

Zeelandia Magazine

EASTER INSPIRATION 2026



Insights.

01 Gustul și raportul calitate-preț influențează alegerile consumatorilor din CEE (Țările din Europa Centrală și de Est).

Jumătate dintre consumatorii din Europa Centrală și de Est (CEE) **(54%)** sunt dispuși să schimbe brandul pentru un gust superior, iar **35% pentru un raport calitate-preț mai bun**. Rezultatele indică faptul că strategiile din piață trebuie să pună accent pe calitatea produselor și pe un raport competitiv calitate-preț.

Factori care îi pot determina pe consumatori să renunțe la brandurile lor preferate deja consacrate.

	România	CEE - Țările din Europa Centrală și de Est
Gust mai bun	54%	50%
Raport bun calitate-preț	35%	51%
Beneficii pentru sănătate	37%	36%
Reputația de brand care dă tonul în piață prin produse și oferte noi.	28%	18%

Sursa: Pwc Voice of Consumer Romania, 2025.

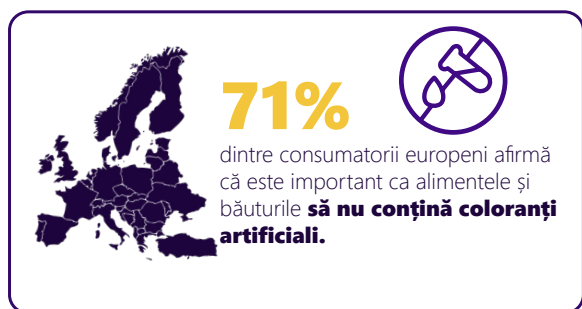
02 Experiența senzorială.



Atracția pentru culori și texturi noi.

Consumatorii manifestă atracție față de **culori și texturi noi și experimentale** atunci când caută alimente și băuturi. Textura contează acum la fel de mult ca aroma în fidelizarea clienților. Conform Ingredient, **72%** dintre consumatori s-ar orienta către un alt brand **dacă textura produsului nu le-ar satisface așteptările**.

Interesul pentru texturi și culori noi și neobișnuite este considerabil mai redus decât pentru arome, sugerând **o atenție sporită la inovație din partea consumatorilor**, deci noile produse **nu ar trebui să pară prea îndrăznețe**.



Source: FMCG Gurus (2025): Flavor, Color, Texture in Europe.

Potențialul inovației.

Consumatorii consideră că inovația în materie de arome **poate fi îmbunătățită în diverse categorii**, iar prin acest demers, brandurile pot depăși așteptările și **pot revitaliza produsele** care altfel ar fi considerate cu *valoare adăugată redusă*.

60%

dintre consumatorii europeni
apreciază produsele cu **arome
noi și neobișnuite.**

Source: FMCG Gurus (2025): Flavor, Color, Texture
in Europe.

64%

dintre consumatorii europeni afirmă
că **aromele tradiționale au o
influență mai mare** asupra alegerii
produselor alimentare și a băuturilor.

6 platforme principale de arome.

Această clasificare a aromelor acționează ca un **ghid pentru inovație**, un element de referință pentru combinații de arome și incluziuni care vor atrage consumatorii români.



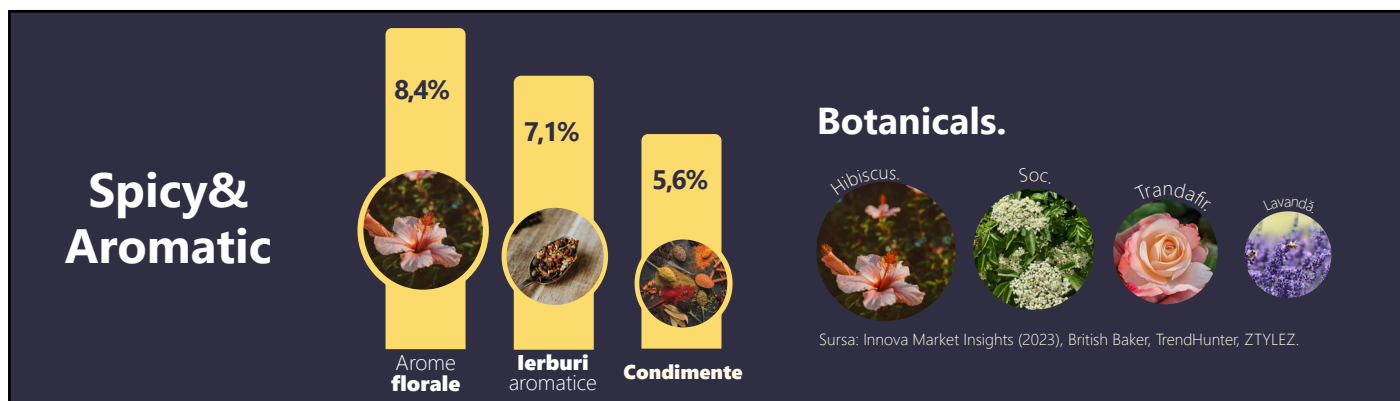
Sursa: Black Swan Data, Martie 2025.

