

#keepexploring

ZEELANDIA

MAGAZINE



WINTER INSPIRATION 2023



În zilele noastre, cuvântul "sustenabilitate" este pe buzele tuturor, iar pentru Zeelandia, este o direcție esențială pe care o abordăm cu seriozitate. Înțelegem că ceea ce facem astăzi are un impact semnificativ asupra viitorului, și suntem hotărâți să asigurăm că acest impact este unul pozitiv.

De-a lungul anilor, am făcut eforturi susținute pentru a dezvolta și oferi produse de înaltă calitate, în timp ce am pus accent pe reducerea amprentei noastre de carbon. De la sursele noastre de materii prime până la procesele de producție și ambalare, ne străduim să găsim soluții sustenabile care să contribuie la protejarea mediului înconjurător.

Director General

Zeelandia România

Ovidiu Bocaniciu

Conținut.

01.

Executive Summary	02
--------------------------	----

02.

Inițiativă CSR	03
Mai bine pentru consumatori	03
Mai bine pentru planetă	03
Mai bine pentru angajați	03
Mai bine pentru comunitate	03

03.

Vegan Pastry	04
Rețete vegane	05
Winter Wonderland Cake	05
Joyful Cocoa Bites	05
Fruity Bliss Bites	05

04.

Deserturi festive by Ștefana Mercori	06
Ștefana Mercori	06
Bûche de Noël	07
Travel Cake	07
Boules de Noël	08
Bonnets de Père Noël	08
Petit Gâteau	09

05.

Trend-uri în cofetărie	10
Festive Macarons	11
Christmas Delight	12
Rețetă Christmas Delight	14
Jolly Cakes	16
Chocolate Truffle	17

06.

Trend-uri în patiserie	18
Traditional Panettone	19
Chocolate Minipanettone	20
New York Rolls	21
Christmas Star	22
Golden Glaze Delight	22
Quince Sweet Bread	22
Newstalgia Babka	23

07.

Trend-uri în panificație	24
Silkgrain Ebony	25
Pumpkin Bread	26
Rustic Sourdough Bread	27

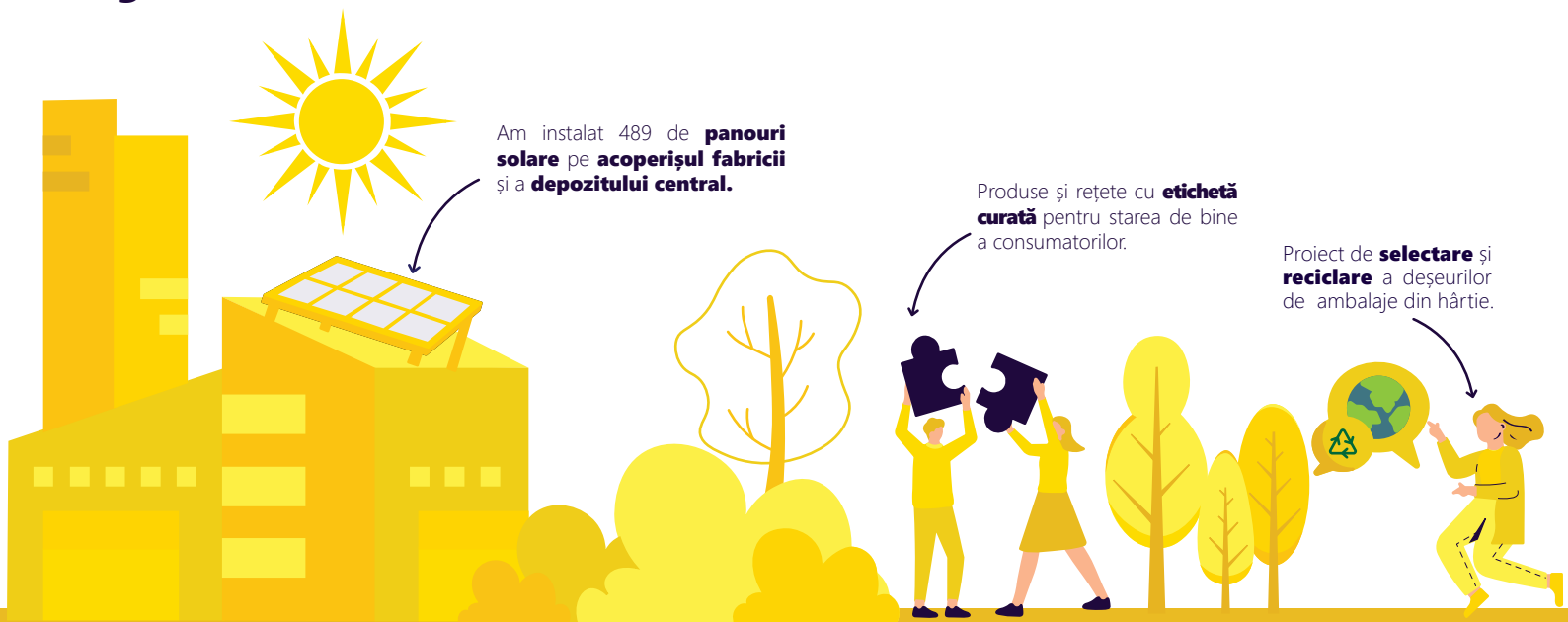
Vă invităm să explorați în această ediție a revistei noastre un univers de posibilități în domeniul cofetăriei, patiseriei și panificației, aliniat cu tendințele pieței, îndrăznind să experimentați arome și combinații, având întotdeauna la bază calitatea solidă a produselor noastre care reflectă politicile noastre de responsabilitate socială.

