



# Margaríny s obsahom masla **NON.E** margaríny

Vychutnajte si kvalitu každý deň

## Prečo by ste mali používať práve naše NON.E margaríny?

Naše NON.E margaríny **(bez obsahu éčok)**:

- neobsahujú konzervačné látky,
- neobsahujú emulgátory,
- neobsahujú kyselinu citrónovú,
- neobsahujú farbivá.

**NON.E margaríny** sú vyrobené jedine z čistých rastlinných tukov a olejov, vody a iných surovín ako je jedlá soľ a aróma podľa typu alebo požiadavky zákazníkov,

**NON.E margaríny neobsahujú stužené (hydrogenované) tuky**

- **sú** teda **bez TRANS-MASTNÝCH KYSELÍN. (ich obsah sa deklaruje ako <1g).**

To je najlepší argument, ktorý predáva tieto margaríny.  
Ponúknite svojim zákazníkom zdravšie výrobky a vychutnajte si kvalitu Zeelandia margarínov každý deň.

Margaríny sú vyrábané v našej sesterskej spoločnosti Zeelandia Litva a sú vyrobené podľa európskych štandardov ISO 22000 / FSSC 22000 noriem, pričom Zeelandia je členom RSPO od 12/2014 (organizácie zaoberajúcou sa udržateľnosťou palmových stromov na svete).

V prípade záujmu o veľký odber daných margarínov Vám radi vyhovieme aj iným typom balenia a špeciálnym zložením podľa Vašich požiadaviek.  
Neváhajte kontaktovať Vášho obchodného zástupcu v prípade záujmu. Kontakty na Obchodný a technologický tím nájdete na našej we stránke [www.zeelandia.sk](http://www.zeelandia.sk) v časti Kontakty.

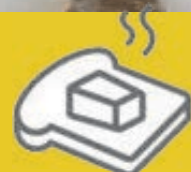
**Zeelandia s.r.o.**  
Družstevná 44, 044 42 Rozhanovce  
Tel.: +421 55 642 79 36; Fax: +421 55 644 15 69  
E-mail: [zeelandia@zeelandia.sk](mailto:zeelandia@zeelandia.sk)  
[www.zeelandia.sk](http://www.zeelandia.sk)  
Call centrum: 0800 100 707; 0800 101 328;  
[objednavky@zeelandia.sk](mailto:objednavky@zeelandia.sk)  
Facebook: <https://www.facebook.com/ZeelandiaSK/>

keep**exploring.**

 **Zeelandia**







## Nová rada NON.E margarínov

### Zeelandia margarín pekársky NON.E

#### Vlastnosti

Obsah tuku: 80 %  
 Zloženie: rastlinné tuky a oleje, voda, aróma: maslová  
 Balenie: 10 kg blok (2x5 kg)  
 Minimálna trvanlivosť: 4 mesiace od dátumu výroby.  
 Skladovanie: v chlade a suchu od +4 do + 15 °C, na tmavom mieste.  
 Nutritívna hodnota na 100 g: 720 kcal/2960 kJ  
 Tuky: 80 g; Sacharidy: 0 g, Bielkoviny: 0 g. Trans-MK <1g.  
 Bod topenia: 36 °C.

#### Použitie a výhody:

Tento pekársky margarín bez obsahu éčok: vylepší štruktúru a mechanické vlastnosti cesta, hotový výrobok získa výborný objem. Predlžuje čerstvosť hotových výrobkov. Dáva výnimočnú chuť chlebu, pečivu a koláčom.

Pekársky margarín NON.E je špeciálne prispôsobený pre výrobu lineckého cesta, čajového pečiva (odporúčaná teplota spracovania je 15-20°C).

V prípade použitia do krémov - pri jedení dáva pocit ľahkosti v ústach (bez pocitu tukovosti).

Tuk použitý na výrobu pekárskeho margarínu NON.E je palmový, oleje repkový a ovsený.

