



NON-E (bezÉčkové) zmesi a suroviny Zeelandia


Prehľad surovín 2019




Fermentované výrobky/kvasy bez ěčiek

	Kód č. a názov	Balenie	Popis:	Dávkovanie:	Ideálne kombinovať s/náš tip:
	091 Jung Roggensauerteig	25 kg vrece	Zeelandia Jung Roggensauerteig je sušený a šetrne vyrobený trojstupňovo vedený ražný kvas pre racionálnu výrobu chleba. Je ideálny pre výrobu všetkých druhov pšenično-ražných chlebov a celorazných chlebov s obsahom 20-100% ražnej múky. Dodá výrobkom optimálny objem. Spracovanie na záraz. Bochníky chleba sú charakteristicky dlho čerstvé ako pri klasickom kváskom chleba. Dodáva chlebu charakteristickú chuť, ktorú zákazník ocení.	8 – 30 % na múku v závislosti od podielu pšeničná: ražná múka. Pomer múk: 80% pšeničná/12% ražná - dávkovanie 8 % na múku. Pomer múk: 60% pšeničná/28% ražná - dávkovanie 12 % na múku. Ideálny aj pre výrobu zemiakového chleba a iných špecifických druhov chleba.	Do cesta s použitím Jung Roggensauerteig je možné kombinovať Non-E STABILIZÁTOR pre pekný objem výrobkov a tiež použiť jeden zo skladovacích prípravkov Mletý pražený slad alebo Aromalt Dark na dosiahnutie trvavejšej striedky.
	2084 Amore L Rye	10 kg bandaska	2084 Amore L Rye (známy aj ako ražný kvas NON-E) je prírodný (klasicky) vyvádzaný kvas s trvanlivosťou 6 mesiacov od dátumu výroby. Ide o tekutý inaktívny kvas. Výhodou oproti kvasu, ktorý si zvyknú zákazníci vyvážať sami, sú nižšie požiadavky na kvalifikovaný personál, úspora času a rýchla reakcia na navýšené požiadavky v prípade zvýšenia dopytu pri vlastnej výrobe. Hotové výrobky majú stále kvalitu a charakter tradične klasicky vyvádzaného chleba (pružná, rovnomerne pórovitá striedka, výrazná aróma, typická chlebová chuť, výbornú trvanlivosť chleba).	15 % na množstvo pridanej múky (a v závislosti od pomeru múk pšeničná:ražná)	Do cesta je samozrejme možné pridať stabilizátor chleba Jung Multistabil Plus (pre Clean Label výrobky) alebo Non-E STABILIZÁTOR (chleba) - v tom prípade bude celý výrobok (chlieb) bez ěčok a s pekným objemom.
	2112 Fermento P Forte (Sušený kvas sladový)	10 kg vrece	Fermento P Forte je sušený kvas založený na ražnom základe, s prídavkom sladového jačmenného extraktu a múky pre krásnu farbu konečných výrobkov. Kvas je pripravený prírodným spôsobom za použitia štartovacej kultúry, a teda je bez obsahu ěčiek. Veľmi dôležitou zložkou v danom kvas je srvátka, ktorá dodá konečným výrobkom mliečnu chuť a zlepší celkovú kvalitu výrobkov. Fermento P Forte je ideálny pre použitie pri výrobe chleba, pečiva, jemného pečiva, viacvrstvého pečiva a mnoho ďalších aplikácií ako napr. do lineckého pečiva a pod.	1 - 2 % na množstvo použitej múky.	Fermento P Forte je možné kombinovať do všetkých ciest kde nie je už použitý iný kvas pre zvýraznenie chuťového profilu a pekného objemu - tu postačuje dávkovať 1% na množstvo použitej múky.


Zápara (varené zrná/bôby) bez Éčiek

	<p>200139 Silkgrain Ebony</p>	<p>15 kg (3x5kg sáčok) v kartóne</p>	<p>Silkgrain Ebony je zápara bohatá na celé kúsky sójových bôbov, slnečnicové a ľanové semienka. Vďaka šetrnej príprave varenej zápara sú zrná mäkké, celistvé, chlieb (klasický, formový) a pečivo je vďaka tomu šťavnaté a dlhšie čerstvé. Silkgrain Ebony je zakyslený prírodným kvasom, neobsahuje preto žiadne konzervačné látky ani pridané Éčka.</p>	<p>75 - 100 % na hmotnosť použitej múky.</p>	<p>Vyskúšajte našu receptúru na CHLIEB EBONY s páskou - dávkovanie zmesi je 100 %. Chlebič sme marketingovo podporili s páskou na chlieb (nekrájaný 500 g). Zároveň chlebič spĺňa podmienky označenia ZDROJ BIELKOVÍN. (16,4 % jeho nutričnej hodnoty poskytujú bielkoviny).</p>
---	-------------------------------	--------------------------------------	--	--	--