Vă dorim afaceri prospere și Sărbători Ferice!

CSR (Responsabilitate Socială Corporativă).

Angajamentul nostru **pentru generațiile viitoare.**

Să **integrăm sustenabilitatea în tot ceea ce facem** și să promovăm o **cultură a companiei** care să conducă la un **comportament și un mod de gândire sustenabil.**



Am instalat 489 de **panouri solare** pe **acoperișul fabricii** și a **depozitului central.**

Produse și rețete cu **etichetă curată** pentru starea de bine a consumatorilor.

Proiect de **selectare și reciclare** a deșeurilor de ambalaje din hârtie.



Mai bine pentru **consumatori**

- Revizuim rețetele noastre pentru a avea un număr minim de aditivi și rețete cu etichetă curată.
- Am lansat gama de produse vegane V-GO!.
- Certificare FSSC 22000.



Mai bine pentru **planetă**

- Mașinile de companie sunt hibride în proporție de 90%.
- Am instalat panouri solare pe clădirea de birouri din Iași.
- Program de recidare a deșeurilor de ambalaje din hârtie.



Mai bine pentru **angajați**

- Achiziționare de echipamente noi pentru reducerea muncii fizice în depozit și fabrică.
- Programe și beneficii.
- Chestionar "Satisfacția Angajaților".



Mai bine pentru **comunitate**

- Oferim posibilitatea de practică în cadrul departamentului de R&D și QC.
- Vizită în fabrică pentru studenți de la universitățile de profil.
- Am donat 20% din profit către 3 ONG-uri (Farmecul Vieții, Dăruiește Viață, Ovidiu Ro).

keep**exploring.**

IS CHANGING! THE WORLD



Are you — ready to step into the future?

Îți oferim o **gamă completă** de produse vegane, de la mixuri pentru foi și blaturi, glazuri și decorațiuni. **Vrei mai multe informații** despre gama noastră de produse vegane?

Click aici
pentru rețetă



Winter

— Wonderland Cake



Nivel de dificultate ●●●●●



Cu un **decor minimalist** și inspirat de frumusețea iernii, acest tort vegan va încânta papilele gustative. Mai mult, **cu glazura sa dulce de ciocolată vegană**, va crea o experiență inedită care va surprinde fiecare client.

Click aici
pentru rețetă



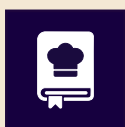
Joyful

— Cocoa Bites

Nivel de dificultate ●●●●●



Chocolate vegan brownies cu o textură irezistibilă și aromă bogată **de ciocolată**, o alegere perfectă pentru iubitorii de deserturi vegane în sezonul rece.



Click aici
pentru rețetă



Fruity

— Bliss Bites



Nivel de dificultate ●●●●●



Combinatia de **cremă de vanilie vegană** și **umpluturile proaspete de portocale și cireșe** promit un adevărat deliciu pentru cei care caută momente de răsfăț.

