

Katalóg produktov



Zeelandia

keep **exploring.**



keepexploring.

Milí zákazníci, vážení cukráři a pekáři,

Dovoľte sa nám v úvode poďakovať za neuveriteľných
a **krásnych spoločných 35 rokov**, počas ktorých sme **spoločne**
hľadali stále nové, kreatívne a úžasné príležitosti, vďaka ktorým
sa nám podarilo **vytvoriť Váš pekársky a cukrársky úspech**.

Počas tohto obdobia sme sa ako **jeden tím Zeelandia**
neustále snažili zlepšovať naše výrobky ale aj procesy v spoločnosti
a nepretržite sme **využívali znalosti a skúsenosti** z našich Expertných
centier Zeelandia po celom svete, kde **pôsobíme už 125 rokov**.

Tak ako každý rok aj tentokrát sme sa snažili priniest do našej ponuky
niečo nové, zaujímavé a trendové, pričom náš tím sa neustále stará
o to, aby **všetky výrobky spĺňali najvyššie normy kvality**
a boli chuťovo na tej najvyššej úrovni.

Veríme, že Vás tento náš nový katalóg výrobkov na rok 2025 zaujme
a že vďaka **úsiliu tímu Zeelandia** si získajú tieto výrobky Vašu priazeň
a prinesú Vášmu podnikaniu výzvy k novým úspechom, radosť a veľa
spokojných zákazníkov.

Srdečná vďaka za spoluprácu,

Váš úspech a spokojní zákazníci sú aj naším úspechom.

Tím Zeelandia s.r.o.

Together, we make our world flourish.



Zeelandia



Obsah

ZMESI PRE VÝROBU CHLEBA A PEČIVA.....	3
PANOPLUSY (VIACZRNNÉ ZMESI).....	7
PEKÁRSKE PRÍPRAVKY PRE PEČIVO.....	9
ŠPECIÁLNE PEKÁRSKE PRÍPRAVKY/ZMESI PRE PEČIVO.....	11
PRÍPRAVKY PRE VÝROBU CHLEBA.....	13
STMAVUJÚCE PRÍPRAVKY PRE VÝROBU CHLEBA A PEČIVA.....	14
STABILIZÁTORY CHLEBA A PEČIVA.....	15
FERMENTOVANÉ VÝROBKY A KVASY.....	17
VIACZRNNÉ ZÁPARY.....	19
POSYPOVÉ ZMESI A SUROVINY.....	21
ZMESI A PRÍPRAVKY PRE JEMNÉ PEČIVO.....	23
CUKRÁRSKE ZMESI – ŠLAHANÉ HMOTY.....	25
CUKRÁRSKE ZMESI – TRENÉ A KOLÁČOVÉ HMOTY.....	27
BASIS-RÜHR – VARIÁCIE A KONCEPT	30
CUKRÁRSKE ZMESI – ŠPECIÁLNE.....	31
OCHUCOVACIE PASTY A STABILIZÁTORY SMOTANY.....	33
ŠLAHAČKY, SMOT. DEZERTY A CREAM CHEESE	35
ORIGINÁL MARCIPÁN A CUKROVÉ (FONDÁNOVÉ) HMOTY.....	37
POLEVOVÉ ŽELÉ A MIROIR/COLD POLEVY	38
SATINY, CUKR. POLEVY	39
MAKOVÉ A ORECHOVÉ NÁPLNE.....	42
TVAROHOVÉ A JOGURTOVÉ NÁPLNE.....	44
PRESTA/FINE CREAM PUDINGOVÉ NÁPLNE.....	46
OSTATNÉ NÁPLNE PODOBNÉ PRESTÁM.....	49
VANILKOVÉ KRÉMY ZA STUDENA.....	50
OSTATNÉ NÁPLNE A KRÉMY.....	51
DARINKA NÁPLNE A EXTRA DŽEMY	53
OVOCNÉ NÁPLNE – LEKVÁRE	55
FRUITFUL NÁPLNE PLNÉ OVOCIA	56
OVOCNÉ NÁPLNE – CUKRÁRSKE	59
OVOCNÉ NÁPLNE – PEKÁRSKE	61
FRUTAFILLI	64
FRUGELLA OVOCNÉ NÁPLNE.....	66
OVOCNÉ GÉLY.....	67
ZELENINOVÉ NÁPLNE A POLOTOVARY.....	68
VAJEČNÉ POLOTOVARY.....	70
MARGARÍNY, TUKY, OLEJE, OŠKVARKY A MAST'.....	72
ODLUČOVACIE PRÍPRAVKY A MAZIVÁ.....	74
BARBARA&LUJCKX DEKORÁCIE.....	76
ARABESQUE ČOKOLÁDY.....	78
ZERO PROBLEM GLUTEN FREE ZMESI A NÁPLNE.....	79
OSTATNÉ SUROVINY, STROJNÉ ZARIADENIA A POMÔCKY.....	81
REGISTER ZMESÍ, PRÍPRAVKOV A SUROVÍN ABECEDNE	82
KONTAKTY A ONLINE KONTAKTY.....	86



Zmesi pre výrobu chleba a pečiva



Vikorn 20/80 (s vit. skupiny B a železa)

VIKORN je viacvrnný chlebk obohatený o železo a vitamíny skup. B, ktoré sú v dnešnej stresovej dobe nepostrádateľné. Chutný a jednoduchý spôsob ako si udržať VITALITU počas celého dňa. Zdroj vlákniny a bielkovín. Dávkovanie: 80 % Pšeničná múka: 20 % VIKORN 20/80.

Trvanlivosť 12 mesiacov

Balenie vrece 15 kg



LACTOKORN 2.0

Clean Label

Zmes pre výrobu chutného viacvrnného chleba a pečiva novej generácie 2.0. Výborná chuť a objem výrobkov. Pre mnohé variácie pre výrobu chleba (ľanového, ražno-pšeničného, sezamového, tmavého slnečnicového a pod.). Dávkovanie: 20 - 25 % na hmotnosť múky.

Trvanlivosť 12 mesiacov

Balenie vrece 25 kg



MOLKEKORN 2.0

Clean Label

Zmes pre výrobu viacvrnného chleba a pečiva novej generácie 2.0. Pre mnohé variácie pre výrobu chleba (ľanového, ražno-pšeničného, sezamového, tmavého slnečnicového a pod.). Obsahuje srvátku. Dávkovanie: 20 % na hmotnosť múky. Pri dodržaní dávkovania majú hotové výrobky ideálnu farbu, výraznú chuť a dlhšiu trvanlivosť.