Prípravok na výrobu pečiva/jemného pečiva bez Éčiek

	<p>112 NON-E PREMIUMBACK</p>	<p>25 kg vreca</p>	<p>Ponúkajte aj Vy svojim zákazníkom chutné a zdravšie výrobky - momentálne žiadaný dopyt po bezÉčkových surovinách a zmesiach a použite overený prípravok od Zeelandie. NON-E Premiumback je pekársky prípravok bez obsahu Éčok pre výrobu chutných rožkov a pečiva - vynikajúco kombinovateľný s inými bezÉčkovými zmesami pre výrobu pečiva alebo viaczrnného pečiva. Ideálny aj pre plundrové výrobky a jemné pečivo. NON-E PREMIUMBACK zaručí lepšie vlastnosti cesta pri spracovaní (suché a nelepivé cesto) a lepší objem pečiva.</p>	<p>1 % na množstvo pridanej múky.</p>	<p>Ideálne v kombinácii s NON-E STABILIZÁTOROM (kód č. 122), bezÉčkovými margarínami Zeelandia margarín pekársky NON-E (kód č. 306) a pri plundrových výrobkoch aj s Zeelandia margarín ťažný-pláty NON-E (kód č. 307) alebo ťažný-pláty s obsahom masla 20% (kód č. 309)</p>
---	------------------------------	--------------------	--	---------------------------------------	--



Stabilizátor chleba a pečiva bez Éčiek

	<p>122 NON-E STABILIZÁTOR</p>	<p>15 kg vreca</p>	<p>NON-E STABILIZÁTOR - je stabilizátor chleba a pečiva bez obsahu Éčok. Ideálny ako prídavok do chleba pre lepšiu stabilitu chleba a lepšiu objem hotových výrobkov.</p>	<p>1 % na množstvo použitej múky.</p>	<p>Vynikajúco kombinovateľný s prírodným inaktívnym kvasom bez obsahu Éčok AMORE L RYE a ďalšími zmesami pre výrobu chleba a pečiva ako sú NON-E Tekvicová zmes, Molkokorn 2.0, Lactokorn 2.0, Zrnomix, Cereál klasik, Silkgrain Ebony.</p>
--	-------------------------------	--------------------	--	---------------------------------------	---



