

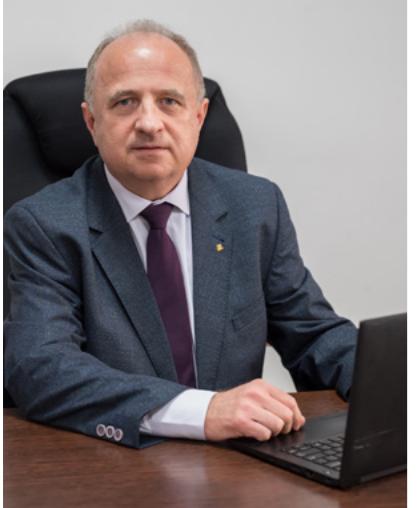
**ZEELANDIA**  
MAGAZINE

#keepexploring



WINTER INSPIRATION 2023

 **Zeelandia**



# Conținut.

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 Boceaniciu

### 01. Executive Summary 02

### 03. Vegan Pastry 04 Retete vegane 05 Winter Wonderland Cake 05 Joyful Cocoa Bites 05 Fruity Bliss Bites 05

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

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

### 02. Inițiative CSR 03 Mai bine pentru consumatori 03 Mai bine pentru planetă 03 Mai bine pentru angajați 03 Mai bine pentru comunitate 03

### 04. Deserturi festive by Stefana Mercori 06 Stefana Mercori 06 Bûche de Noël 07 Travel Cake 07 Boules de Noël 08 Bonnets de Père Noël 08 Petit Gâteau 09

### 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

Vă invităm să explorați în această ediție a revistei noastre un univers de posibilități în domeniul cofetăriei, patiseriei și panificației, aliniate 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.

 **Zeelandia**

# 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 sostenabil**.



keep **exploring.**



ne  
the fu  
is now the fu  
is now the fu  
is now the fu  
is now the fu



**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 ••••

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



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.



Nivel de dificultate ••••

Combinarea 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



## Fruity — Bliss Bites



**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 Scortisoară și Ganache de Gingerbread

Nivel de dificultate • • • •

Un desert **tipic franțuzesc**, cu un **blat divin de cacao** și **insertii de ciocolată beliană**, completat de arome clasice oferite de **mousse-ul de scortisoară 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, meninându-și **prospețimea și gustul irezistibil**. Astăzi, acest desert continuă să transmită **farmecul istoriei**, oferind o experiență dulce și nostalgică iar combinația îmbătoare de blat dens și aromat de cacao, însotit 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 reinterprează 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



## Petit Gâteau

cu insert de Mere, Cheesecake și Nuci Pecan

Nivel de dificultate ● ● ● ●

Un deliciu **cu blat îmbigator 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



## 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 aromatic** 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



"Colaborarea cu Zealandia 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 clienti."

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

*Ștefana 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 **experiенțe indulgente**: produse cu un **aspect deosebit** și **gust plăcut**. Aceștia doresc să experimenteze momente de răsfăț atunci când aleg să se bucură din plin de viață. În cofetărie, combinăm aromele în moduri inovatoare, creând compozиции 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 monoportiiile au crescut considerabil în preferințele consumatorilor. Totodată, adoptarea monoportiiilor pot satisface nevoia consumatorilor de a avea **un stil de viață mai sănătos**. Potrivit unui recent raport global McKinsey, reformularea și controlul porților sunt cele mai eficiente măsuri din punct de vedere al costurilor pentru a controla **aportul de zahăr și calorii**.



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 europeni sunt interesați să încearcă noi experiențe senzoriale (arome, gusturi, texture, culori, senzații).

Sursa: Innova Market Insights, 2023.



Culoarea anului

Universul cofetăriei nu se remarcă doar prin arume, 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 să vor încânta consumatorii.



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

Sursa: Innova Market Insights, 2023.

# Festive Macarons

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

Click aici pentru rețetă



Nivel de dificultate •••••

## Clienti



Familii



Tineri



Cupluri



Consumator unic

## Momente



Cadou



Gustare



Petreceri



eat with your eyes.