Trvanlivosť 12 mesiacov

Balenie vrece 25 kg



VitalPro CL (CeresPro)

Clean Label

Široké využitie – vhodné na chlieb, pečivo, jemné a plundrové výrobky, croissanty. Clean Label - zloženie s čistou etiketou. Hotové výrobky sú zdrojom vlákniny. Ideálne spracovanie aj na linke. Ideálne aj ako prídavok skoro do všetkých pekárskeho receptúr. Flexibilné dávkovanie 50 – 90 % na múku.

Trvanlivosť 12 mesiacov

Balenie vrece 25 kg

Len tie najkvalitnejšie suroviny v zmesi VitalPro CL zabezpečujú vyváženú kvalitu a optimálny objem hotových výrobkov.



Jogogold

Zmes na výrobu viacvrstvného chleba a pečiva s jemne korenitou chuťou. Dlhá trvanlivosť vďaka zemiakovým vločkám a vynikajúca chuť výrobkov vďaka obsahu jogurtu, srvátky a korenia. Dávkovanie: 50 % na hmotnosť pšeničnej múky.

Trvanlivosť 12 mesiacov

Balenie vrece 25 kg



Zeelmix

Zmes na výrobu pšeničného viacvrstvného pečiva s obsahom ľanových, sezamových semienok a ovsených vločiek. Ideálna aj pre výrobu chleba. Dávkovanie: 20 % na hmotnosť múky.

Trvanlivosť 6 mesiacov

Balenie vrece 25 kg



SHAPEMIX 75 MZ ZSS

nižší obsah sacharidov

Vysokohodnotná zmes ideálna pre výrobu špeciálneho pšenično-ražného chleba a pečiva, zemlí a bagiet v kombinácii s našim radom SILKGRAIN zápar pre ešte lepšiu nutritívnu hodnotu. Hotové výrobky zo Shapemix 75 majú 65 % menej sacharidov*, 175 % viac bielkovín* majú vysoký obsah vlákniny (v porovnaní s klasickým pšeničným chlebom).

Trvanlivosť 12 mesiacov

Balenie vrece 15 kg

Prehlásenie k nižšiemu obsahu sacharidov, vysokému obsahu vlákniny a bielkovín - len pri dodržaní danej receptúry.



UrBayr

Clean Label

Pravá tradícia v nových aplikáciách.

Jedinečná zmes na výrobu chutného ražného alebo pšeničného zemiakového chleba a pečiva. UrBayr - svojim zložením a bohatým obsahom sušených zemiakov (24%) a podielu ražného kvasu osloví svojou kvalitou a chuťou aj mladú generáciu, ktorá hľadá špeciálne zdravšie a natur výrobky na pulte v obchode. Navyše jeho zloženie je Clean Label (obsahuje len kyselinu askorbovú).

Trvanlivosť 12 mesiacov

Balenie vrece 25 kg

Dávkovanie UrBayr: pre ražný zemiakový a pšeničný zemiakový chlieb je 50 % na múku. Pre svetlejšie typy - bochníkov, bagiet a pečiva 25 % na múku. Pri použití Silkgrain zápar v kombinácii s UrBayr zmesou 30 % na múku.

Navštívte našu webovú stránku:

www.zeelandia.sk.

Nájdete tam **kontakty** na všetkých zamestnancov Zeelandia.

Viete si podrobnejšie pozrieť naše **receptúry** a **produkty**.

Dozviete sa o **novinkách** a oznamoch našej spoločnosti.





Pravdivo ražná zmes

100 % zmes na výrobu ražného chleba a pečiva v našom sortimente. Predstavte si chutný a pritom nadýchaný ražný chlieb. Ako je to možné? Práve vďaka jej vyváženému zloženiu, použitej kvalitnej múky a ostatných surovín v zmesi ako je kvalitný ražný kvas a chutné semienka dokážete vyrobiť ražný chlieb so stálou a výbornou kvalitou.

Trvanlivosť	6 mesiacov
Balenie	vrece 25 kg



Roggo

ROGGO je jedinečná zmes pre ražný chlieb a pečivo s obsahom celozrnej ražnej múky, ražného šrotu a celozrnného kvasu. Zmes má dobrú výťažnosť, cesto je vhodné tiež pre strojové spracovanie. Možné spracovanie cesta cez stopkysiarne/mrazenie. Dobrá stabilita kysnutia. Dávkovanie: 50 % na hmotnosť múky.

Trvanlivosť	12 mesiacov
Balenie	vrece 25 kg



Gazdovský chlieb - zmes

Zmes GAZDOVSKÝ CHLIEB pre výrobu chleba je zvlášť určená pre výrobu cmarového chleba s dlhou trvanlivosťou. Okrem cmaru obsahuje kvalitné zem. vločky, ktoré prispievajú k predĺženiu trvanlivosti a jeho dlhšej čerstvosti. Dávkovanie: Zákl. receptúra: 90 % pšen. múka T650: 20 % Gazdovský chlieb - zmes.

Trvanlivosť	9 mesiacov
Balenie	vrece 20 kg



Sojakorn

SOJAKORN je zmes na výrobu viaczrnného chleba a pečiva s obsahom sójovej múky. Príprava na záparu s teplou vodou. Získate tak chutný sójový chlebič s peknou štruktúrou striedky a chutnou kôrkou. Dávkovanie 20 % na hmotnosť múky.

Trvanlivosť	6 mesiacov
Balenie	vrece 25 kg



Fiesta Maiz

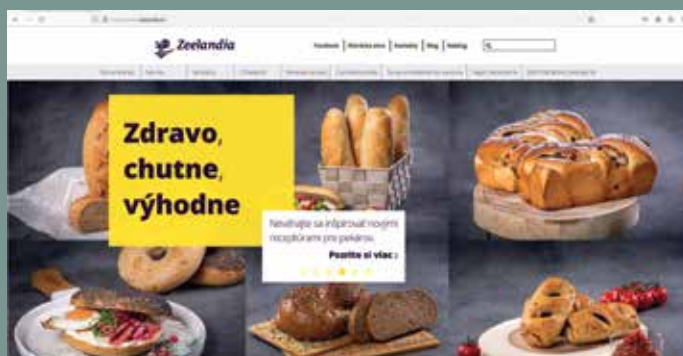
Fiesta Maiz je zmes na výrobu kukuričného chleba, croissantov, kociek a snackov. S extrudovanou kukuricou, chutnými slnečnicovými semienkami a neodolateľnou zlatistou farbou hotových výrobkov. Dávkovanie: 50 % na hmotnosť múky.