Click aici
pentru rețetă



70%

dintre consumatorii cu o dietă flexitariană preferă produse vegane.

Deserturi festive cu Ștefana Mercori



ȘTEFANA MERCORI
PASTRY CHEF



Ștefana Mercori, o artistă a patiseriei moderne, este absolventă a celebrei Le Cordon Bleu, școala de bucătărie și patiserie care reprezintă apogeul excelenței gastronomice. Pentru Ștefana, patiseria nu este doar o meserie, ci o formă de artă în care își exprimă pasiunea și creativitatea.

Fiind printre primii absolvenți ai școlii Le Cordon Bleu, din seria sa, nu a explorat doar tehnici tradiționale, ci și cele mai creative tehnici în patiseria franceză modernă.

Evitând ceea ce este deja prezent pe piață, Ștefana caută mereu să ofere ceva mai bun și cu un element distinctiv. Fiecare desert devine o experiență senzorială, o combinație bine orchestrată de elemente care încântă atât ochiul, cât și gustul.

Pe lângă abordarea sa artistică, Ștefana apreciază afacerile care își asumă responsabilitatea de a educa clienții cu privire la importanța calității ingredientelor și serviciilor oferite și a acceptat provocarea de a crea rețete cu produsele noastre, care să vă inspire.



Bûche de Noël

cu Insert de Ciocolată, Mousse de Scorțișoară și Ganache de Gingerbread

Nivel de dificultate ●●●●●

Un desert **tipic francezesc**, cu un **blat divin de cacao și inserții de ciocolată belgiană**, completat de arome clasice oferite de **mousse-ul de scorțișoară și ganache-ul de turtă dulce**. Un deliciu cu adevărat festiv care îți va surprinde clienții de sărbători.

Click aici
pentru rețetă



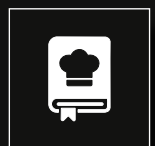
Travel Cake

cu Ciocolată, Nocciola și Ganache de Portocale

Nivel de dificultate ●●●●●

Travel Cake a fost inițial conceput în secolul al XIX-lea pentru a rezista călătoriilor lungi, menținându-și **prospețimea și gustul irezistibil**. Astăzi, acest desert continuă să transmită **farmecul istoriei**, oferind o experiență dulce și nostalgică iar combinația îmbietoare de blat dens și aromat de cacao, însoțit de crema delicată de alune și lapte, oferă o experiență gustativă deosebită.

Click aici
pentru rețetă





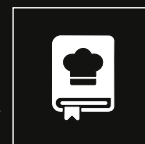
Boules de Noël

cu Mousse **de Fistic** și Jeleu **de Mango și Busuioc**

Nivel de dificultate ●●●●●

Un desert care reinterpretează farmecul globurilor de Crăciun, cu **un blat tentant de fistic**, completat de o **combinație inedită de jeleu proaspăt de mango cu busuioc**. Finalizat cu un **crumble delicios**, acest desert reprezintă o combinație unică de arome neconformiste.

Click aici pentru rețetă



Bonnets de Père Noël

cu Mousse **de Cocos** și Jeleu **de Căpșuni**

Nivel de dificultate ●●●●●

Un desert adorabil, inspirat de căciula lui Moș Crăciun! **Blatul aromat** de fructe de pădure cu inserție de Panna Cotta și glazură **de ciocolată belgiană** creează **un desert simplu** și în același timp bogat în arome. Adaugă în vitrina ta acest desert și surprinde-i pe cei mai pretențioși clienți.

Click aici pentru rețetă





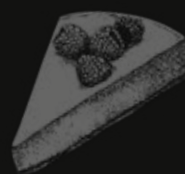
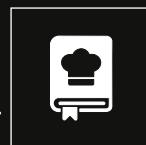
Petit Gâteau

cu insert **de Mere, Cheesecake** și **Nuci Pecan**

Nivel de dificultate ●●●●●

Un deliciu **cu blat îmbietor de toffee**, conturat sub forma unui trandafir delicat, învăluit într-o **glazură de ciocolată albă** presărată cu nuci pecan crocante. Îmbinând aroma de caramel și texturile crocante, acest desert te va surprinde cu fiecare mușcătură.