## Trend-uri



Momente de răsfăț



Monoporții



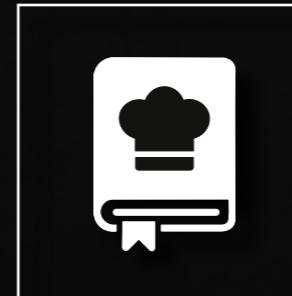
Culori vibrante

# Christmas **Delight**

Nivel de dificultate ● ● ● ● ●

Oferă clienților o experiență inedită și adaugă **un desert special** în oferta ta pentru Crăciun.

Click aici  
pentru rețetă



Transformând imaginația în realitate, aceste deserturi sunt definitorii prin **eleganță și savoare**. Cu forme elegante și detalii impecabile, aceste delicii ascund arome divine. Blaturile velvet îmbogățite cu arume intense de fistic, fructe de pădure și ciocolată, sunt acoperite de mousse-uri fine. Învelite în **straturi de ciocolată belgiană**, aceste deserturi sunt perfecte pentru cofetarii dornici să creeze cu produsele noastre experiențe gustative memorabile.



## Clienti



## Momente



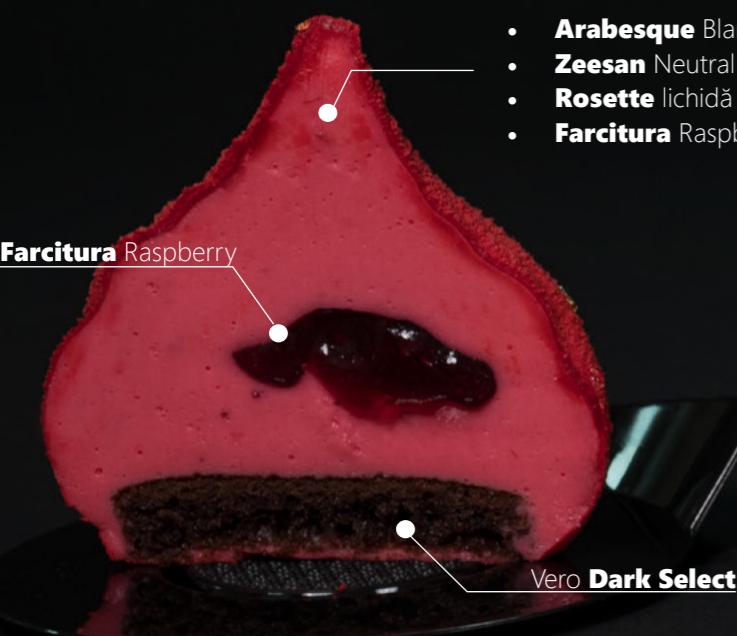
## Trend-uri



# Rețetă Christmas Delight

## Blat

- 0,500 kg Vero **Dark Select**/Purple **Velvet Cake**/Green **Velvet Cake**
- 0,325 kg ouă
- 0,065 kg ulei
- 0,090 kg apă



## Mod de lucru

Se mixează cu paleta ingredientele timp de 5 minute la viteză mare. Compoziția se toarnă într-o tavă 60/40, tapetată cu hârtie de copt. Coacerea se realizează la temperatura de 200°C, timp de 10 minute. După răcire, blatul se decupează cu o formă circulară.



## Cremă de ciocolată

- 0,200 kg **Arabesque** Blanc 29
- 0,080 kg apă
- 0,400 kg **Rosette** lichidă
- 0,100 kg **Zeesan** Neutral



## Cremă de fructe

- 0,100 kg **Arabesque** Blanc 29
  - 0,040 kg apă
  - 0,200 kg **Rosette** lichidă
  - 0,050 kg **Zeesan** Neutral
  - 0,100 kg **Farcitura** Raspberry
- Insetie de fructe**
- 0,200 kg **Farcitura** Raspberry
  - 0,200 kg **Fruit Filling** Blank Currant



Se hidratează Zeesan-ul. Separat, se încălzesc Rosette și Arabesque Blanc 29 și se amestecă cu Zeesan-ul și Farcitura Raspberry. Se toarnă în fiecare formă specială de silicon câte 0,050 kg cremă. Se imersează central cu posh-ul câte 0,020 kg Farcitura Raspberry în fiecare formă. Se acoperă cu blat decupat și se congelează.