Trvanlivosť	12 mesiacov
Balenie	vrece 15 kg

Navštívte našu webovú stránku:

www.zeelandia.sk.

Na **úvodnej strane** nájdete vždy **aktuálne informácie** o našich **novinkách** a **link** na naše **sociálne siete** a **katalóg** v pdf.





Graham - mix

100 % zmes GRAHAM-MIX je vysokokvalitná zmes na výrobu grahamového chleba a pečiva.

Trvanlivosť	6 mesiacov
Balenie	vrece 25 kg



Považan - zmes

Zmes na výrobu zemiakového chleba. Výborný objem chleba a dlhšia čerstvosť. Vyskúšajte naše nové receptúry pre skvelé pečivo, kombinácie so srvátkou/kefirom a prídavkom kvasových zápar. Dávkovanie: 8 % na hmotnosť múky.

Trvanlivosť	9 mesiacov
Balenie	vrece 20 kg



Zemiaková zmes

Clean Label

Zmes na výrobu zemiakového pečiva - bez obsahu Éčok. S obsahom kukuričného extrudátu, cesnaku a soli. Ideálna zmes aj pre výrobu plundrových výrobkov a zemiakových pagáčov. Dávkovanie: 30 % na hmotnosť múky.

Trvanlivosť	12 mesiacov
Balenie	vrece 15 kg





Viaczrnné zmesi **PANOPLUSY**



Panoplus Dark

Zmes na výrobu tmavého viaczrnného chleba a pečiva. S bohatým obsahom semienok ako je slnečnica, ľan, sezam, proso, sladových pšeničných a ovsených vločiek, kukuričnej lámanky a lepku pre dobrý objem. Variabilné dávkovanie - vid' popis nižšie.

Trvanlivosť	12 mesiacov
Balenie	vrece 25 kg



Panoplus Sunflower

Zmes na výrobu slnečnicového chleba, pečiva a plundrových výrobkov. S bohatým obsahom slnečnice. Zmes obsahuje navyše sezam, ľan, lupinové otruby, ražnú múku, sladový jačmeň a kvalitný lepek. Variabilné dávkovanie - vid' popis nižšie.

Trvanlivosť	12 mesiacov
Balenie	vrece 25 kg



Panoplus špalda

Zmes na výrobu špaldového chleba, pečiva a plundrových výrobkov - obľúbený stály trend u spotrebiteľov. V zmesi je okrem drvenej a pufovej špaldy prídavok sladovej jačmennej múky, extrudovanej kukuričnej krupice a kvalitného sušeného kvasu a lepku. Variabilné dávkovanie - vid' popis nižšie.

Trvanlivosť	12 mesiacov
Balenie	vrece 25 kg



(Panoplus) Toscane Dark 20

Zmes na výrobu viaczrnného chleba a pečiva. Tmavá zmes obsahuje ľan, tekvicové jadierka, slnečnicu, sladovú jačmennú múku, pufovanú špaldu, sezam, kvalitný sušený kvas a lepok. Variabilné dávkovanie - podľa požadovanej tmavej farby hotových výrobkov - viď popis nižšie.

Trvanlivosť 12 mesiacov

Balenie vrece 25 kg

Odporúčané dávkovanie zmesí Panoplus:

Panoplusy **odporúčame dávkovať 20 % na množstvo pridanej múky.**

V prípade ak chcete výrazný výrobok, či už farbou alebo štruktúrou striedky dávkovanie je možné upraviť **až do pomeru 25 % Panoplus : 75 % múka** (teda 33 % dávkovanie na množstvo múky).

Náš hlavný pekársky technolog Vám vždy rád pomôže

a pripraví receptúry podľa Vašich požiadaviek.

Nezabudnite ho kontaktovať pri použití nižšieho dávkovania, než je odporúčané, vtedy je potrebné overiť si, či sa už musí pridať navyše prípravok na chlieb/pečivo, prípadne iné suroviny ako je soľ a pod. k receptúre.





Pekárske prípravky pre pečivo



Lactorex originál

Jeden z najznámejších a vysokokvalitných prípravkov Zeelandia pre výrobu všetkých typov pečiva. Cesto je nelepivé, pružné, má širokú toleranciu pri kysnutí a hotové výrobky sú s typickou aromatickou vôňou a chuťou. Pre každý spôsob vedenia. Odporúčané dávkovanie: 1-3 % na hmotnosť múky.

Trvanlivosť	12 mesiacov
Balenie	vrece 25 kg



Gamma Bonpano

Prípravok na výrobu pšeničného a pšenično-ražného chleba a pečiva. Zaručuje vysokú stabilitu a elasticitu cesta, výborný objem, vysoký stupeň výrobných tolerancií - vhodný aj na strojové spracovanie. Odporúčané dávkovanie: 0,3-0,5 % na hmotnosť múky.

Trvanlivosť	12 mesiacov
Balenie	vrece 20 kg



La Baguette

Kvalitný a veľmi univerzálny prípravok na výrobu bagiet, ciabatty, langošov, posúchov, pizze a pod. Odporúčané dávkovanie: 90 % pšeničná múka: 10 % prípravok. Pozor: nezvyšujte dávkovanie - prípravok už obsahuje soľ - výrobky by mohli byť potom viac slané.

Trvanlivosť	12 mesiacov
Balenie	vrece 25 kg



PREMIUMBACK CL

Clean Label

Pekársky prípravok bez obsahu éčok pre výrobu chutných rožkov a pečiva - výborne kombinovateľný s inými Clean Label zmesami. Ideálny aj pre výrobu plundrového pečiva a jemného pečiva. Odporúčané dávkovanie: 1 % na hmotnosť múky.

Trvanlivosť 12 mesiacov
Balenie vrece 25 kg



GAMMA START&FRESH

Gamma Start&Fresh je prípravok novej generácie s nízkym dávkovaním. Univerzálne použitie ako pre chlieb, pečivo a jemné pečivo. Vďaka svojmu zloženiu nahrádza aj klasický pekársky prípravok. Dávkovanie: 0,5 - 0,6 % na hmotnosť múky.