Zmesi na výrobu chleba a pečiva bez ěčiek

	<p>106 LACTOKORN 2.0</p>	<p>25 kg vrece</p>	<p>Zmes pre výrobu viacvrznného chleba a pečiva novej generácie 2.0 Zmes pre výrobu chutného viacvrznného chleba a pečiva. Výborná chuť výrobkov. Pre mnohé variácie ako pre výrobu chleba (fanového, ražno-pšeničného, sezamového, tmavého slnečnicového a pod.). Výborná zmes na výrobu viacvrznných šatôčiek, plundrových výrobkov v kombinácii so sladkými náplňami napr. tvarohovou náplňou, Slivkovým lekvárom sladeným a pod.</p>	<p>20 - 25 % na množstvo použitej múky. Pri dodržaní dávkovania majú hotové výrobky ideálnu farbu, výraznú chuť a dlhšiu trvanlivosť. Pri zvýšenom dávkovaní v pomere 75% múka : 25% Lactokorn získate pečivo s jedinečnou výraznou chuťou a farbou pre Váš špeciálny výrobok v sortimente. Pri znížení dávkovania na 15 % na množstvo pridanej múky Vám odporúčame zvýšiť podiel prípravku na pečivo (Lactorex orig.) alebo do chleba (Rogomil dunkel) v receptúre pre zachovanie kvality chleba a pečiva.</p>	<p>Ideálna zmes v kombinácii s Lactorex orig. pre pečivo a Rogomil dunkel pre výrobu chleba. Zmes je bezččková - a ako prípravok viete použiť NON-E PREMIUMBACK - a vyrobiť tak bezččkový rožok alebo pečivo, alebo v kombinácii s Amore L Rye a NON-E STABILIZÁTOROM vyrobiť bezččkový chlieb.</p>
	<p>202 MOLKEKORN 2.0</p>	<p>25 kg vrece</p>	<p>Zmes pre výrobu viacvrznného chleba a pečiva novej generácie 2.0 Zmes pre výrobu chutného viacvrznného chleba a pečiva. Pre mnohé variácie ako pre výrobu chleba (fanového, ražno-pšeničného, sezamového, tmavého slnečnicového a pod.). Výborná zmes na výrobu viacvrznných šatôčiek, plundrových výrobkov v kombinácii so sladkými náplňami napr. tvarohovou náplňou, Slivkovým lekvárom sladeným, Ovocnou náplňou arónia a pod.</p>	<p>20 % na množstvo použitej múky. Pri dodržaní dávkovania majú hotové výrobky ideálnu farbu, výraznú chuť a dlhšiu trvanlivosť. Pri znížení dávkovania na 10 % na množstvo pridanej múky Vám odporúčame zvýšiť podiel prípravku na pečivo (Lactorex orig.) alebo do chleba (Rogomil dunkel) v receptúre pre zachovanie kvality chleba a pečiva.</p>	<p>Ideálna zmes v kombinácii s Lactorex orig. pre pečivo a Rogomil dunkel pre výrobu chleba. Zmes je bezččková - a ako prípravok viete použiť NON-E PREMIUMBACK - a vyrobiť tak bezččkový rožok alebo pečivo, alebo v kombinácii s Amore L Rye a NON-E STABILIZÁTOROM vyrobiť bezččkový chlieb.</p>
	<p>270 ZRNOMIX</p>	<p>25 kg vrece</p>	<p>ZRNOMIX je prírodná (NON-E - bezččková) zmes celých a drvených zrn, semienok a olejnin. Ideálna po namočení (za studena zápara) do všetkých druhov chleba a špeciálnych pekárskych výrobkov na obohatenie sortimentu aj plundrových výrobkov. Ideálna aj do kvásokových chlebov na rozš írenie sortimentu. Zrnomic dáva chlebu a pečivu dokonalú chuť a vôňu, zvyší jeho nutriívnu hodnotu, predlíži jeho čerstvosť.</p>	<p>10% - 30% na hmotnosť použitej múky. Návod na použitie: Zmes Zrnomic pred dodaním do cesta je potrebné namáčať vo vode okolo 3 – 5 hodín.</p>	





Zmesi na výrobu chleba a pečiva bez ěčiek

	2048 Zemiaková zmes	15 kg vrece	Zmes na výrobu zemiakového pečiva - bez obsahu ěčok. S obsahom kukuričného extrudátu a cesnaku a soli. Ideálna zmes aj pre výrobu plundrových výrobkov a zemiakových pagáčov.	30% na množstvo použitej múky.	Zemiaková zmes je určená pre výrobu plundrových výrobkov kde je možné kombinovať NON-E PREMIUMBACK a tiež Fermento P Forte , do plundrových výrobkov s bezěčkovým margarínom Zeelandia margarín t'ážný-pláty NON-E pri použití s uvedenými prípravkami majú výrobky stabilnejší a krajší objem.
	2105 NON-E Tekvicová zmes	25 kg vrece	Zmes pre výrobu tmavého tekvicového chleba bez ěčok. Zmes pre výrobu chutného tmavého tekvicového chleba bez ěčok s viditeľným bohatým obsahom tekvice na reze chleba.	Príprava na záparu: 70 % NON-E Tekvicová zmes + 55 % voda studená. Prídavok múky do cesta je ideálne 80 % pšen. múka T 650 a 20 % ražnej T 930. Vtedy sa dosiahne najlepší objem chleba bez prídavku ďalších zlepšujúcich prípravkov.	Výborný v kombinácii s našim Amore L Rye (ražným kvasom bez obsahu ěčok) alebo inými prírodnými kvasmi ako Jung Roggensauerteig (suchý trojstupňový prírodný kvas). Ideálne v kombinácii s NON-E Stabilizátorom (bez obsahu ěčok) pre ešte lepší objem chleba.





