

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 Premium

Explorează Korent Premium, **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.**

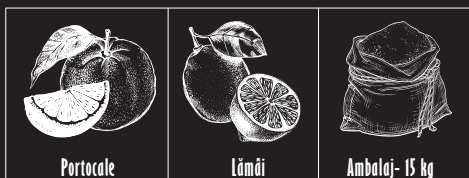
Utilizarea tehnologiei BIT este doar un exemplu al angajamentului nostru față de inovație și calitatea produselor pe care le oferim. Rămânem fermi în găsirea unor modalități inovatoare de a ne îmbunătăți produsele și serviciile pentru consumatori și profesioniștii din industrie.



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 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.



Portocale



Lămâi



Ambalaj - 16.5 kg

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

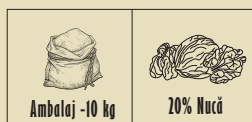
Gama Walnussfulle

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).

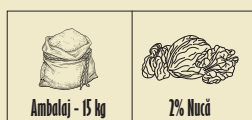


Walnussfulle Avantaj CL

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

Profilul produsului:

- Produs cu etichetă curată: fără E-uri și fără conservanți artificiali;
- Raport excelent calitate-preț;
- Utilizare rapidă și ușoară;
- Gust dulce, echilibrat;
- Consistență cremoasă;
- Înlătură riscul apariției golurilor dintre umplutură și aluat;
- Înlătură riscul contaminării cu aflatoxina (selectare și verificare în laborator a nucilor folosite).



Umpluturi cu mac



Mohnfulle Classic CL

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

Profilul produsului:

- Produs cu etichetă curată: fără E-uri și fără conservanți artificiali;
- Conținut generos de mac (38%) ce oferă o aromă intensă și autentică;
- Soluție eficientă - doar mixul și apa sunt necesare pentru preparare;
- Umplutura are o stabilitate excelentă, asigurând o consistență uniformă în produsul finit (înlătură riscul apariției golurilor între umplutură și aluat);
- Facilitează obținerea umpluturilor cu mac de calitate superioară, satisfăcând cerințele actuale ale brutarilor.



Mohn Quick

Mix pentru obținerea umpluturii cu mac.

Profilul produsului:

- Oferă o soluție rapidă și ușoară, necesitând doar mixul și apă pentru preparare;
- Beneficiază de o stabilitate excelentă a umpluturii, asigurând consistența perfectă în produsul final;
- Conținut generos de mac, de 48%, pentru o aromă intensă și autentică;
- Termen mare de valabilitate;
- Facilitează obținerea umpluturilor cu mac de calitate superioară, satisfăcând cerințele actuale ale brutarilor.