Trvanlivosť 9 mesiacov
Balenie vrece 20 kg

S duálnou funkciou vo výrobku:

START = stabilnejšie cesto a objem a
FRESH = dlhšia čerstvosť.





Špeciálne pekárske prípravky/ zmesi pre pečivo



Nordix Super New

Výnimočný pekársky prípravok v našej ponuke. Chráni droždie a cesto pri procese mrazenia. Zvyšuje toleranciu cesta. Dáva cestu vyššiu elasticitu. Zároveň zvyšuje toleranciu cesta pri rozmrazovaní a konečnom kysnutí. Odporúčané dávkovanie: od 2 % na hmotnosť múky (pre chrumkavý chlieb a bagety 4 - 5 % na múku).

Trvanlivosť	12 mesiacov
Balenie	vreće 25 kg



Cesto Francúzske

100 % kompletná zmes na výrobu rôznych výrobkov z lístkového cesta. Stála kvalita zmesi (kvalitná múka a suroviny v zmesi). Pekný objem, výborné lístkovanie, jedinečná chuť. Všestranné využitie ako na sladko, tak na slano.

Trvanlivosť	6 mesiacov
Balenie	vreće 25 kg



Nordix croissant 15

Zmes na výrobu croissantov a plundrových ciest. Zvyšuje stabilitu cesta pri kysnutí a toleranciu cesta pri zmrazovaní a následnom rozmrazovaní. Dodáva výrobkom vláčnosť a predlžuje ich trvanlivosť. Odporúčané dávkovanie: 15 % na hmotnosť múky.

Trvanlivosť	12 mesiacov
Balenie	vreće 25 kg



Zea Soft

Špeciálny prípravok pre jemnú, nedrobivú striedku, ideálny do všetkých pekárskych výrobkov. Nahrádza tuk, má priaznivý vplyv pri predĺžení trvanlivosti výrobkov. Odporúčané dávkovanie: 1 - 2 % na hmotnosť múky u chleba a 2 - 5 % na hmotnosť múky u pečiva a jemného pečiva.

Trvanlivosť	12 mesiacov
Balenie	vrece 25 kg



Pizzamix 15 ME

Prípravok pre výrobu pizzového cesta a snackov. Jednoduchá receptúra a stála kvalita pizze, ktorá Vás určite presvedčí. Odporúčané dávkovanie: 15 % na hmotnosť múky.

Trvanlivosť	12 mesiacov
Balenie	vrece 15 kg

Náš tip:

V prípade záujmu o **špeciálny prípravok na mrazenie, prerušované kysnutie** alebo **Cool Rising** neváhajte osloviť nášho hlavného pekárskeho technológa.

V portfóliu Zeelandia spoločností máme viacero zaujímavých riešení aj pre tieto technológie spracovania.





Prípravky pre výrobu chleba



Bonpano Wit

Pekársky prípravok pre výrobu pšeničného chleba. Dodá výrobkom objem, jemnú pravidelnú striedku bielej farby a dlhú trvanlivosť a čerstvosť, pričom sa striedka chleba netrúsi. Odporúčané dávkovanie: 2 % na hmotnosť múky.

Trvanlivosť	12 mesiacov
Balenie	vreće 20 kg



Bonpano Krokant

Jedinečný prípravok pre svetlý pšeničný chlieb, pšenično-zemiakový chlieb, vodové a tukové pečivo (veku) a pod. Dodáva chlebu a vekám vysoký objem, jemnú chrumkavú kôrku a nadýchanú striedku. Odporúčané dávkovanie: 2 - 3 % na hmotnosť múky.

Trvanlivosť	12 mesiacov
Balenie	vreće 25 kg



Stmavujúce prípravky pre výrobu chleba a pečiva



Aromalt Dark

Clean Label

Prírodný stmavovací prípravok určený do chleba aj pečiva (klasického aj viacvrstvného). Na báze praženého sladu. Obsahuje kvalitný lepok, ktorý stabilizuje striedku chleba. Dávkovanie: podľa potreby - odporúčané 1 % na hmotnosť múky.

Trvanlivosť 12 mesiacov

Balenie vrece 15 kg



Mletý pražený slad

Clean Label

Stmavovací pražený slad určený na výrobu chleba aj pečiva (klasického aj viacvrstvného). Dávkovanie: podľa potreby - odporúčané 1 % na hmotnosť múky.

Trvanlivosť 12 mesiacov

Balenie vrece 25 kg



Stabilizátory chleba a pečiva



Multistabil Plus

Zabezpečí bezpečnosť spracovania cesta manuálne aj strojovo. Pre zvýšenie objemu chleba a lepšiu štruktúru striedky, stabilitu cesta aj pri prerušovanom kysnutí. Predlžuje trvanlivosť výrobkov. Odporúčané dávkovanie: 3 - 5 % (100 % ražné chleby); 1 - 3 % P-R a R-P chleby; 0,5-1 % pšeničné chleby.

Trvanlivosť	12 mesiacov
Balenie	vrece 25 kg



Stabilizátor chleba a pečiva CL Clean Label

Ideálny ako prídavok do chleba a pečiva - bez obsahu éčok. Lepší objem chleba a stabilita cesta. Ideálny v kombinácii s inými zmesami z radu Clean Label alebo ako prídavok do kváskových výrobkov. Odporúčané dávkovanie: 1 % na hmotnosť múky.

Trvanlivosť	12 mesiacov
Balenie	vrece 15 kg



Protea Stabili

Ideálna pre všetky typy pekárskech výrobkov, zlepšuje kvalitu múky, zvyšuje väznosť vody v ceste a predlžuje čerstvosť výrobkov. Zaručuje lepšiu stabilitu cesta a objem výrobkov. Odporúčané dávkovanie: 0,5 - 2 % na hmotnosť múky, v prípade potreby až do 5 %.

Trvanlivosť	12 mesiacov
Balenie	vrece 20 kg



ZELAFRESH

Enzymatický pekársky prípravok na zvýšenie čerstvosti a mäkkosti chleba, toastového chleba a jemného pečiva (vianočiek a pod.).
Odporúčané dávkovanie:
1 - 2 % na hmotnosť múky.
Prípravok sa pridáva na záraz.