Stmavujúce prípravky a suroviny bez ěčiek

	832 Mletý pražený slad	25 kg vrece	Mletý pražený slad - SK kvalita pre Vašu pekáreň. Zaručená stála kvalita a vlastnosti praženého sladu. Čistá chuť jačmenného sladu, pre stmavenie striedky chleba a pečiva.	0,5 - 1 % na množstvo pridanej múky.	Nakoľko sa jedná o jačmenný slad je možné kombinovať do pečivových a chlebových výrobkov na stmavenie striedky.
	1001 Aromalt Dark	15 kg vrece	Prírodný stmavovací prípravok je určený na výrobu pečiva a chleba (bežného a cereálneho). Na báze praženého sladu.	Podľa doporučených receptúr, alebo vlastných noriem odberateľa. Zvyčajne 1 % na množstvo pridanej múky.	Aromalt Dark je na báze praženého sladu-tu je možné pridávať do pečivových a chlebových ciest na stmavenie striedky.


Dekoračné zmesi a posypy bez Éčiek

 	005 Mont Blanc	12,5 kg vrece	<p>Nerozpustný dekoračný "cukor" pre Vaše šišky a iné pekárske výrobky (buchtý, plundrové výrobky) a cukrárskych výrobkov (koláče, venčeky). Jemné mletie a biela farba. Posyp nevlhne pri použití na ešte teplé výrobky.</p> <p>Mont Blanc neabsorbuje vlhkosť - preto výrobok ľahko prechádza cez sito alebo cez sitá priemyselnej linky.</p> <p>Ak výrobok následne hlboko zmrazujete - ostáva pekný aj po rozmrazení - bez zhukov a hrudiek posypu.</p> <p>Farba: je biely a ostáva biely na výrobku počas dlhej doby. Nová receptúra je menej citlivá na ovocné kyseliny, ktoré používate pri aplikácii výrobkov - náplne a pod.</p> <p>Stabilita: dokonca aj na tukovom povrchu Mont Blanc drží dobre na výrobkoch, nezospuje sa z výrobku a teda nešpiní vitríny kde máte vyložené výrobky v predajni. Okrem toho je stabilný pri mrazení.</p> <p>Má jemnú vanilkovú arómu pre lepšie uplatnenie a chuť výrobkov - lepšie vnímanie chuti výrobku spotrebiteľmi.</p>	<p>Aplikujte podľa potreby cez sito rovno na teplé výrobky - excelentne odoláva pare a vlhkosti bez hrdkovatenia alebo rozpustenia sa na výrobku.</p>	<p>Dekoračný nerozpustný cukor sa používa dozobenie výrobkov po upečení, prípadne pri cukrárskych výrobkoch kde sa požaduje aby cukor zostal stále a nerozpustil sa po posypaní výrobkov.</p>
	036 Seedmix	5 kg kartón	<p>Vysokokvalitný posyp - dekorácia pekárskeho výrobkov. Zloženie: OVSEŇÉ VOĽČKY, ľanové semená, sinečnicové semená, SEZAMOVÉ SEMENÁ, rastlinný olej (repka).</p>	<p>Hotové na použitie. Ideálne ako posyp - podľa potreby alebo ako dodatok do cesta - chleba a pečiva pri výrobe viaczrnných výrobkov.</p>	<p>Je možné použiť ako posyp na cereálne výrobky a taktiež ako na zvýraznenie zrn vo výrobku (taktiež do muffiniek s použitím cereálii).</p>
	058 Decoration Grit	5 kg kartón	<p>Dekoračia - posyp pekárskeho výrobkov. Zloženie: PŠENIČNÁ semolina.</p>	<p>Hotové na použitie. Ideálne ako posyp - podľa potreby - krásne vynikne hlavne na tmavších typoch chlebov a viaczrnného pečiva.</p>	<p>Decoration Grit je ideálne použiť na cereálne a tmavšie výrobky kde sa krásne zvýrazní výrobok.</p>


