



Catalog general

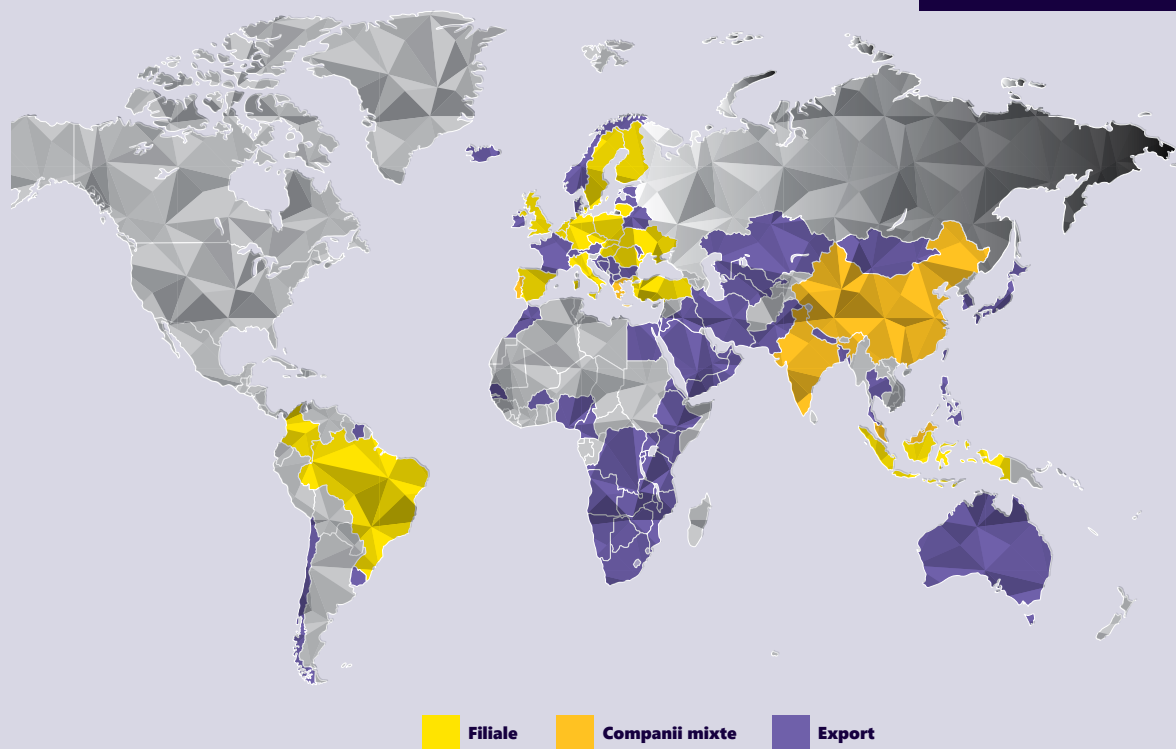


Zeelandia

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.



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
Plămădita Românească	8
Chef Artisano	9
Pâinea Smarandei	10
Rotunda Românească	11
Pâine cu Meșteșug	13
Panificație fără gluten	14
Decorațiuni de panificație	15
Amelioratori de panificație	16
Maiele naturale	20
Maiele&semințe hidratate în maia	22

Agenți de ungere și de demulare 24

Patiserie

Mixuri pentru cozonaci și aluaturi dospite	26
Umpluturi pentru cozonac și alte produse de patiserie	28
Mixuri de viennoiserie&snack	30
Umpluturi Savoury	32

Cofetărie

Mixuri pentru prăjituri și blaturi	34
Stabilizatori	41
Creme instant	42
Umpluturi gata de utilizat	46
Umpluturi pe bază de brânză	50
Umpluturi pe bază de fructe	52
Fruitful	56
Fondant&Marzipan	58
Ciocolată belgiană - Arabesque	60
Chocollina	62
Chocolatier	63
Creme șarlotă tip bavaroise	66
Glazuri și jeleuri	67
Creme vegetale și produse similare	69
Produse pentru decorare	70
Arome	72

**Mixuri de
panificație.**





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



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**



Combinăție 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





Chef Artisano

Amestec pulverulent cu maia de grâu durum pentru prepararea produselor de panificație tradiționale mediteraneene, cu etichetă curată.

Dozaj:

25%

Ambalaj



Avantaje:

- Etichetă curată: fără E-uri și fără conservanți;
- Prelucrabilitate bună a aluatului;
- Pretabil pentru procese lungi;
- Rezultate constante;
- Conține maia de grâu durum;
- Conține tehnologia inovatoare BIT.



Pâine albă, Pâinea Smarandei

Mix pulverulent pentru obținerea pâinii albe, cu etichetă curată.

Ambalaj:



Dozaj:

10% 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 plămadă, Pâinea Smarandei

Mix pulverulent pentru prepararea pâinii cu semințe și plămadă.

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 - multicerale

Mix pulverulent pentru obținerea pâinii multicerale cu maia.

Ambalaj:



Dozaj:

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



Pâine cu meșteșug - secară

Mix pulverulent pentru obținerea pâinii cu secară 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:**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:**Dozaj:**

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

Decorațiuni de panificație.



Ovex Powder

Mix pulverulent pentru obținerea unei glazuri lucioase pentru produse de panificație și patiserie.

Ambalaj:



15l

Dozaj:

0,100–0,125 kg Ovex Powder
1 l apă (călduță)



Seed Mix Avantaj

Amestec de semințe pentru produse de panificație.

Ambalaj:



15kg

Dozaj:

100%



Tigermix

Mix pulverulent pentru obținerea decorului de coajă tigrată.