Trvanlivosť	12 mesiacov
Balenie	vrece 25 kg



MAXIMO FRESH

Clean Label

Enzymatický pekársky prípravok na zvýšenie čerstvosti a mäkkosti chleba, toastového chleba a jemného pečiva (vianočiek a pod.).
Predlži čerstvosť pšenično-ražných chlebov s viditeľnými výsledkami na tretí deň po upečení. Odporúčané dávkovanie:
1 - 2 % na hmotnosť múky.

Trvanlivosť	12 mesiacov
Balenie	vrece 12,5 kg/25,0 kg



GAMMA START&FRESH

Gamma Start&Fresh je prípravok novej generácie s nízkym dávkovaním. Univerzálne použitie ako pre chlieb, pečivo a jemné pečivo. Vďaka svojmu zloženiu nahrádza aj klasický pekársky prípravok. Dávkovanie: 0,5 - 0,6 % na hmotnosť múky.

Trvanlivosť	9 mesiacov
Balenie	vrece 20 kg

S duálnou funkciou vo výrobku:
START = stabilnejšie cesto a objem a
FRESH = dlhšia čerstvosť.





Fermentované výrobky a kvasy



Zela Sauer Liquid

Stabilizovaný fermentovaný výrobok v tekutej forme. Ekonomické dávkovanie. Chlieb má po upečení vynikajúce senzorické vlastnosti a dlhšiu trvanlivosť.
Odporúčané dávkovanie: 1 - 1,5 % pri pomere múk 80 % pšen.: 20 % ražná.

Trvanlivosť	12 mesiacov
Balenie	kanister 11 kg



Molkesauer

Zakysľovací prípravok do chleba v pastovitej forme -pre priame vedenie cesta. Vyvážený obsah octovej a mliečnej kyseliny zaručí optimálne prekyslenie, obsiahnutá srvátka a extrudované múky dodajú výrobkom typickú chlebovú chuť a vôňu a výrazne elastickú striedku. Odporúčané dávkovanie: 1 - 5 % na hmotnosť múky podľa % pomeru použitých múk.

Trvanlivosť	12 mesiacov
Balenie	vedro 20 kg



Amore P Rye Rustico

Clean Label

Sušený neaktívny ražný celozrnný kvas. Dodáva chlebu skvelú chuť a vôňu. Ideálny pre aplikáciu nielen na rustikálne chleby. Dávkovanie: 2 - 3 % na hmotnosť múky.

Trvanlivosť	12 mesiacov
Balenie	vrece 10 kg



FERMENTO P FORTE

Clean Label

Sušený sladový kvas pre výrobu chleba, pečiva, cereálnych výrobkov a dokonca jemného pečiva.

Vyrobený podľa najnovších poznatkov o kvasoch. Odporúčané dávkovanie: 0,5 - 2 % na hmotnosť múky.

Trvanlivosť 12 mesiacov

Balenie vrece 10 kg

Non E sa mení na Clean Label.

CLEAN LABEL (CL - čistá etiketa) rad výrobkov Zeelandia:

Naším cieľom je nielen dodávať kvalitné pekárske a cukrárske suroviny, ale aj **spĺňať prísne požiadavky slovenskej a európskej legislatívy.**

Preto meníme názvy na etikete Non E na Clean Label.

Najlepšie veci v živote sú jednoduché. Ako chrumkavý, čerstvo upečený chlieb.

Zákazníci si chcú kúpiť dobrý chlieb a pečivo vyrobené z jednoduchých surovín.

A sú ochotní zaplatiť za to viac. Preto sme vytvorili rad Clean Label.

S ním môžete piecť chrumkavé chleby, voňavé buchty a jemné pečivo a koláče **s kratším zložením bez éčok a s prírodnými ingredienciami.**

Zmesi Clean Label obsahujú kvalitnú múku, rôzne semenka, slad, lepok, soľ a fermentované výrobky kvas a štavu z aceroly. Nakoľko piecť s prírodnými surovinami tak, aby ste mali vždy rovnaké výsledky pečenia nie je jednoduché, postarali sme sa aj o to, aby zloženie bolo nastavené správne, a aby výsledok pečenia bol vždy rovnaký - rovnako chrumkavé, nakysnuté a rovnako vláčne cesto a výrobky.

V sortimente CL (Clean Label) výrobkov Zeelandia nájdete:

- fermentované výrobky a kvasy ako napr. Fermento P Forte,
- rad výrobkov SILKGRAIN,
- CL Stabilizátor chleba a pečiva,
- CL Premiumpack,
- viaczrnné zmesi ako je
- Lactokorn 2.0,
- Molkekorn 2.0,
- Urbayr CL,
- makové náplne Premium,
- Ovex powder Ölz,
- posypy s Clean Label zložením,
- CL margaríny a ďalšie suroviny.





Viaczrnné kvasové zápary



Silkgrain Spelt

Clean Label

Cereálna obilná kvasová zápara obsahujúca zmäkčené špaldové zrná, špaldovú trhanku a jačmenný sladový extrakt. Ideálna zvlášť pre svetlejšie viaczrnné pečivo, chrumkavý chlieb aj bagety.

Doporučené dávkovanie:
30 - 50 % na hmotnosť múky.

Trvanlivosť	9 mesiacov
Balenie	kartón 15 kg (3x 5 kg)



Silkgrain (Mr. Korn) Chia

Zápara z drobných semienok šalvie hispánskej, ktoré sú cenené pre svoju nutritívnu hodnotu. Pôsobí pozitívne na vláčnosť. Vhodná pre vodové aj jemné pečivo, pšenično-ražné chleby, plundrové výrobky, liate hmoty ako aj muffiny. Doporučené dávkovanie: 30 - 50 % na hmotnosť múky.

Trvanlivosť	6 mesiacov
Balenie	kartón 15 kg (3x 5 kg)



Silkgrain (Mr. Korn) Natura

NÁŠ BESTSELLER
v danej kategórii

Viaczrnná obilná zápara so zmäkčenými ražnými a pšeničnými zrnami, obsahuje ľanové a snečnicové semienka. Hodí sa pre viaczrnné pečivo, chlieb aj bagety a ďalšie výrobky s výraznou textúrou. Doporučené dávkovanie: 50 - 100 % na hmotnosť múky.