Dekoračné zmesi a posypy bez Éčiek

	<p>228 Posypová zmes Slniečko</p>	<p>15 kg vrece</p>	<p>Dekorácia - posyp pekárskeho výrobkov. Zloženie: Ľanové semenka, kukuričná krupica, OVSEŇÉ vločky, PŠENIČNÉ vločky, SEZAMOVÉ semenka, SÓJOVÝ šrot, slnečnicové semenka.</p>	<p>Hotové na použitie. Ideálne ako posyp - podľa potreby alebo ako dodatok do cesta - chleba a pečiva pri výrobe viaczrnných výrobkov.</p>	<p>Posypová zmes na použitie ako posyp cereálnych výrobkov.</p>
	<p>419 Decor Slniečko</p>	<p>20 kg vrece</p>	<p>Dekorácia - posyp pekárskeho výrobkov. Zloženie: Ľanové semenka, OVSEŇÉ vločky, PŠENIČNÉ vločky, kukuričná krupica, PŠENIČNÉ kličky, SEZAMOVÉ semenka, slnečnicové semenka, soľ jedlá jodidovaná (jedlá soľ, jodičnan draselný).</p>	<p>Hotové na použitie. Ideálne ako posyp - podľa potreby alebo ako dodatok do cesta - chleba a pečiva pri výrobe viaczrnných výrobkov.</p>	<p>Určené ako posyp na výrobky pečivo a chlebové.</p>
	<p>426 Škoricový cukor</p>	<p>15 kg vrece</p>	<p>Zloženie: cukor, škoric mletá (5%), aróma.</p>	<p>Hotové na použitie.</p>	<p>Škoricový cukor na dozdobenie výrobkov a možné použiť do náplní ako sú Jablkové kocky a jablkové rezy na zvýraznenie chuti so škoricou.</p>
	<p>729 Kokos strúhaný</p>	<p>25 kg vrece</p>	<p>Ideálne pre výrobu kokosovej náplne, pre posyp cukrárskeho a pekárskeho výrobkov.</p>	<p>Hotové na použitie.</p>	<p>Hotové na použitie do výrobkov alebo ako posyp.</p>




Prípravok na maľovanie výrobkov bez Ďčiek

	<p>0143 Ovex Powder Ötz</p>	<p>25 kg vreće</p>	<p>Zmes pre prípravu náhrady vaječnej melanže na potieranie výrobkov pred pečením pre krásny jednotný lesk pečárskych výrobkov. Bez prídavku Ďčok. Zloženie: MLIÉCNE bielkoviny, dextróza, rastlinný olej (repka), m rkový extrakt.</p>	<p>Základná jednoduchá receptúra: 125 g Ovex Powder Ötz 1000 g studená voda Postup prípravy: Dokonale rozmiešajte Ovex Powder Ötz so studenou vodou. (najlepšie je rozmiešať zmes s vodou v mixéri pomocou šľahacej metly pri pomalých otáčkach). Hmotu nechajte postáť aspoň jednu hodinu. Výrobky potierajte s touto hmotou pred pečením. Možnosť aplikovať aj strojovo - rovnomerná aplikácia oproti natieraniu štetcom a úspora prípravku a času zamestnancov + krajšie výrobky. Pri záujme kontaktujte ohľadom strojného zariadenia Vášho Obchodného zástupcu.</p>	<p>Ako náhrada vaječnej melanže a použítie na krásny lesk pečárskych výrobkov, používa sa pred pečením.</p>
---	-----------------------------	--------------------	---	--	---


Ochutený stabilizátor smotany bez Ďčiek

	<p>019 Zeesan Čoko</p>	<p>4 kg (8x0,5 kg) PE vrecká v kartóne</p>	<p>Zeesany - skutočný zážitok v zákusku. Stabilizátory smotany (ochutené a neutrálne) pre prípravu bavarois, mousse a cukrárskych náplní. Stabilizátory smotany Zeesan dodajú Vaším zákuskom zároveň „telo“ (tvar) aj výnimočnú chuť. S pravými ingredienciami – sušené višne, jahody, banán, kvalitný kakaový prášok, sušený jogurt, mascarpone a pod. podľa druhu Zeesanu. V spojení s rastlinnou alebo živočíšnou smotanou pripravíte ľahké, nadýchané a chutné zákusky a dezerty. Rýchlo a jednoducho – stačí Zeesan zmiešať s vlašnou vodou a pridať do polovšľahanej smotany (podľa odporúčanej receptúry) a došľahať do požadovanej konzistencie. Po aplikácii na výrobok, hotové výrobky nechajte minimálne 1 hodinu v chlade, aby sa náplň pred krájaním stabilizovala. Ideálne aj pre mrazené výrobky.</p>	<p>Návod na použitie: ZEE SAN Čoko 500 g 625 g voda (vlažná do 25°C) 2 500 g polovšľahaná KEN PRESTO/NATA Technologický postup: Zeesan zmiešajte s vlašnou vodou. Túto zmes zamiešajte do polovšľahanej rastlinnej alebo živočíšnej smotany KEN PRESTO/ KEN NATA a podľa potreby došľahajte do požadovanej tuhšej konzistencie. Hotovú ochutenú šľahačku použít ako na prípravu Semifred, náplní a dozdobenie tórt a zákuskov, do ovocných pohárov a pod. Výrobky pred krájaním nechajte aspoň 1 hod. stabilizovať v chladničke.</p>	
---	------------------------	---	---	--	--