Se încălzesc separat Panna Cotta și Arabesque Noir 58, iar apoi se amestecă și se omogenizează. Se toarnă în fiecare formă specială de silicon câte 0,050 kg cremă. Se imersează central cu posh-ul câte 0,020 kg Farcitura Blank Currant în fiecare formă. Se acoperă cu blat decupat și se congelează.

Se hidratează Zeesan-ul. Separat, se încălzesc Rosette și Arabesque Blanc 29 și se amestecă cu Zeesan-ul și Farcitura Raspberry. Se toarnă în fiecare formă specială de silicon câte 0,020 kg cremă, se aşează un strat de blat, se toarnă 0,030 kg cremă. Se imersează cu posh-ul câte 0,010 kg Chocolatier Pistacchio încălzit în fiecare formă. Se acoperă cu blat decupat și se congelează.

Se hidratează Zeesan-ul. Separat, se încălzesc Rosette și Arabesque Blanc 29 și se amestecă cu Zeesan-ul. Se toarnă în fiecare formă specială de silicon câte 0,050 kg cremă. Se acoperă cu blat decupat și se congelează.

# Jolly Cakes

Nivel de dificultate ● ● ● ● ●



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

## Clienti



## Momente



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.



## 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



## Momente



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



dintre consumatori vor cumpăra ciocolată premium sau limited edition

Sursa: Innova Market Insights, 2023.

premium chocolate.

# Trend-uri în patiserie

În lumea dinamică a patiseriei contemporane, inovația și tradiția se împleteșc 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 nostalgiici. Dorința 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-o singură rețetă 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.



Senzatia 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 dependentă!



# 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



Cadou



Gustare

### Trend-uri



Newstalgia



Experiență premium

Click aici pentru rețetă



Panettone este un desert tradițional italienesc 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.

### Clienti



Familii



Tineri



Consumator unic



Cupluri



# Chocolate Minipanettone

Nivel de dificultate ● ● ● ● ●

## Trend-uri



**Chocollina** White

**Chocolatier**  
Pistachio

**Chocolatier**  
Nocciola Bianca

**Chocolatier** Nocciola  
Bake



American cookie  
**Panettone**



**Panettone**  
Pistachio



**Panettone**  
Hazelnut



Intense Choco  
**Panettone**

# 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

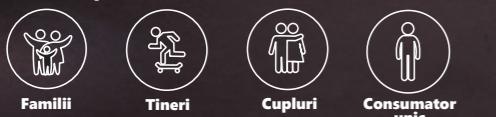
**Star** NY Roll



Click aici  
pentru rețetă



## Clienți



## Momente



# Croissantmix

## Clienți



## Momente

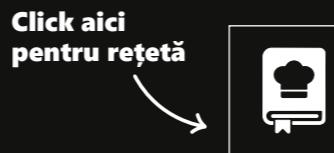




## Christmas Star

Nivel de dificultate ••••

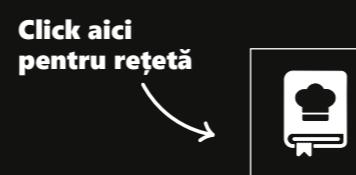
Încântă-ți simțurile cu această rețetă, o delicioasă pâine împletită în formă de stea, îmbogățită cu o umplutură autentică de mac, ce aduce gustul magic al iernii în fiecare mușcătură.



## 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**.



## 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.



## Newstalgia Babka

Nivel de dificultate •••••

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

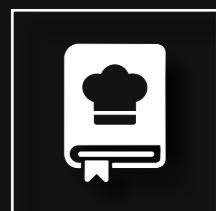
**Clienți**

- Familii
- Tineri
- Cupluri

**Momente**

- Gustare
- Petreceri

Click aici pentru rețetă



Premium KalacsMix

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



*Tradition with a twist.*

# Trend-uri în panificație

Acestea sunt cele mai recente tenduri 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.