Trvanlivosť	9 mesiacov
Balenie	kartón 15 kg (3x 5 kg)



Silkgrain Onion Garlic (cibuľa - cesnak)

Clean Label

Viaczrnná obilná kvasová zápara obsahujúca celé zmäččené zrná vybraných obilnín a olejnin, kúsky cibule a cesnaku. Pečivu aj chlebu dodá na osobitej a pritom jemnej chuti. Doporučené dávkovanie: 30 - 50 % na hmotnosť múky.

Trvanlivosť 9 mesiacov
Balenie kartón 15 kg
(3x 5 kg)



Silkgrain Ebony (sójová zápara)

Clean Label

Prírodná stabilizovaná zápara obsahujúca sójové bôby, slnečnicové, ľanové semienka a sladové pražené jačmenné múky. Hodí sa pre výrobu viaczrnného pečiva, formový chlieb, bagety aj plundrové výrobky. Doporučené dávkovanie: 50 - 100 % na hmotnosť múky.

Trvanlivosť 9 mesiacov
Balenie kartón 15 kg
(3x 5 kg)



Silkgrain pumpkin carrot (tekvicovo-mrkvová)

Clean Label

Prírodná stabilizovaná zápara obsahujúca tekvicové semienka, kúsky mrkvy, ovsený kvas, ľanové semienka. Ideálna pre výrobu chutného chleba, bagiet a plundrových výrobkov. Doporučené dávkovanie: 50-100 % na hmotnosť múky.

Trvanlivosť 9 mesiacov
Balenie kartón 15 kg
(3x 5 kg)



Silkgrain LEGIM (strukovinová)

Clean Label

Prírodná stabilizovaná zápara obsahujúca zelenú šošovicu, mungo fazuľky, červenú papriku, mrkvu, sušenú cibuľu a prírodný ovsený kvas. Kompletná bielkovina v spojení s pšenickou a ražou použitou v receptúre. Ideálna pre výrobu chutného chleba a pečiva. Doporučené dávkovanie: 50-100 % na hmotnosť múky.

Trvanlivosť 6 mesiacov
Balenie kartón 15 kg
(3x 5 kg)

Len na objednávku.



Silkgrain Sonnen Müsli (ľan, slnečnica, chia, quinoa, ovos)

Clean Label

Prírodná stabilizovaná zápara obsahujúca ľanové, slnečnicové, chia, biela quinoa a konopné semienka a prírodný ovsený kvas. Ideálna pre výrobu chutného chleba, pečiva, bagiet, sladkých aj slaných variácií - muffin, plundra a pod. Doporučené dávkovanie: 50-100 % na hmotnosť múky.

Trvanlivosť 9 mesiacov
Balenie kartón 15 kg
(3x 5 kg)



Náš tip: zápary viete v pekárni aj **skombinovať** a **vytvoriť** si tak svoju **vlastnú verziu** chleba a pečiva. 5 uvedených zápar Natura, Onion Garlic, Spelt, Ebony a Sonnen Müsli (teda okrem **Chia 1,4 %**, **pumpkin carrot 2 %** a **Legim 2 %**) **obsahujú 1,2 % soli** - tak, aby ste pritom nemuseli rozmýšľať a meniť svoju zaužívanú receptúru na záparu v prípade ich kombinácie do receptúry. **Silkgrain** sú **ideálne aj do kváskových** **pekárskych výrobkov**.



Posypové zmesi a suroviny



Mont Blanc

Clean Label

Nerozpustný dekoratívny "cukor" pre vaše šišky a iné pekárske výrobky - buchty, plundrové výrobky, cukrárske výrobky - koláče, venčeky a pod. Jemne mletá štruktúra a biela farba, príjemná chuť. Posyp nevlhne na ešte teplých výrobkoch. Dávkovanie: podľa potreby.

Trvanlivosť 12 mesiacov
Balenie vreće 12,5 kg



Decor Slniečko CL

Clean Label

Posypová zmes pre pekárske výrobky. Jej zloženie prispieva k tomu, že na výrobkoch nielen pekne vyzerá a nepripaľuje sa, ale výrobky s touto posypovou zmesou aj lepšie chutia. Obsahuje: ľan, ovsené a pšeničné vločky, kukuričnú krupicu, pšeničné klíčky, sezam, slnečnicu, soľ. Dávkovanie: podľa potreby.

Trvanlivosť 6 mesiacov
Balenie vreće 20 kg



Decoration Grit

Clean Label

Špeciálne upravená pšeničná semolina vhodná na posyp viaczrnných druhov chleba, pečiva a špeciálnych pekárskech výrobkov. Ideálne vynikne na tmavších výrobkoch. Vyskúšajte napr. s Panoplus Fibre, Panoplus Toscane Dark 20 a pod. Dávkovanie: podľa potreby.

Trvanlivosť 6 mesiacov
Balenie vrečko PP 5 kg



Dekor jemný

Dekoračný cukor - nerozpustný, ideálny pre posypanie ešte teplých šišiek alebo plundrových výrobkov, koláčov a iných pekárskech alebo cukrárskych výrobkov.
Dávkovanie: podľa potreby.

Trvanlivosť	12 mesiacov
Balenie	vrece 10 kg



Semienko slnečnicové

Slnečnicové semienko na posyp ako aj prídavok do pekárskech výrobkov.
Dávkovanie: podľa potreby.

Trvanlivosť	12 mesiacov
Balenie	vrece 10 alebo 25 kg



Čokoládová dekorácia

RA/MB

Jedinečná termostabilná čokoládová dekorácia z pravej čokolády vhodná do pekárskech výrobkov - jemného pečiva, plundry, cukrárskych trených hmôt, muffinov a pod.
Aj pre dozdobenie a posyp výrobkov.
Dávkovanie: podľa potreby.
Odporúčame pridávať na konci miešania.

Trvanlivosť	18 mesiacov
Balenie	kartón 5 kg



Lieskovo-orieškový krokant 50 %

Lieskovo-oriešková zmes (malé kúsky) s obsahom 45 % lieskových orieškov a cukru pre dekoráciu zákuskov, zmrzlín, trvanlivého pečiva, dozdobenie tort a zákuskov a ako prídavok do trvanlivých krémov a pod.
Dávkovanie: podľa potreby.

Trvanlivosť	12 mesiacov
Balenie	vrecko PE 1 kg





Zmesi a prípravky pre **jemné pečivo**



Backcreme MXI

Pastovitý prípravok pre výrobu jemného pečiva a luxusných koláčových výrobkov. Backcreme už obsahuje soľ, cukor a aromatické a biologicky aktívne látky. Odporúčané dávkovanie: 20 % na hmotnosť múky.