### Zeelandia margarín ťažný - pláty NON.E

#### Vlastnosti

Obsah tuku: 80 %  
 Zloženie: rastlinné tuky (palma), rastlinný olej (repka), voda, aróma.  
 Balenie: 10 kg blok (5x2 kg)  
 Minimálna trvanlivosť: 4 mesiace od dátumu výroby.  
 Skladovanie: v chlade a suchu od +4 do + 15 °C, na tmavom mieste.  
 Nutritívna hodnota na 100 g: 720 kcal/2960 kJ  
 Tuky: 80 g; Sacharidy: 0 g, Bielkoviny: 0 g. Trans-MK <1g.  
 Bod topenia: 39 °C

#### Použitie a výhody:

Tento ťažný margarín bez obsahu éčok je ideálnym ťažným margarínom pri výrobe jemného pečiva z lístkového cesta kysnutého (plundra) a nekysnutého (lístkové cesto).

Ťažný margarín NON.E zostáva stabilný pri vysokých teplotách a počas mechanického spracovania, nakoľko pri jeho výrobe sa použil špeciálny systém emulgácie založený na špeciálnej frakcii rastlinných olejov.

Je plastický. Nevyteká a netrhá sa v ceste počas prekladania cesta. Vrstvy ostávajú rovnaké a konzistenté (v celku). Predlžuje trvanlivosť vypečených výrobkov. V ústach nezanecháva pocit tukovosti. Stabilnú kvalitu dosahuje aj pri zamrazení výrobkov, teda je ideálny pre bake-off (dopekanie priamo na prevádzkach).

## Nová rada margarínov s maslom

### Zeelandia margarín krémový s obsahom masla 20%

#### Vlastnosti

Obsah tuku: 80 %  
 Zloženie: rastlinné tuky a oleje, maslo (20%), voda, jedlá soľ, aróma.  
 Balenie: 10 kg blok (2x5 kg)  
 Minimálna trvanlivosť: 4 mesiace od dátumu výroby.  
 Skladovanie: v chlade a suchu od +4 do + 15 °C, na tmavom mieste.  
 Nutritívna hodnota na 100 g: 720 kcal/2960 kJ; Tuky: 80 g; Sacharidy: 0 g, Bielkoviny: ~1 g., Soľ: 0,2 g. Trans-MK < 1g.  
 Bod topenia: 37 - 39 °C.

#### Použitie a výhody:

Tento krémový margarín dodá Vaším výrobkom jedinečnú maslovú chuť. Je vhodný pre široký rad cukrárskych výrobkov, koláčov a náplní.

Pripravíte s ním nadýchané cukrárske krémy - je vysokošľahateľný so stabilnou penou. Najlepšie sa šľahá pri 15 - 20°C. Ideálne šľahanie je počas 15 - 20 minút.

Na výrobu tohto margarínu sa použil palmový tuk a repkový a ovsený olej. Bez obsahu lepku.

### Zeelandia margarín ťažný - pláty s obsahom masla 20 %

#### Vlastnosti

Obsah tuku: 80 %  
 Zloženie: rastlinné tuky a oleje, maslo (20%), voda, jedlá soľ (0,5%), aróma.  
 Balenie: 10 kg blok (5x2 kg)  
 Minimálna trvanlivosť: 4 mesiace od dátumu výroby.  
 Skladovanie: v chlade a suchu od +4 do + 15 °C, na tmavom mieste.  
 Nutritívna hodnota na 100 g: 720 kcal/2960 kJ  
 Tuky: 80 g; Sacharidy: 0 g, Bielkoviny: ~1 g, Soľ: 0,5 g. Trans-MK < 1g.  
 Bod topenia: 40 - 42°C.

#### Použitie a výhody:

Tento ťažný margarín je vysokokvalitný ťažný margarín s maslom. Je ideálny pre výrobu jemného pečiva z lístkového cesta kysnutého (plundra) a nekysnutého (lístkové cesto) a vynikajúci pre výrobu maslových croissantov.

Ťažný margarín s obsahom masla 20 % zostáva stabilný pri vysokých teplotách a počas mechanického spracovania, je plastický a nevyteká a ani sa netrhá pri prekladaní cesta. Vrstvy tak ostávajú rovnaké a konzistentné.

V ústach nezanecháva pocit tukovosti. Stabilnú kvalitu dosahuje aj pri zamrazení výrobkov, preto je ideálny aj pre bake-off (dopekanie priamo na prevádzkach napr. Hypermarketov).

Na výrobu tohto margarínu sa použil palmový tuk a repkový a ovsený olej.