



Mixuri Naturale de Panificație



Zeelandia

GAMA MIX NATURAL

MIXURI DE INGREDIENTE CLEAN
LABEL PENTRU SPECIALITĂȚI DE
PANIFICAȚIE



Fără coloranți
și arome



Fără conservanți



Fără E-uri



Calitate constantă



Ingrediente
naturale



Clean label



Zeelandia

Graham Mix Natural

Mix de ingrediente pentru realizarea pâinii de tip Graham și a specialităților de pâine cu conținut mare de fibre.

Avantaje:

- Mix natural **fără E-uri și conservanți**;
- Prospețime asigurată pe întreaga perioadă de valabilitate de până la **7 zile**, în ambalajul de polipropilenă;
- **Economie de timp**: permite simplificarea rețetei clasice, întrucât toate ingredientele mixului sunt gata mixate și dozate;
- **Conținut mare de fibre**;
- **Calitate constantă**.



Dozaj: 25% mix, 75% făină tip 650



Ambalaj: Sac de hârtie multistrat cerat, 10 kg



Aplicații



pâine toast



pâine
la tavă, feliată



chifle/
batoane

TIPS



Este foarte important să avem o **hidratare corectă a aluatului**, respectiv un timp mai îndelungat de frământare la viteza 1 (8-10 minute). În lipsa unei hidratări corecte, există riscul ca fibrele să absoarbă umiditate din aluat, pe timpul procesului tehnologic, aspect ce poate conduce la produse cu miezul uscat și sfărâmicios.

Pave Mix Natural

Mix de ingrediente destinat producției de pâine tip pave și a specialităților de panificație rustice.

Avantaje:

- Mix natural **fără E-uri și conservanți**;
- Prospețime asigurată pe întreaga perioadă de valabilitate de până la **7 zile**, în ambalajul de polipropilenă;
- Economie de timp: permite simplificarea rețetei tradiționale, întrucât toate ingredientele mixului sunt gata mixate și dozate;
- **Gust și aromă plăcută**, de pâine tradițională datorită conținutului de **maia deshidratată** de secară;
- **Calitate constantă**.



Dozaj: 10%



Ambalaj:

Sac de hârtie multistrat cerat, 10 kg



Aplicații



pâine pave



ciabatta



specialități rustice

TIPS



Pentru o alveolare (porozitate) cât mai consistentă, se recomandă o **hidratare într-un procent mai mare de 65%**, cu apa adăugată treptat, iar timpul de fermentare după frământare, **trebuie să fie** de minimum **60 minute**.

Multicereale Mix Natural

Mix de ingrediente pentru pâinea multicereale.

Avantaje:

- Mix natural **fara E-uri și conservanți**;
- Prospețime asigurată pe întreaga perioadă de valabilitate de până la **7 zile**, în ambalajul de polipropilenă;
- **Gust bogat** în cereale și semințe.
- **Calitate constantă**.



Dozaj: 30% mix, 70% făină tip 650



Ambalaj: Sac de hârtie multistrat cerat, 10 kg



Aplicații



baghetă
multicereale



pâine toast



pâine
la tavă, feliată



chifle/
batoane

Recomandăm să **decorați pâinea** cu produsul **Seed Mix Avantaj**, un amestec echilibrat de **4 tipuri de semințe**: orz, floarea soarelui, în galben și maro. Acest decor care va mari vizibilitatea produsului la raft.

TIPS



Integral Mix Natural

Mix de ingrediente pentru specialități de panificație cu un conținut ridicat de fibre.

Avantaje:

- Mix natural **fără E-uri și conservanți**;
- Prospețime asigurată pe întreaga perioadă de valabilitate de până la **7 zile**, în ambalajul de polipropilenă;
- **Conținut mare de fibre (15.6%)**;
- **Calitate constantă**.



Dozaj: 25% mix, 25% făină 650, 50% făină 1350



Ambalaj: Sac de hârtie multistrat cerat, 10 kg



Aplicații



pâine toast



pâine
la tavă, feliată



chifle/
batoane

TIPS



Vine cu un **aport mare de fibre (tărâțe)**, așadar este foarte important să avem o hidratare corectă a aluatului, respectiv un timp **mai îndelungat de frământare la viteza 1** (8-10 minute). În lipsa unei hidratări corecte, există riscul ca fibrele să absoarbă umiditate din aluat, pe timpul procesului tehnologic, aspect ce poate conduce la produse cu miezul uscat și sfărâmicios.

Secară Mix Natural

Mix de ingrediente destinat producției de pâine cu secară.

Avantaje:

- Mix natural **fără E-uri și conservanți**;
- Prospețime asigurată pe întreaga perioadă de valabilitate de până la **7 zile**, în ambalajul de polipropilenă;
- **Conținut mare** de ingrediente **din secară: 83%**;
- Rețetă în ton cu tendințele **actuale ale consumatorilor**;
- Îmbunătățește **prelucrabilitatea aluatului**;
- **Calitate constantă.**



Dozaj: 20% mix, 80% făină tip 650



Ambalaj: Sac de hârtie multistrat cerat, 10 kg



Aplicații



pâine cu secară
și cartofi



pâine la tavă



chifle/
batoane

TIPS



Vă **recomandăm** să adăugați **în prima fază a frământării 55% apă** (raportat la amestecul făină/mix), **după care, 2-3% apă** se poate adăuga după 3-4 minute de frământare **la viteza 2**. În acest fel veți obține un **aluat elastic și cu prelucrabilitate.**



Zeelandia România

T: 0232 217 024

E: office@zeelandia.ro

www.zeelandia.ro

 [/zeelandiaRomania](https://www.facebook.com/zeelandiaRomania)

 [/zeelandiaRomania](https://www.instagram.com/zeelandiaRomania)



Zeelandia