Arome care inspiră alegeri constante

Cele mai populare arome din ultimii 5 ani.



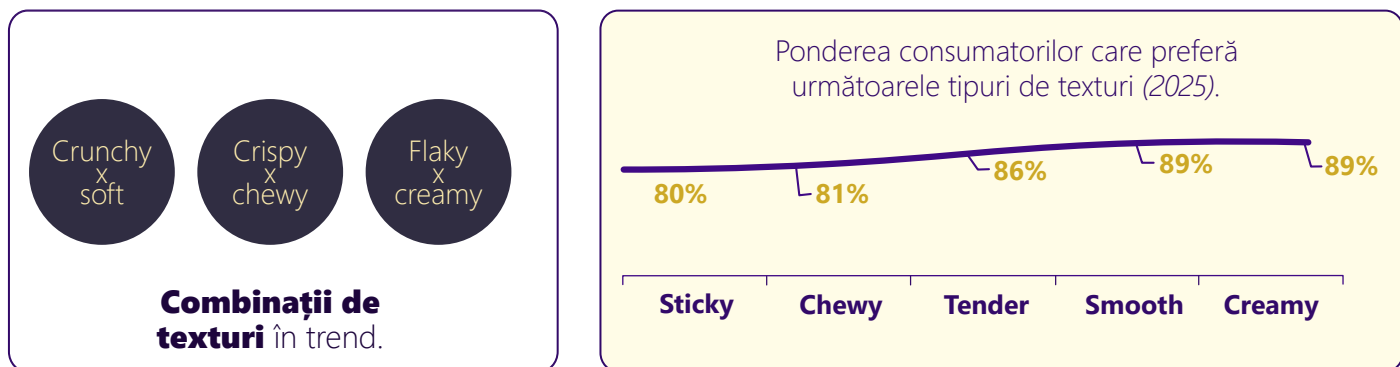
Sursa: Kerry Group, Taste Charts 2026.



03 Textura care creează obiceiuri de cumpărare.

#CrunchTok este o tendință pe rețelele sociale și în domeniul alimentar (în special pe TikTok) care pune în valoare gustările, deserturile și alte alimente cu **texturi crunchy, crispy sau layered** - alimente care nu doar au un gust bun, ci oferă și o senzație plăcută și un sunet satisfăcător la mușcat sau mestecat.

Pe rețelele sociale, #CrunchTok a depășit **1,5 miliarde de vizualizări**, demonstrând că textura nu e doar ceva ce consumatorii explorează, ci și ceva ce aleg să împărtășească.



Sursa: FMCG Gurus (2025) - Flavor, Color, Texture in Europe.

Fiecare consumator evaluează produsele din punct de vedere senzorial, pe următoarele categorii de atribute, în această ordine: aspect (culoare), miros, gust, mouthfeel (textură) și aftertaste. Culoarea, asociată cu aspectul, **trezește interesul consumatorului**; gustul îl convinge de **calitatea produsului**; iar textura **influențează loialitatea**, determinând achizițiile repetate.

Pistacchio Tart.



Blat cu aromă de fistic

- 0,500 kg Green Velvet Cake
- 0,325 kg ouă
- 0,090 kg apă
- 0,065 kg ulei
- 0,050 kg făină

Cremă de fistic

- 0,300 kg Rosette
- 0,100 kg Panna Cotta
- 0,150 kg Chocolatier Pistacchio

Insertie de zmeură

- 0,300 kg Frutapaste Raspberry

Insertie de zmeură și hibiscus

- 0,300 kg Frutapaste Raspberry
- 0,100 kg Paletta Neutral
- 0,050 kg infuzie de hibiscus

Infuzie de hibiscus

- 0,100 kg apă
- 0,030 kg flori de hibiscus

Rețetă Pistacchio Tart.

PROFIL SENZORIAL.

Arome.



Texturi.