Click aici pentru rețetă



“Colaborarea cu Zeelandia a fost cu adevărat o experiență nouă și provocatoare în cariera mea de pastry chef. Cu toate acestea, am fost plăcut surprinsă să descopăr **cât de ușor se lucrează cu aceste ingrediente**, ceea ce a contribuit semnificativ la reducerea timpului petrecut în bucătărie. Acest lucru mi-a permis să mă concentrez cu adevărat asupra decorurilor, știind că aspectul unui desert este ceea ce îi surprinde cu adevărat pe clienți.

Am fost impresionată de calitatea tuturor produselor Zeelandia, dar aș dori să subliniez în mod special **cât de delicioase sunt umpluturile de fructe și blaturile pentru foi de prăjituri și torturi**, Vero Dark Select și Toffee Velvet Cake. Aceste ingrediente au adăugat o notă excepțională deserturilor pe care le-am creat. Recomand produsele Zeelandia pentru toți profesioniștii din industrie care doresc să creeze experiențe dulci deosebite!”

Stefana Mercori

Trend-uri în **cofetărie**

Am creat pentru voi o serie de rețete de cofetărie ca răspuns la tendințele actuale. Mai jos veți găsi răspunsul la întrebarea:

“Ce tendințe de consum vor domina în acest sezon?”



Momente de răsfăț

Mai mult ca oricând, consumatorii caută **experiențe indulgente**: produse cu un **aspect deosebit și gust plăcut**. Aceștia doresc să experimenteze momente de răsfăț atunci când aleg să se bucure din plin de viață. În cofetărie, combinăm aromele în moduri inovatoare, creând compoziții moderne care evocă amintiri sau creează altele.



dintre consumatorii europeni preferă să aibă momente de răsfăț atunci când socializează cu prietenii și familia.

Sursa: Innova Market Insights, 2023.



Monoporții

Am observat în evaluările noastre că monoporțiile au crescut considerabil în preferințele consumatorilor. Totodată, adoptarea monoporțiilor pot satisface nevoia consumatorilor de a avea **un stil de viață mai sănătos**. Potrivit unui recent raport global McKinsey, reformularea și controlul porțiilor sunt cele mai eficiente măsuri din punct de vedere al costurilor pentru a controla **aportul de zahăr și calorii**.



dintre consumatorii europeni sunt interesați să încerce noi experiențe senzoriale (arome, gusturi, texturi, culori, senzații).

Sursa: Innova Market Insights, 2023.



Arome unice

Consumatorii sunt tot mai dornici **să descopere experiențe noi sau neobișnuite**: arome exotice, umpluturi surprinzătoare, ciocolată de origine, diverse incluziuni și decorațiuni colorate.



dintre consumatorii generației Z sunt dispuși să plătească mai mult pentru un desert care arată uimitor.

Sursa: Innova Market Insights, 2023.



Culoarea anului

Universul cofetăriei nu se remarcă doar prin arome, ci și prin culori și forme. Specialiștii noștri în cofetărie s-au lăsat inspirați de **culoarea anului 2023, Viva Magenta** și au dezvoltat o serie de aplicații care vă vor încânta consumatorii.

Festive Macarons

Cutia de macarons **Christmas Collection** îmbină rafinamentul gustului cu nuanțe vibrante, oferind o experiență vizuală și gustativă de excepție în spiritul sărbătorilor.

Clienți



Familii



Tineri



Cupluri



Consumator unic

Momente



Cadou

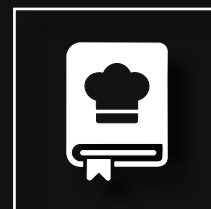


Gustare



Petrecri

Click aici
pentru rețetă



Nivel de dificultate ●●●●●



Arabesque Blanc 29



Almond Macaronmix

eat with your eyes.

Încântă-ți clienții cu Festive Macarons, o simfonie de **culori vibrante și umplutură cremoasă**, învăluită într-un **exterior crocant sublim**.

Cu **aromă fină de migdale**, acești macarons aduc o notă sofisticată și dulce, fiind **cadoul perfect** pentru a transforma momentele festive în experiențe de neuitat.