Ambalaj:



15kg

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 Super V

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

Ambalaj:



Dozaj:

0,1%-0,3%



Aromalt Dark

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

Ambalaj:



Dozaj:

0.25-0.5%
raportat la făină



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%



Extra Life CL

Ameliorator pulverulent cu etichetă curată pentru prelungirea termenului de valabilitate.

Ambalaj:



Dozaj:

0.5%



Shelf Life Extender CL

Amestec pulverulent pentru produse de panificație, cu etichetă curată, recomandat pentru extinderea termenului de valabilitate de până la 14 zile.

Ambalaj:



Dozaj:

2%



Extra Fresh CL

Amestec pulverulent pentru produse de panificație, cu etichetă curată, recomandat pentru făinurile cu deformare mică și medie, care asigură prospețime de până la 14 zile.

Ambalaj:



Dozaj:

1%



Super Toast

Ameliorator pulverulent pentru prepararea pâinii toast care asigură prospețime de până la 10 zile și un miez poros.

Ambalaj:



Dozaj:

100% făină de grâu
10% Super Toast
5% drojdie proaspătă
2-4% grăsime
0,2% acid sorbic
3% zahăr
55% apă



Master Pano

Ameliorator pulverulent universal pentru prepararea produselor de panificație.

Ambalaj:



Dozaj:

100 kg făină de grâu tip 650
0,100 - 0,200 kg Master Pano
2,500 kg drojdie
1,500 kg sare iodată
55 L apă



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:



Carlex / Carlex Spray

Agent de demulare pe bază de ulei vegetal.

Ambalaj:



Ovam 25

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

Ambalaj:



Ovam 40

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

Ambalaj:



**Mixuri pentru
cozonaci
și aluaturi
dospite.**





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



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 CL

Mix pulverulent cu etichetă curată pentru obținerea umpluturilor pentru cozonac și alte specialități de patiserie.

Ambalaj:



Dozaj:

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



Mohnfulle Classic CL

Mix cu etichetă curată pentru obținerea umpluturilor cu mac, pentru cozonac și alte specialități de patiserie.

Ambalaj:



Dozaj:

1,000kg Mohnfulle Classic CL
0,500L apă



Mohn Quick

Mix pentru obținerea umpluturii cu mac termostabile

Ambalaj:



Dozaj:

1,000kg Mohn Quick
0,900L apă

Mixuri viennoiserie & Snack.



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 laminate de tip croissant.

Ambalaj:



Dozaj:

17-20%



Nordix Croissant

Mix pulverulent pentru obținerea produselor de patiserie laminată congelată.

Ambalaj:



Dozaj:

10%



Snackmix

Mix pulverulent pentru aluaturi sărate și blaturi de pizza.

Ambalaj:



Dozaj:

8%



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



Mix Gofre Classic

Mix pulverulent pentru prepararea vafelor belgiene (tip gofre) și 'bubble waffles'.

Ambalaj:



Dozaj:

1,000kg Mix Goffre
0,250l ulei de floarea soarelui
0,300l 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



Chocorangooo

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

Ambalaj:



Dozaj:

0,300 kg Chocorangooo
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:



10kg

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:



10kg

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:



10kg

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



Biscamix

Mix pulverulent pentru obținerea blaturilor și foilor de ruladă cu textură aerată și aromă de vanilie.

Ambalaj:



Dozaj:

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



Biscuitmix Pandișpan

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 checuri 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:



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:



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:



Dozaj:

1,000kg Almond Macaronmix
0,200l apă



Bianca Meringue

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

Ambalaj:



Dozaj:

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

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


Crème 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



Full Stabil

Stabilizator pulverulent destinat preparării umpluturilor termostabile cu brânză, dulci și sărate.

Ambalaj:



Dozaj:

0,700 kg brânză telemea
0,300 kg brânză proaspătă de vaci
2 buc ouă
0,150 kg iaurt / lapte / apă
0,060 kg Full Stabil



Umpluturi pe bază de fructe.



Frutapaste Raspberry

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

Ambalaj:



Dozaj:

Gata de utilizare



Frutapaste Apricot

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

Ambalaj:



Dozaj:

Gata de utilizare



Frutapaste Vișine Duo

Umplutură termostabilă cu piure de mere și piure de vișine, utilizată în produsele de cofetărie și patiserie.

Ambalaj:



Dozaj:

Gata de utilizare



Frutapaste Forest Fruit

Umplutură termostabilă cu piure și aromă naturală de fructe de pădure pentru produse de patiserie și cofetărie.

Ambalaj:



Dozaj:

Gata de utilizare



Frutapaste Peach

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

Ambalaj:



Dozaj:

Gata de utilizare



Sour Cherry 75

Umplutură termostabilă cu 75% conținut de vișine pentru produse de cofetărie și patiserie.

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



Umplutură de mere cu scorțișoară

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

Ambalaj:



Dozaj:

Gata de utilizare



Frutaline Pumpkin

Umplutură termostabilă de dovleac pentru produse de patiserie.

Ambalaj:



Dozaj:

Gata de utilizare



Zea Fill Apricot 5BS

Umplutură termostabilă cu piure și aromă naturală de caise 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.





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

**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 Zabaione SG

Umplutură premium pe bază de grăsimi cu aromă de zabaione pentru produse de cofetărie și patiserie.

Ambalaj:



Dozaj:

Gata de utilizare



Chocolatier Salted Caramel SG

Umplutură premium pe bază de grăsimi cu aromă de caramel sărat 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



Satina Zefir

Cuvertură de cacao sub formă de dropsuri (d=10-12 mm), 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

Produse pentru decorare.



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

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)