Pâni artizanale

Trendurile în panificație se îndreaptă către mai multe opțiuni **artizanale și de specialitate**. Consumatorii sunt din ce în ce mai interesați de pâinea care este făcută cu ingrediente de înaltă calitate, cu arome unice și sunt dispuși să plătească mai mult pentru aceste produse.



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

Sursa: Innova Market Insights, 2023.



Clean Label

Cererea în creștere pentru opțiuni mai sănătoase este o tendință proeminentă în industria de panificație. Consumatorii continuă să pună mai mult accent pe sănătate și căută produse de panificație făcute cu cereale integrale, ingrediente naturale și conținut redus de zahăr.



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

În lumea dinamică a inovației în domeniul panificației, utilizarea incluziunilor a devenit o metodă de reinterpretare a rețetelor tradiționale, transformând pâinile din simple produse de bază în adevărate experiențe culinare. Incluziunile, cum ar fi semințele, legumele și ierburile au devenit un jucător cheie în industria de panificație prezentă.



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

Sursa: Innova Market Insights, 2023.

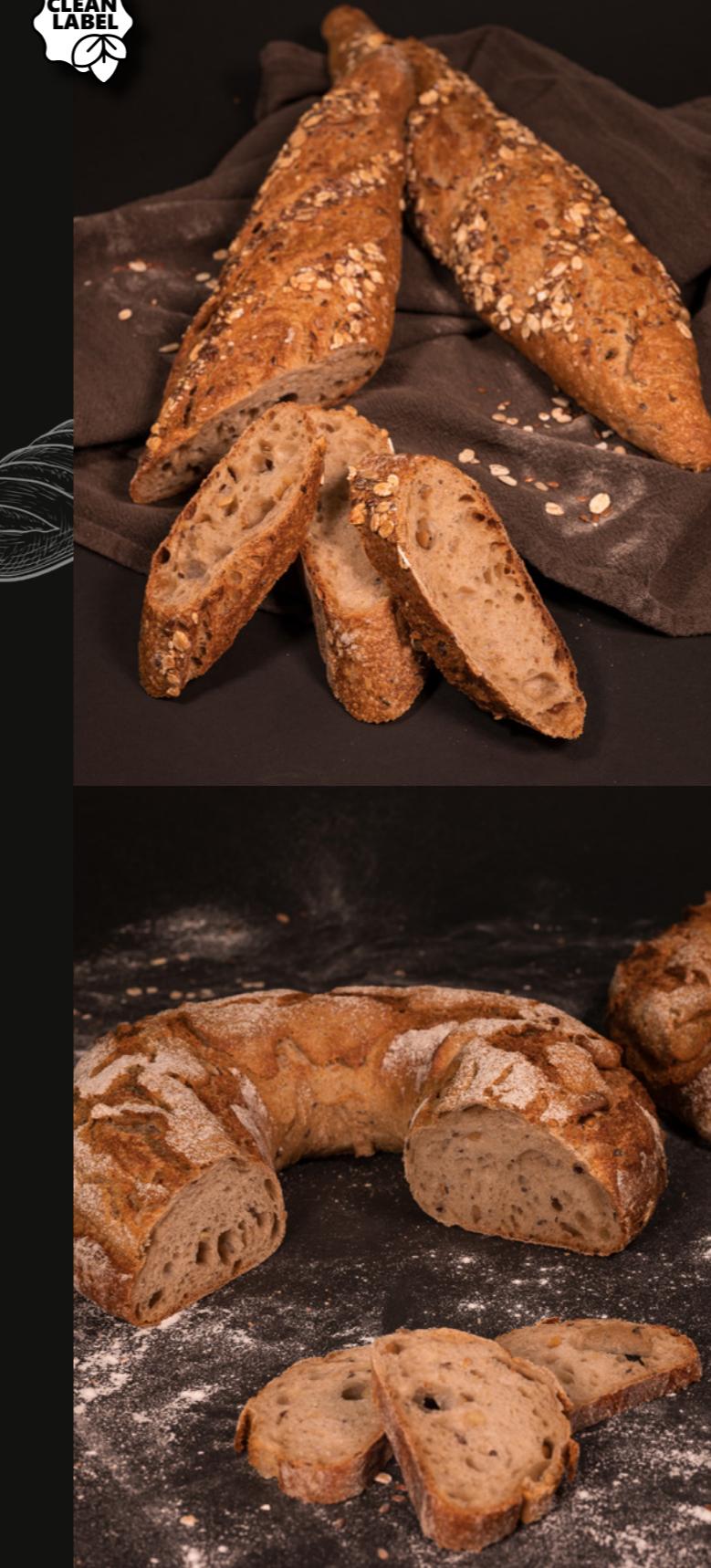


Maia naturală

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 ● ● ● ● ●



Pâni realizate cu Silkgrain Ebony, boabe și semințe de soia încoltite 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 însobi serile reci de iarnă.