Trend-uri



Momente de răsfăț



Monoparti



Culori vibrante







Jolly Cakes

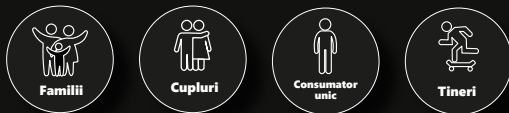
Nivel de dificultate ●●●●●



Descoperă trilogia noastră de deserturi, Jolly Cakes cu **blaturi velvet** și arome populare de fistic, fructe de pădure și ciocolată, completate perfect de umpluturile premium. Poți alege între crema de ciocolată albă, care aduce o notă subtilă și dulce, sau crema de ciocolată cu alune și lapte, care completează cu o notă bogată și intensă.

Inspiră-ți clienții în acest sezon cu aceste delicii inedite, pregătite special pentru a aduce magie și bucurie în inimile lor.

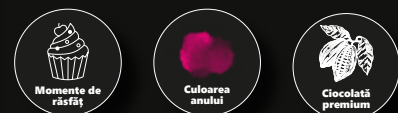
Clienți



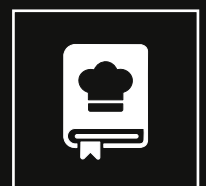
Momente



Trend-uri



Click aici pentru rețetă

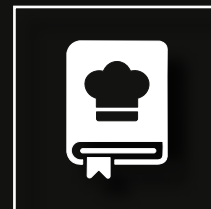


Chocolate Truffle

Nivel de dificultate ●●●●●

Pentru iubitorii de ciocolată am creat Chocolate Truffle, unde aroma intensă a ciocolatei Arabesque te surprinde cu fiecare mușcătură.

Click aici
pentru rețetă



Clienți



Familii



Consumator
unic



Cupluri

Momente



Gustare



Petreceri

Bon Ton

- **Chocolatier**
Profi Nero
- **Rosette**

- **Arabesque**
Noir 58
- **Panna Cotta**

Această rețetă aduce o reinterpretare sofisticată a desertului truffle tradițional, fiind ideală pentru a aduce **rafinament și diversitate** în gama de produse din sezonul festiv. Cu un strat de biscuit de migdale la baza sa, susținând o sferă fină de ciocolată și un biscuit fin deasupra, acest desert va aduce un strop de eleganță în vitrina ta de sărbători.

Trend-uri



Momente
de rasfă



Monoporție



Ciocolată
premium

premium chocolate.



39%

dintre consumatori vor
ciocolată premium sau
limited edition

Sursa: Innova Market Insights, 2023.

Trend-uri în **patiserie**

În lumea dinamică a patisieriei contemporane, inovația și tradiția se împletesc subtil, ducând la evoluția unor gusturi și experiențe culinare inedite. Descoperiți cele mai recente trend-uri în patiseriei!



Newstalgia

Produsele clasice, atemporale sunt tot mai cerute de către consumatorii nostalgici. Doriința consumatorilor este să se întoarcă în trecut. Ei caută arome familiare, binecunoscute. Produsele clasice cu o notă modernă și combinațiile sunt încă în căutare. Încorporarea a două produse populare într-una este o metodă simplă de inovare.

Produsele tip 'comfort food' sunt motivul **#1** pentru consumatorii care caută un 'safe place' în aceste vremuri tulburi.

Sursa: Innova Market Insights, 2023.



Experiență premium

Prin transformarea momentelor obișnuite în momente de neuitat, **fiecare rețetă** servește drept scuză pentru a te bucura de viață. Când adaugi nuci, caramel, ciocolată "dublă" sau "triplă" sau alte arome clasice care trezesc **amintiri frumoase**, fiecare moment al zilei devine o sărbătoare.



dintre consumatori spun că aleg produse de patiserie cu o crustă aurie atunci când doresc moment de răsfăț.

Sursa: Innova Market Insights, 2023.



Senzația momentului

Popular și cunoscut pe TikTok și Instagram, croissant-ul New York Rolls a fost făcut celebru de brutăria din **New York Lafayette Grand Café & Bakery**. După acest succes, nu este de mirare că alte țări au adoptat acest produs. Îmbogățit cu **umplutură și glazură la alegere**, creează dependență!



Traditional Panettone

Nivel de dificultate ●●●●●

De ce numim în continuare mâncarea italiană un trend? Ei bine, foarte simplu: pentru că noile produse din bucătăria italiană devin în mod constant populare.