Mod de lucru

Blat de tartă cu aromă de fistic

Se mixează toate ingredientele, cu excepția uleiului, cu ajutorul telului, la viteză mare. În ultimul minut, se adaugă uleiul și se continuă mixarea la viteză medie. La final, se încorporează făina lejer. Se toarnă în formă de tartă și se coace la 170°C timp de aproximativ 20 de minute, în funcție de cuptor.

Cremă de fistic

Se spumează Rosette împreună cu Panna Cotta, apoi se încorporează Chocolatier Pistacchio încălzit și se omogenizează.

Infuzie de hibiscus

Se fierbe apa, se adaugă florile de hibiscus și se lasă la infuzat 30 de minute.

După infuzare, ceaiul obținut se fierbe împreună cu Paletta Neutral, se lasă la temperat, apoi se adaugă Frutapaste Raspberry și se congelează.

Raspberry Tart.



Blat de tartă cu aromă de fructe de pădure

- 0,500 kg Purple Velvet Cake
- 0,325 kg ouă
- 0,090 kg apă
- 0,065 kg ulei

Cremă de lămâie

- 0,300 kg Rosette
- 0,100 kg Panna Cotta
- 0,100 kg Fruit Filling Lemon Cream

Insertie de zmeură și căpșuni

- 0,300 kg Paletta Strawberry
- 0,100 kg apă
- 0,150 kg Frutapaste Raspberry

Rețetă Raspberry Tart.

PROFIL SENZORIAL.

Arome.



Texturi.



Mod de lucru

Blat de tartă cu aromă de fructe de pădure

Se mixează toate ingredientele, cu ajutorul telului, la viteză mare, timp de aproximativ 5 minute. Se toarnă în formă de tartă și se coace la 170°C timp de aproximativ 20 de minute, în funcție de cuptor.

Cremă de lămâie

Se spumează Rosette împreună cu Panna Cotta, apoi se încorporează Fruit Filling Lemon Cream și se omogenizează.

Insertie de zmeură și căpșuni

Se fierbe Paletta Strawberry împreună cu apa, apoi se adaugă Frutapaste Raspberry. Compoziția se toarnă în formă și se congelează.

Toffee&Pear Tart.



Blat cu aromă de toffee

- 0,500 kg Toffee Velvet Cake
- 0,325 kg ou
- 0,090 kg apă
- 0,065 kg ulei
- 0,050 kg făină

Cremă de nocciola

- 0,300 kg Rosette
- 0,100 kg Panna Cotta
- 0,200 kg Chocolatier Nocciola Bianca

Insertie de pară și soc

- 0,300 kg Paletta Neutral
- 0,100 kg sirop de soc
- 0,150 kg Fruit Filling Pear

Rețetă Toffee&Pear Tart.

PROFIL SENZORIAL.

Arome.



Texturi.

Mod de lucru

Blat de tartă cu aromă de toffee

Se mixează toate ingredientele, cu excepția uleiului, cu ajutorul telului, la viteză mare. În ultimul minut, se adaugă uleiul și se continuă mixarea la viteză medie. La final, se încorporează făina lejer. Se toarnă în formă de tartă și se coace la 170°C timp de aproximativ 20 de minute, în funcție de cuptor.

Cremă de nocciola

Se spumează Rosette împreună cu Panna Cotta, apoi se încorporează Chocolatier Nocciola Bianca încălzită și se omogenizează.

Insertie de pară și soc

Se fierbe Paletta Neutral împreună cu siropul de soc, apoi se adaugă Fruit Filling Pear. Compoziția se toarnă în formă și se congelează.

Raspberry Donut.



Foaie cu aromă de fructe de pădure

- 0,500 kg Purple Velvet Cake
- 0,325 kg ouă
- 0,090 kg apă
- 0,065 kg ulei

Cremă de lămâie

- 0,150 kg Arabesque Blanc 29
- 0,150 kg Panna Cotta
- 0,250 kg Rosette
- 0,040 kg masă gelatină
- 0,150 kg Fruit Filling Lemon Cream
- 0,050 kg cremă de coajă de lămâie

Insertie de zmeură

- 0,200 kg Frutapaste Raspberry

Glazură albă

- 0,500 kg Chocollina White
- 0,050 kg Satina White

Decor

- Twist Green, Butterfly White Pink

Rețetă

Raspberry Donut.

PROFIL SENZORIAL.

Arome.

Fruity

Texturi.

Dessert

Soft

Mod de lucru

Foaie cu aromă de fructe de pădure

Se mixează toate materiile prime, cu excepția uleiului, cu ajutorul telului, la viteză mare, timp de aproximativ 5 minute. În ultimul minut se adaugă uleiul și se continuă mixarea la viteză medie. Se coace la 200°C timp de aproximativ 5–6 minute, în funcție de cuptor.