Trvanlivosť 12 mesiacov

Balenie vedro 20 kg

MXI technológia - Maximum Improver Technology - využíva najnovšie poznatky v oblasti efektu enzýmov. Dosahujú sa tak najlepšie výsledky v kvalite a objeme konečných výrobkov.



Drožd'ovka 5 %

Zlepšovací prípravok pre výrobu jemného pečiva a luxusných koláčových výrobkov s jemnou maslovo-mliečnou arómou. Dodá výrobkom jemnosť, špecifickú štruktúru cesta. Jedinečné dávkovanie: 5 % na hmotnosť múky.

Trvanlivosť 6 mesiacov

Balenie vrece 25 kg



Korent Europe

Zmes na výrobu jemného kysnutého pečiva s citrónovou chuťou a vôňou, jemne žltou farbou striedky a výbornou trvanlivosťou. Vhodná pre ručné aj strojové spracovanie. Ideálna pre vianočky, záviný, ovocné chlebíky a pod. Odporúčané dávkovanie: 20 % na hmotnosť múky.

Trvanlivosť 12 mesiacov

Balenie vrece 20 kg



Korent Vanilla

Zmes na výrobu jemného pečiva/kysnutých výrobkov s vanilkovou chuťou. Jemná štruktúra striedky, výborná chuť a vôňa výrobkov ako sú vianočky, závin, menšie tvary a pod. Výrobky pomalšie vysychajú a majú dlhšiu trvanlivosť. Odporúčané dávkovanie: 20 % na hmotnosť múky.

Trvanlivosť 12 mesiacov
Balenie vrece 20 kg



Nordix croissant 15

Zmes na výrobu croissantov a plundrových ciest. Zvyšuje stabilitu cesta pri kysnutí a toleranciu cesta pri zmrazovaní a následnom rozmrazovaní, dodáva výrobkom vláčnosť a predlžuje ich trvanlivosť. Odporúčané dávkovanie: 15 % na hmotnosť múky.

Trvanlivosť 12 mesiacov
Balenie vrece 25 kg



Berliner Royal

Prémiová zmes na výrobu šišiek na všetkých typoch zariadení s veľmi dobrými vlastnosťami pri spracovaní. Šišky sú veľmi vláčne a jemné s pekným objemom. Dávkovanie: 30% na múku.

NOVINKA na obj.

Trvanlivosť 12 mesiacov
Balenie vrece 25 kg



Maš'ovací prípravok



Ovex Powder Ölz

Prémiová zmes na výrobu šišiek na všetkých typoch zariadení s veľmi dobrými vlastnosťami pri spracovaní. Šišky sú veľmi vláčne a jemné s pekným objemom. Ideálne aj pre zaujímavé a moderné tvary šišiek a receptúr. Dávkovanie: 30% na múku.

Clean Label

Trvanlivosť 12 mesiacov
Balenie vrece 25 kg



Cukrárske zmesi - šľahané hmoty



Biskuit Instant

Biskuit Instant zabezpečí rýchle a bezpečné spracovanie piškótovej hmoty, optimálne vlastnosti upečeného korpusu s jemnou chuťou a vôňou, jemnou pórovitosťou korpusov. Zároveň aj dlhšiu trvanlivosť výrobkov. Ideálne aj pre rolády a bábovky. Dávkovanie korpus svetlý: 1000 g zmes, 750 g vaj. melanž, 100 g voda.

Trvanlivosť	12 mesiacov
Balenie	vrece 25 kg



Piškóta 100 svetlá

Zmes na prípravu piškótovej hmoty svetlej. Moderný spôsob prípravy piškótovej hmoty, efektívnejšia práca s hmotou, ktorá je stabilná a umožňuje prípravu väčšieho objemu hmoty naraz. Ideálna aj pre rolády a bábovky. Dávkovanie korpus svetlý: 1000 g zmes, 600 g vaj. melanž, 200 g voda.

Trvanlivosť	9 mesiacov
Balenie	vrece 15 kg



Piškóta 100 tmavá (kakaová)

Zmes na prípravu piškótovej hmoty tmavej/kakaovej. Moderný spôsob prípravy piškótovej hmoty, efektívnejšia práca s hmotou, ktorá je stabilná a umožňuje prípravu väčšieho objemu hmoty naraz. Ideálna aj pre rolády a bábovky. Dávkovanie korpus tmavý: 1000 g zmes, 700 g vaj. melanž, 150 g voda.

Trvanlivosť	9 mesiacov
Balenie	vrece 15 kg



Bufler Komplet

Jednoduchá kompletná výroba likérových špičiek - bufleriek z Bufler Komplet. Z Bufler Komplet vyrobíte aj výborné piškótky a ďalšie cukrárske výrobky, nakoľko je zmes vhodná aj na výrobu korpusov a plátov, a taktiež čajového pečiva. Dávkovanie: 1000 g zmes, 450 -500 g voda.

Trvanlivosť 9 mesiacov
Balenie vrece 15 kg



* Pozn.: pre iné použitie a aplikácie výrobku prosím, požiadajte vášho obchodného zástupcu alebo technológa Zeelandia o zaslanie aplikačnej receptúry alebo o vytvorenie aplikačnej receptúry pre vami používanú aplikáciu.



Cukrárske zmesi

- trené
a koláčové
hmoty



Muffin 100

Kompletná 100 % zmes na výrobu muffiniiek, ale aj liateho cesta - základu pre zákusky a torty. Receptúra je postavená na jednoduchosti - bez použitia vajec, pričom základom je krátke spojenie zmesi s vodou a olejom bez prílišného prešľahávania hmoty. Základná receptúra: 1000 g zmes, 400 g voda, 400 g olej.

Trvanlivosť 9 mesiacov

Balenie vrece 15 kg

V ponuke tiež papierové muffin-traysy na 60 g navážku cesta.



Cesto Čokoládové

Oblíbená zmes pre výrobu trených hmôt, cookies, muffinov, tort, báboviek a základov rôznych zákuskov a dezertov. V tmavej čokoládovej verzii. Použitie s olejom alebo maslom/margarínom. Základná receptúra: 1000 g zmes, 500 g vaj. melanz, 500 g olej.