Pe măsură ce sărbătorile de Crăciun se apropie, este timpul să începem să ne gândim la deserturile delicioase care vor face această perioadă a anului și mai specială. În timp ce mulți clienți aleg preparatele preferate, cum ar fi cozonacul tradițional românesc, există **un produs de patiserie care merită un loc pe masa de Crăciun: panettone.**

Momente



Trend-uri



Click aici pentru rețetă

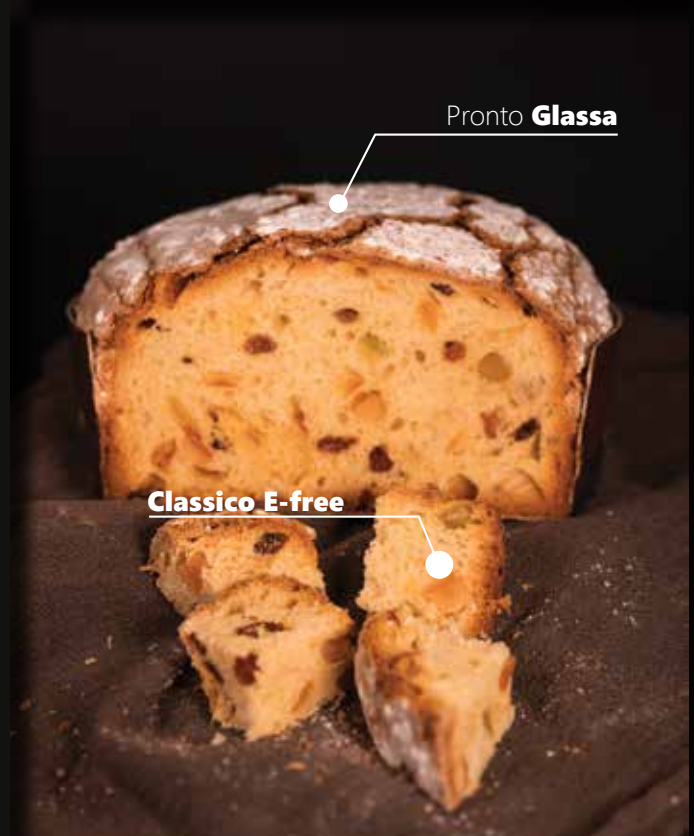
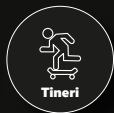


Panettone este un desert tradițional italianesc cu o **textură pufoasă** și **aromă de citrice specifică**, un răsfăț culinar perfect care completează orice masă.

Unul dintre cele mai bune lucruri despre panettone este versatilitatea sa. Indiferent dacă îl preferați simplu sau plin cu fructe uscate, umplut cu gem sau ciocolată, glazurat sau nu, există o rețetă pentru fiecare gust.

Poate fi produs într-o gamă de dimensiuni, de la porții individuale mici până la dimensiunea standard, iar ambalajul său festiv și aspectul deosebit va atrage cei mai pretențioși clienți.

Clienți





New York Rolls

Nivel de dificultate ● ● ● ● ●

Trend-uri



Chocollina White

Chocolatier
Pistachio

Chocolatier
Nocciola Bake

Chocollina White



White NY Roll

Pistachio NY Roll

Choco NY Roll

Star NY Roll



Click aici
pentru rețetă

Chocollina Burgundy

Croissantmix

Clienți



Familii



Tineri



Cupluri



Consumator
unic

Momente



Gustare



Petrecri



Christmas Star

Nivel de dificultate ●●●●●

Încântă-ți simțurile cu această rețetă, o delicioasă pâine împletită în formă de stea, îmbogățită cu o umplutură autentică de mac, ce aduce gustul magic al iernii în fiecare mușcătură.

Click aici
pentru rețetă



Golden Glaze Delight

Nivel de dificultate ●●●●●

Cu **Luxafresh Gold**, amelioratorul tip pastă, puteți da viață unei game variate de produse de patiserie dospite cu **gust bogat de unt, aspect lucios** și **textură deosebit de fragedă**.