## Trend-uri

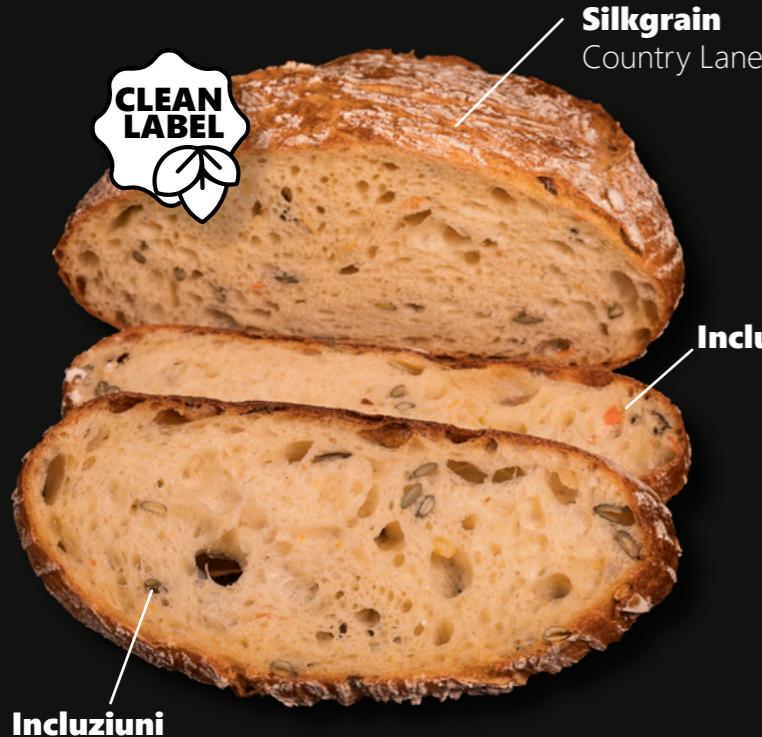


Click aici pentru rețetă



# Pumpkin Bread

Nivel de dificultate ● ● ● ● ●



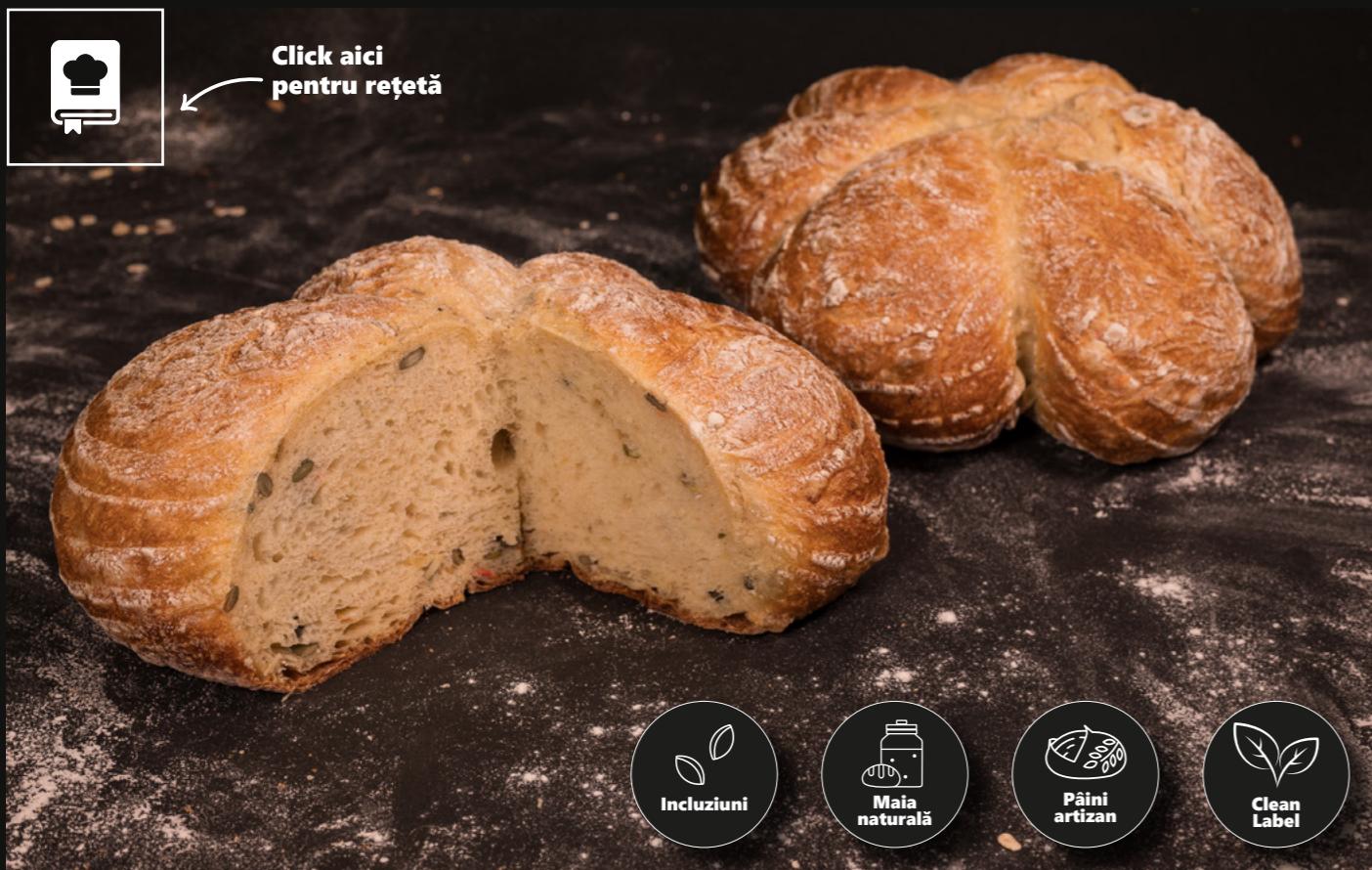
**Silkgrain**  
Country Lane

Incluziuni

Pregătim legume hidratate în maia de grâu spelt pentru a oferi cea mai delicioasă și hrănitoare experiență. **Silkgrain Country Lane** conține bucăți succulente 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!**

Incluziuni



Incluziuni



Maia naturală



Pâini artizan



Clean Label

# Rustic Sourdough Bread

Nivel de dificultate ● ● ● ● ●



**Amore**  
P Italia

Făcută cu ingrediente simple și cu pasiune, această pâine este adevărată "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!



Maia naturală



Pâni artizan



Clean Label

# Specialiștii noștri.

Panificație. Patiserie. Cofetărie.



**Ştefan  
Cozmâncă**



**Mihaela  
Marian**



**Kovacs  
Janos**



**Monica  
Miron**



**Florin  
Petrescu**



**Silviu  
Slusarcic**



 **Zeelandia**