Náplne vhodné na pečenie bez Éčiek

	<p>200 Pinka maková Premium</p>	<p>15 kg vreče</p>	<p>Pinka maková Premium Vysokokvalitná maková náplň s obsahom 50 % maku. Ideálna pre kysnuté pečivo, záviný, plundrové výrobky a lístkové rožky ako aj pre použitie v gastronómii - šúľance, posyp buchiet a pod. Vychutnajte si ju teraz v kombinácii s našimi zmesami v plundrových výrobkoch s Nordix croissant 15, jemnom pečive s Korent Vanilla alebo v podobe rožtekov z lístkového cesta preváľaného s Zeelandia margarínom t'ažný - pláty. Zloženie: mak (50%), cukor, instantná PŠENIČNÁ múka, PŠENIČNÝ škrob.</p>	<p>Receptúra: Pinka maková Premium 1,00 kg Voda cca 0,55 kg Obe suroviny zmiešame a necháme postáť 15 minút. Náplň je hotová na použitie.</p>	
	<p>199 Pinka orechová Premium</p>	<p>15 kg vreče</p>	<p>Vysokokvalitná orechová náplň s obsahom 50 % vlašských orechov. Ideálna do kysnutých, plundrových výrobkov a jemného pečiva, lístkových rožkov ako aj pre gastro použitie. Vychutnajte si ju teraz v kombinácii s našimi zmesami v plundrových výrobkoch s Nordix croissant 15, jemnom pečive s Korent Vanilla alebo v podobe rožtekov z lístkového cesta preváľaného s Zeelandia margarínom t'ažný - pláty. Zloženie: VLAŠSKÉ ORECHY (50%), cukor, strúhanka (PŠENIČNÁ múka, voda, droždie, jedlá soľ jodidovaná (jedlá soľ, jodičnan draselný)), instantná PŠENIČNÁ múka, sušený VAJEČNÝ BIELOK, aróma.</p>	<p>Receptúra: Pinka orechová Premium 1,00 kg Voda cca 0,50 kg Obe suroviny zmiešame a necháme postáť 15 minút. Náplň je hotová na použitie.</p>	
	<p>218 Maková varená náplň 35 218A Maková varená náplň "S"</p>	<p>12 kg vedro/40 kg vratný barel</p>	<p>Hotová maková náplň (obsah maku 35 %) „klasická výroba varením“ - Skutočná chuť maku, typická tmavá farba makovej náplne, dobre roztierateľná, - Vhodná aj pre plničky na linkách, - Upravený obsah cukru podľa požiadaviek zákazníkov, - Nehorkne (vďaka technológii spracovania varením), - s primeraným podielom maku až 35 % - možnosť odberu aj vo vratných 40 kg bareloch, - jednoduchá manipulácia s náplňou, stačí dávkovať pomocou drezirovacieho sáčku alebo priamo rozotrieť na výrobky.</p>	<p>Základná receptúra: hotové na použitie, v prípade potreby Receptúra s bielkami: pridať do 10 % strúhanky. 1 000 g Varená mak.náplň 35% (kód č. 218) 100 g strúhanka 100 g voda/mlieko cca alebo Receptúra 2: 1 000 g Var.mak.náplň 35 % 100 g Tek.vaj. bielka nesladené 100 g voda/mlieko cca Technologický postup: Hore uvedené suroviny zmiešame, necháme postáť cca 5-10 minút. Náplň je hotová na použitie.</p>	




Náplne vhodné na pečenie bez Éčiek

	<p>427 Zlatka - zmes</p>	<p>20 kg vrece</p>	<p>Zmes na prípravu vareného vanilkového krému. Zloženie: Kukuričný škrob, farbivo: karotén, soľ jedlá jodidovaná (jedlá soľ, jodičnan draselný), aróma.</p>	<p>Receptúra 1: 1000g voda/mlieko, 200g cukor kryštál, 150g ZLATKA. Postup: 900g vody/mlieka s cukrom privedieme do varu. Vo zvyšných 100g vody rozmiešame zmes ZLATKA, ktorú prilejeme do viacej vody/mlieka a miešame do zhutnutia. Krém je pripravený na použitie po vychladení. Pre chutnejšiu verziu: Receptúra 2 s KEN NATA: 800g voda, 200g KEN NATA 35,1% (živočišná), 200g cukr kryštál, 150g ZLATKA. Príprava ako receptúra 1. Klasická receptúra 3: 160 g Zlatka, 1000 g voda/mlieko. Príprava ako receptúra 1 varením.</p>	
---	--------------------------	--------------------	--	---	--




