorită numărului redus de ingrediente folosite;
- Hidratare rapidă (în jur de 2 ore);
- Odată realizat, poate fi păstrat în condiții optime până la 10 zile;
- Culoare plăcută datorită conținutului de făină de malț;
- Conținutul de grăsime ajută glazura, în timpul fierberii, să alunece pe suprafață și să o acopere perfect, cu un strat subțire;
- Glazura creează o barieră asupra produsului și îl ajută să crească mai înalt și mai rotunjit ca formă.



Ambalaj - 15 kg

Umplutură de cozonac

Bucură-te de o experiență desăvârșită a gustului cu umplutura noastră specială de cozonac cu un **conținut de 40% nucă** care conține nuci de calitate superioară **selectate cu grijă**. Fiecare felie de cozonac se transformă într-o călătorie gustativă captivantă, îmbinând gustul delicat și aromat al nucilor cu **textura lor crocantă**.



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

Profilul produsului:

- Umplură cu un conținut ridicat de nucă de 40%, de calitate superioară;
- Stabilitate bună la coacere (înlătură riscul apariției efectului tunel în produsul finit);
- Gust autentic de nucă;
- Rețetă simplă și ușor de utilizat;
- Înlătură riscul contaminării cu aflatoxina (nucile folosite sunt selectate cu atenție, în urma unor verificări de laborator).



40% Nucă



Ambalaj -25 kg

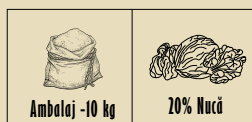
Gama Walnussfulle

Walnussfulle Classic

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

Profilul produsului:

- Gust intens de nucă;
- Conține 20% nuci;
- Stabilitate bună la coacere;
- Rețetă simplă și ușor de utilizat;
- Consistență cremoasă;
- Înlătură riscul apariției golurilor dintre umplutură și aluat;
- Înlătură riscul contaminării cu aflatoxina (selectare și verificare în laborator a nucilor folosite).

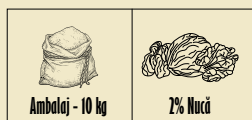


Walnussfulle Avantaj

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

Profilul produsului:

- Raport excelent calitate-preț;
- Rețetă simplă și ușor de utilizat;
- Consistență cremoasă;
- Gust dulce;
- Înlătură riscul apariției golurilor dintre umplutură și aluat;
- Înlătură riscul contaminării cu aflatoxina (selectare și verificare în laborator a nucilor folosite).



Mohn Quick

Descoperă **secretul unui cozonac desăvârșit** cu umplutura Jung Mohn Quick, un mix complet și ușor de utilizat, ce conține **50% mac de cea mai bună calitate**. Cu acest produs, prepararea cozonacilor devine o **experiență simplă și rapidă**. Datorită conținutului său ridicat de mac, această umplutură adaugă o aromă intensă și o textură irezistibilă fiecărei felii de cozonac.



Mix pentru obținerea umpluturii cu mac.

Profilul produsului:

- Utilizare rapidă și ușoară;
- Mix complet: este necesar doar mixul și apă;
- Stabilitate a umpluturii;
- Conținut mare de mac: 50%;
- Termen mare de valabilitate.



50% Mac



Ambalaj - 12.5 kg