Cremă de lămâie

Se topește Arabesque Blanc 29 împreună cu Panna Cotta, după care se încorporează în Rosette semispumată, amestecată în prealabil cu Fruit Filling Lemon Cream și crema de coajă de lămâie. La final, se adaugă masa de gelatină topită și se omogenizează.

Glazură albă

Se topește Satina White, se încorporează în Chocollina White și se glasează produsul.

Royal **Strawberry Cake.**





Blat cu aromă de vanilie și căpșuni

- 0,250 kg Royal Cake Tart
- 0,225 kg ulei
- 0,275 kg apă
- 0,150 kg Patisier Strawberry

Infuzie de piper roșu

- 0,250 kg Panna Cotta
- 0,030 kg boabe de piper roșu

Cremă de ciocolată albă și piper roșu

- 0,150 kg Arabesque Blanc 29
- 0,250 kg Panna Cotta
- 0,250 kg Rosette
- 0,040 kg masă de gelatină

Insertie crocantă de napolitană

- 0,200 kg Chocolatier White Waffle

Insertie de căpșuni și busuioc

- 0,300 kg Fruit Filling Strawberry
- 0,050 kg busuioc proaspăt tocat

Rețetă **Royal Strawberry Cake.**

PROFIL SENZORIAL.

Arome.

Dessert

Fruity

Spicy&
aromatic

Texturi.

Crunchy
x
Soft

Mod de lucru

Blat cu aromă de vanilie și căpșuni

Se mixează toate ingredientele cu ajutorul paletei, timp de aproximativ 7 minute, la viteză medie, după care compoziția se toarnă într-o tavă de 60x40 cm, prevăzută cu hârtie de copt. Coacerea se face la 170°C timp de aproximativ 20 de minute, în funcție de cuptor.

Infuzie de piper roșu

Boabele de piper roșu se sfărâmă și se infuzează în Panna Cotta fierbinte minimum 15 minute, după care compoziția se trece prin sită.

Cremă de ciocolată albă și piper roșu

Se topesc împreună Panna Cotta și Arabesque Blanc 29, apoi se încorporează în Rosette semispumată. La final, se adaugă masa de gelatină topită și se omogenizează până la obținerea unei creme fine.

Insertie de căpșuni și busuioc

Busuiocul proaspăt se toacă fin și se încorporează în Fruit Filling Strawberry.

Nocciola & Mango Cake.



Rețetă **Nocciola & Mango Cake.**

PROFIL SENZORIAL.

Arome.

Texturi.

Dessert

Fruity

Nutty &
Earthy

Soft
x
Creamy

Mod de lucru

Blat cu aromă de toffee

Se mixează toate ingredientele, mai puțin uleiul, cu ajutorul telului, la viteză mare. În ultimul minut se adaugă uleiul și se continuă mixarea la viteză medie. La final, se încorporează lejer făina. Compoziția se toarnă în formă de tartă și se coace la 170°C timp de aproximativ 30 de minute, în funcție de cuptor.

Cremă de nocciola

Se spumează Rosette împreună cu Panna Cotta, apoi se încorporează Chocolatier Nocciola Bianca încălzită. Se omogenizează și se aplică pe blatul răcit.

Insertie de mango

Se încorporează Cream Mango în Panna Cotta topită, apoi se adaugă masa de gelatină topită și se omogenizează. Crema obținută se toarnă în formă de silicon și se congelează.

Glazură fructul pasiunii

Paletta Neutral se fierbe împreună cu apa, apoi se adaugă Farcitura Passion Fruit, se omogenizează și se glasează insertia.

Blat cu aromă de toffee

- 0,250 kg Toffee Velvet Cake
- 0,165 kg ouă
- 0,045 kg apă
- 0,035 kg ulei
- 0,025 kg făină

Cremă de nocciola

- 0,300 kg Rosette
- 0,100 kg Panna Cotta
- 0,200 kg Chocolatier Nocciola Bianca

Insertie de mango

- 0,200 kg Cream Mango
- 0,200 kg Panna Cotta
- 0,040 kg masă de gelatină

Glazură fructul pasiunii

- 0,500 kg Paletta Neutral
- 0,150 kg apă
- 0,200 kg Farcitura Passion Fruit

Decor

- Butterfly



Chocolate Strawberry Gateau.



Rețetă **Chocolate Strawberry Gateau.**

PROFIL SENZORIAL.

Arome.

Dessert

Fruity

Texturi.