Vaječné produkty bez Éčiek

	<p>554 Pasterizovaný tekutý vaječný bielik bez E</p>	<p>5 kg PET</p>	<p>Pasterizovaný vaječný bielik bez obsahu Éčok. Zloženie výrobku: VAJEČNÝ BIELOK. Skladovanie pri 0-4°C. Po otvorení ihneď spotrebujte.</p>	<p>Ideálny pre všetky aplikácie kde sa používajú bielka.</p>	
	<p>752 Pasterizovaná sušená vaječná zmes</p>	<p>20 kg vrece</p>	<p>Pasterizovaná celé vajčká sušené rozprašovaním. Zloženie výrobku: 100,0% prášok zo sušených celých VAJEC. Skladovanie: v suchom a čistom, tmavom sklade pri teplote od +2 do max. 20°C, rel. vlhkosť 75% v uzavretom obale, po otvorení hrozí kontaminácia s okolím.</p>	<p>Medziprodukt na ďalšie spracovanie. Obnovenie s vodou: Po otvorení zmiešajte s vodou v pomere 1 diel zmesi a 3 diely vody.</p>	





Margaríny a tuky bez Éčiek

	<p>306 Zeelandia margarín pekársky NON.E</p>	<p>10 kg balenie (2x5 kg)</p>	<p>Opis výrobku: Rastlinný margarín na pečenie. Len pre ďalšie použitie. Zloženie: Rastlinné tuhy (palma) a oleje (repka), voda, aróma: maslová</p>	<p>Ideálny pre všetky pekárske aplikácie, kde sa používa pekársky margarín a chcete mať výrobok bez obsahu Éčok. Hotové na použitie.</p>
	<p>307 Zeelandia margarín ťažný-pláty NON.E</p>	<p>10 kg balenie (5 x2 kg)</p>	<p>Opis výrobku: Rastlinný margarín. Len pre ďalšie použitie. Zloženie: Rastlinné tuhy (palma) a oleje (repka), voda, aróma.</p>	<p>Ideálny pre všetky pekárske aplikácie, kde sa používa ťažný margarín - plundrové výrobky, lístkové cestá, croissanty a pod. a chcete mať výrobok bez obsahu Éčok. Dáva pekný objem a vrstvenie po upečení. Hotové na použitie.</p>
	<p>308 Zeelandia margarín krémový s obsahom masla 20%</p>	<p>10 kg balenie (2x5 kg)</p>	<p>Opis výrobku: Rastlinný margarín s obsahom masla na výrobu krémov. Len pre ďalšie použitie. Zloženie: Rastlinné tuhy (palma) a oleje (repka, ovos), maslo [MLIEKO](20%), voda, soľ, aróma.</p>	<p>Ideálny pre všetky pekárske a cukrárske aplikácie, kde sa používa krémový margarín a chcete mať výrobok bez obsahu Éčok. Výborná chuť výrobkov a krémov vďaka 20 % podielu masla. Hotové na použitie.</p>


Margaríny a tuky bez Éčiek

	<p>309 Zeelandia margarín ťažný- pláty s obsahom masla 20%</p>	<p>LEN NA OBJEDNÁVKU 10 kg (5 x 2 kg)</p>	<p>Opis výrobku: Rastlinný margarín s obsahom masla. Len pre ďalšie použitie. Zloženie: Rastlinné tuky (palma) a oleje (repka), maslo [MLIEKO](20%), voda, soľ, aróma.</p>	<p>Ideálny pre všetky pekárske aplikácie, kde sa používa ťažný margarín - plundrové výrobky, lístkové cestá, croissanty a pod. a chcete mať výrobok bez obsahu Éčok. Dáva pekný objem a vrstvenie po upečení. Výborná chuť hotových výrobkov vďaka obsahu 20 % masla. Hotové na použitie.</p>	
	<p>343 Zeelandia tuk fritovací</p>	<p>20 kg (4x5 kg)</p>	<p>Opis výrobku: 100% rastlinný tuk na fritovanie. Len pre ďalšie použitie. Zloženie: 100 % rastlinný tuk na fritovanie (frakcie palmového oleja).</p>	<p>Ideálny na fritovanie, vysmážanie a pod. Bez obsahu Éčok. Bod zadymenia 230°C Odporúčaná teplota použitia: 170 - 180°C Bod topenia: 35 -38 °C</p>	
	<p>347 Zeelandia tuk SPT</p>	<p>20 kg (4x5 kg)</p>	<p>Opis výrobku: Tuk na riedenie čokoládových a tukových poliev a na trvanlivé krémy. Len pre ďalšie použitie. Zloženie: rafinovaný rastlinný tuk (palmový)</p>	<p>Ideálny ako prídavok do čokoládových a tukových poliev, pre trvanlivé krémy a plnky.</p>	