Click aici
pentru rețetă



Quince Sweet Bread

Nivel de dificultate ●●●●●

Cu o aromă distinctă și o notă ușor dulce, **umplutura de gutui** oferă un **gust autentic**, o opțiune fascinantă pentru cei ce caută să își impresioneze clienții cu produse deosebite care să le aduca aminte de gustul de altădată.

Click aici
pentru rețetă



Newstalgia Babka

Nivel de dificultate ●●●●●

Surprinde-ți clienții cu această reinterpretare excepțională a cozonacului românesc și adaugă o notă de creativitate rețetelor din acest sezon.

Clienți



Familii



Tineri



Cupluri

Momente



Gustare



Petreceri

- Umplutură **de nucă**
- **Flavour** Rum



Premium **Kalacsmix**

tradition with a twist.

Click aici
pentru rețetă



o **reinterpretare captivantă** a tradiționalului cozonac românesc, creat special pentru **patiserii dornici de originalitate.**

Acest cozonac impresionează prin **modelul creativ** și umplutura bogată de nucă. Decorat cu **nucă măcinată fin** pentru un aspect rustic, această rețetă redefinește tradiția într-un mod inedit.

Trend-uri



Experiență
premium



Newstalgia

Trend-uri în panificație

Acestea sunt cele mai recente trenduri care definesc panificația modernă! Prin adoptarea acestora, veți avea oportunitatea de a crea produse care vor surprinde plăcut clienții tăi, aducându-le o experiență autentică și inovatoare.



**Pâini
artizanale**



dintre consumatori sunt influențați de cuvintele 'proaspăt' sau 'autentic' atunci când cumpără alimente.

Sursa: Innova Market Insights, 2023.



**Clean
Label**



dintre consumatorii globali sunt dispuși să plătească mai mult pentru produse cu etichetă curată (= ingrediente naturale, organice sau neartificiale).

Sursa: Innova Market Insights, 2023.



Incluziuni



dintre consumatori își doresc cereale integrale în produsele de panificație, ca sursă de fibre.

Sursa: Innova Market Insights, 2023.



**Maia
naturală**

Pâinea cu maia este cel mai popular produs de panificație printre preferințele consumatorilor. Savoarea sa unică acidulată, textura elastică și termenul mare de valabilitate îi fac pe consumatori să afirme că pâinile cu maia sunt cele mai calitative și sănătoase.

Silkgrain **Ebony**

Nivel de dificultate ● ● ● ● ●



Pâini realizate cu Silkgrain Ebony, boabe și semințe de soia încolțite în maia dezvăluie un echilibru perfect între miezul moale, îmbogățit cu texturi proteice pentru un conținut ridicat de proteine și coaja sa crocantă.

O creație rustică perfectă pentru a însoți serile reci de iarnă.



Trend-uri



Click aici pentru rețetă



Pumpkin Bread

Nivel de dificultate ●●●●●



Pregătim legume hidratate în maia de grâu spelt pentru a oferi cea mai delicioasă și hrănitoare experiență. **Silkgrain Country Lane** conține bucăți suculente de cartofi, dovleac și morcov, pentru un amestec perfect de arome și texturi.

Ce face Silkgrain Country Lane cu adevărat special este ingredientul secret: ghimbirul! Aceasta adaugă o notă ușor picantă și revigorantă, completând perfect savoarea legumelor. Nu trebuie să vă faceți griji la aditivi, produsul este **100% natural!**



Click aici
pentru rețetă



Rustic Sourdough Bread

Nivel de dificultate ●●●●●



Făcută cu ingrediente simple și cu pasiune, această pâine este adevărata "gustare a zeilor". Gustul ei rustic și crusta crocantă va aminti clienților de bucătăria tradițională italiană, unde simplul devine spectaculos.

Datorită acestei maiele speciale, produsele de panificație vor avea un gust intens și o porozitate optimă. Miezul va fi moale și delicios, în timp ce coaja va rămâne crocantă și apetisantă.

Rețetele tale de panificație tradiționale, autentice și originale nu vor fi niciodată la fel!



Click aici pentru rețetă





**Ștefan
Cozmâncă**



**Mihaela
Marian**



**Kovacs
Janos**



**Monica
Miron**



**Florin
Petrescu**



**Silviu
Slusarciuc**

Specialiștii noștri.
Panificație. Patiserie. Cofetărie.



Zeelandia