Crunchy
X
Soft



Blat umed de ciocolată

- 0,750 kg Vero Dark Select
- 0,400 kg ou
- 0,300 kg ulei
- 0,200 kg apă

Inerție de biscuite crocant și cocoa nibs caramelizați

- 0,150 kg Chocolatier Chocobisc
- 0,050 kg cocoa nibs caramelizați

Insertie de caramel citric

- 0,200 kg zahăr
- 0,080 kg suc de lămâie

Insertie de căpșuni

- 0,100 kg Zeesan Strawberry
- 0,100 kg apă
- 0,100 kg Patissier Strawberry
- 0,200 kg Rosette

Cremă de ciocolată

- 0,400 kg Panna Cotta
- 0,400 kg apă
- 0,040 kg masă de gelatină

Mod de lucru

Blat umed de ciocolată

Se mixează toate ingredientele cu ajutorul paletei timp de aproximativ 7 minute, la viteză medie. Se coace în tavă 60x40 cm, prevăzută cu hârtie de copt, la 180°C timp de aproximativ 10 minute, în funcție de cuptor.

Insertie de biscuiți crocanți și cocoa nibs caramelizați

Se prepară un caramel uscat, peste care se adaugă sucul de lămâie și se fierbe până se ajunge la consistența dorită.

Cremă de ciocolată

Se topește Arabesque Noir 58 împreună cu Panna Cotta, apoi se adaugă gelatina topită și se omogenizează. Compoziția se toarnă în formă și se congelează.

Forest Fruit & Chocolate Cake.





Blat cu aromă de fructe de pădure

- 0,250 kg Purple Velvet Cake
- 0,165 kg ou
- 0,045 kg apă
- 0,035 kg ulei
- 0,150 kg Patisier Strawberry

Insertie de biscuite crocant

- 0,200 kg Chocolatier Chocobisc

Crema de ciocolată amăruie

- 0,400 kg Rosette
- 0,400 kg Chocolatier Profi Nero
- 0,010 kg cardamom

Decor

- Butterfly
- Crispies Mix

Rețetă

Forest Fruit & Chocolate Cake.

PROFIL SENZORIAL.

Arome.

Dessert

Fruity

Texturi.

Crunchy
x
Soft

Mod de lucru

Blat cu aromă de fructe de pădure

Se mixează toate ingredientele, cu excepția Patisier Strawberry, cu ajutorul telului timp de 5 minute la viteza mare, după care se toarnă în forma de tartă. Se coace la temperatura de 175°C timp de aproximativ 30 de minute, în funcție de cuptor. După coacere și răcire, cu ajutorul unui posh se injectează pe alocuri Patisier Strawberry, apoi se glasează în Chocollina White în amestec cu Satina White.

Cremă de ciocolată amăruie

Cardamomul se adaugă în Chocolatier Profi Nero încălzit, apoi încorporăm în Rosette spumată.

**Nocciola&
Brandy** Delight.





Foaie cu aromă de toffee

- 0,500 kg Toffee Velvet Cake
- 0,325 kg ouă
- 0,090 kg apă
- 0,065 kg ulei

Insertie crocantă

- 0,300 kg Chocolatier Chocobisc

Cremă de nocciola

- 0,300 kg Rosette
- 0,100 kg Panna Cotta
- 0,200 kg Chocolatier Nocciola Bianca

Cremă de brandy

- 0,300 kg Rosette
- 0,100 kg Panna Cotta
- 0,400 kg Presta Brandy

Glazură

- 0,800 kg Arabesque Noir 58
- 0,080 kg cocoa nibs

Decor

- Cigarellino Retro

Rețetă Nocciola & Brandy Delight.

PROFIL SENZORIAL.

Arome.

Dessert

Nutty
& Earthy

Texturi.

Crunchy
x
Soft

Mod de lucru

Foaie cu aromă de toffee

Se mixează toate ingredientele, cu excepția uleiului, cu ajutorul telului, la viteza mare. În ultimul se adaugă uleiul și se continuă mixarea la viteza medie. Se toarnă în tavă și se coace la 200°C timp de aproximativ 6-7 minute, în funcție de cuptor.

Cremă de nocciola

Se spumează Rosette împreună cu Panna Cotta apoi se încorporează Chocolatier Nocciola Bianca încălzit și se omogenizează.

Cremă de brandy

Se spumează Rosette împreună cu Panna Cotta topită apoi se încorporează Presta Brandy și se omogenizează.



Zeelandia

Zeelandia România SRL

Iasi, Valea Lupului, DN 28, nr. 4

T +40 726 334 057 **E** office@zeelandia.ro

W www.zeelandia.ro