Oškvarky a bravčová masť bez Éčiek

	<p>503 Oškvarky bravčové pekárské malé 504 Oškvarky bravčové pekárské mleté s masťou 507 Oškvarky bravčové pekárské kusové 5-10 mm</p>	<p>503 a 507 8 kg kartón 504 10 kg kartón</p>	<p>Chutné oškvarky rôznych rozmerov - malé, kusové alebo mleté s masťou. Spôsob spracovania: Vytápanie tukov suchým spôsobom – škvarením Zloženie: Bravčové oškvarky 100% Minimálna trvanlivosť do: 3 mesiace od dátumu výroby Skladovacie podmienky: Skladovať pri teplote najviac 7°C.</p>	<p>Ideálne pre výrobu oškvarkových pagáčikov - do cesta, na prekladanie a do iných špeciálnych pekárskech výrobkov - osúchov, chleba a pečiva.</p>	
	<p>517 Bravčová masť škvarená</p>	<p>15 kg kartón</p>	<p>Názov výrobku: Škvarená bravčová MASŤ Zloženie: Bravčový tuk 100% Spôsob spracovania: Vytápanie tukov suchým spôsobom – škvarením Minimálna trvanlivosť do: 6 mesiacov od dátumu výroby Skladovacie podmienky: Skladovať pri teplote najviac 7°C.</p>	<p>Ideálne pre výrobu oškvarkových pagáčikov - do cesta a do iných špeciálnych pekárskech výrobkov - osúchov, chleba a pečiva. Vynikajúce namiesto margarínu pri výrobe rožkov a pšeničného pečiva.</p>	

Ostatné suroviny bez Éčiek

	<p>2036 Cesnaková pasta bez soli</p>	<p>5 kg vedro</p>	<p>Prípravok pre gastro prevádzky a potieranie pekárskech výrobkov. Cesnaková pasta bez soli je vyrobená z cesnakového granulátu. Nakoľko je bez prídavku soli - viete ju ideálne použiť pri varení vo Vašej gastroprevádzke ako pri príprave pasty na potieranie pekárskech výrobkov za prídavku soli a oleja. Zloženie: voda, sušený cesnak (30%), glukózový sirup. Bez obsahu konzervačných látok a alergénov. Bez GMO. Bez povrchovej konzervácie. Balenie: 5 kg vedierko. Minimálna trvanlivosť: 3 mesiace od dátumu výroby. Skladovanie: v suchých a čistých priestoroch, pri teplote 1 - 15 °C a rel.vlhkosti do 75%. Po otvorení uchovajte v chladničke a spotrebujte so 14 dní. Dôležité: Výrobok si pri správnom skladovaní a manipulácii zachová svoju kvalitu - vôňu, konzistenciu a farbu.</p>	<p>Dávkovanie: podľa potreby. Odporúčaná receptúra pre cesnakovú pastu na potieranie výrobkov: 500 g Cesnaková pasta bez soli (Kód č. 2036) 200 g rastlinný olej 100 g vlažná voda 50 g soľ jemná Len pre ďalšie spracovanie. Pre potieranie pekárskech výrobkov - cesnakových zemií, posúchov, langošov, krajov pizze a pod. Použitie pre gastroprevádzky: pri varení: k mäsu, na dochutenie jedál, do omáčok, do polievok, na ochutenie olivového oleja, drezingy na šaláty, do pesta a pod.</p>	
--	--------------------------------------	-------------------	--	--	--

V súlade s prírodou

**pekárske výrobky
z prírodných
surovín**

keep**exploring.**



Zeelandia