Trvanlivosť 6 mesiacov

Balenie vrece 10 kg



Cesto Jogurtové

Oblíbená zmes pre výrobu trených hmôt, cookies, muffinov, tort, báboviek a základov rôznych zákuskov a dezertov. V svetlej jogurtovej verzii. Základná receptúra: 1000 g zmes, 300 g vaj. melanz, 300 g olej, 300 g voda.

Trvanlivosť 6 mesiacov

Balenie vrece 10 kg



Cesto Korzenné (perníkové)

Cesto Korzenné (perníkové) je chuťovo vyvážená zmes na prípravu trenej hmoty ako základu pre koláče, ale zároveň pri použití inej receptúry aj na perníky. Základná receptúra pre trenú hmotu: 1 000 g zmes, 250 g olej, 450 g voda.

Trvanlivosť 6 mesiacov

Balenie vrece 25 kg



Cesto Karamelové

Oblíbená zmes pre výrobu trenej hmoty, cookies, muffinov, tort, báboviiek a základov rôznych zákuskov a dezertov. V trendy karamelovej verzii. Základná receptúra na trenú hmotu: 1000 g zmes, 500 g vaj. melanz, 500 g olej.

Trvanlivosť 6 mesiacov

Balenie vrece 10 kg



Cesto špaldové s orechmi

Zmes pre výrobu špaldovej trenej hmoty s orechmi - oblíbená vďaka svojmu zloženiu a chuti u zákazníkov. Ideálna aj ako základ pre zákusky a torty, základ pre cheesecakes, pre výrobu cookies, muffinov a pod. Základná receptúra na trenú hmotu: 1 000 g zmes, 500 g vaj. melanz, 500 g olej.

Trvanlivosť 12 mesiacov

Balenie vrece 5 a 15 kg



Cesto Medové

Cesto medové je chutná a veľmi žiadaná zmes pred a počas vianočnými sviatkami na prípravu medového treného cesta, medových plátov alebo dokonca medových cookies a pod. Základná receptúra pre medové trené cesto: 1000 g zmes, 500 g vaj. melanz, 500 g olej. Tenké medové pláty: 1000 g zmes, 65 g vaj. melanz, 250 g voda. Postup na vyžiadanie.

Trvanlivosť 6 mesiacov

Balenie vrece 10 kg

Náš tip. Cesto medové je ideálne aj v kombinácii s Cestom Korzenným napr. ako na obrázku.



Cesto Zelený čaj

S prídavkom zeleného čaju, pre zaujímavé kombinácie a obohatenie Vášho sortimentu. Cesto Zelený čaj neobsahuje zahusťovadlá, emulgátory ani modifikovaný škrob. Má charakteristickú a výraznú chuť a farbu vďaka prídavku zeleného čaju. Základná receptúra: 1000 g zmes, 450 g vaj. melanz, 450 g olej.

Trvanlivosť 6 mesiacov

Balenie vrece 15 kg



Sacherka

Sacherka je kvalitná zmes na výrobu trenej hmoty s kúskami skutočnej čokolády. Ideálna v kombinácii s našim marhuľovým džemom, ovocnou náplňou ríbezľovou, poliata Arabesque čokoládou, dozdobená šľahačkami z našej ponuky a pod. Základná receptúra: 1000 g zmes, 400 - 450 g vaj. melanz, 150 g voda, 100 g olej.

Trvanlivosť 6 mesiacov

Balenie vrece 15 kg



Velvet Purple Cake

100 % zmes Velvet Purple Cake pre výrobu šťavnatých (velvet) korpusov a plátov, muffinov a cookies s výraznou žiarivou farbou a arómou po bobuľovom ovocí.

Základná receptúra: 1000 g Velvet Purple Cake, 650 g vaj. melanž, 130 g olej, 180 g voda.

Trvanlivosť	6 mesiacov
Balenie	vrece 10 kg



Velvet Fantasy Lemon Cake

Velvet Fantasy Lemon Cake prekvapí svojou sviežosťou a skvelou citrónovou chuťou každého. S kúskami ovocnej citrónovej pulpy v zmesi, ideálny na výrobu trených vláčných korpusov a plátov, ovocného chlebička, ako základ pre skvelé kombinácie chutí. Základná receptúra: 1000 g Velvet Fantasy Lemon Cake, 250 g vaj. melanž, 250 g olej, 250 g voda.

Trvanlivosť	12 mesiacov
Balenie	vrece 15 kg



Velvet Double Choc Cake

Velvet Double Choc cake je 100 % zmes na výrobu čokoládového chlebička, korpusu, muffinov a plátov s pravými kúskami čokolády s jemnou nadýchanou štruktúrou, ktorá zostane dlho vláčna. Základná receptúra: 1000 g Velvet Double Choc Cake, 200 g vaj. melanž, 200 g voda.

Trvanlivosť	9 mesiacov
Balenie	vrece 15 kg

NOVINKA v sortimente: RAD VÝROBKOV VELVET CAKE

Dosiahnuteľný pôžitok pre každého spotrebiteľa.

Zeelandia prináša na slovenský trh nové zmesi na výrobu skvelých šťavnatých korpusov a plátov v rade VELVET cakes.

Vaši zákazníci si tak vedia vychutnať ako optický zážitok z farebnej kombinácie zmesi, náplne a dozdobenia, ale aj neskutočnú jemnosť a vláčnosť korpusov a plátov zo zmesí Velvet. Vyskúšali sme pre Vás niekoľko Velvet Cakes z viacerých Zeelandia spoločností a prinášame Vám top 3 verzie, ktoré veríme, že sa úspešne etablujú na našom trhu.

Vláčnu PURPLE verziu Velvet cake - s arómou po bobuľovom ovocí a peknou tmavšou farbou. Skvelá pre korpusy, rolády, cookies, muffiny a v kombinácii s našimi ďalšími produktami Zeelandia pre skutočne variabilné použitie vo Vašej cukrárni.

Jedinečnú sviežu a šťavnatú LEMON - citrónovú verziu Velvet cake - s prekvapivou chuťou citrónovej ovocnej pulpy, ktorú si zamilujete či už samostatne v korpuse, roláde, chlebičku alebo v skvelých kombináciách chutí s ďalšími náplňami a surovinami zo Zeelandie, ktoré sme pre Vás vytvorili.

Jemný a šťavnatý ČOKOLÁDOVÝ korpus Velvet

s extra porciou čokoládových kúskov

DOUBLE CHOC Velvet Cake - pre neskutočné množstvo kombinácií receptúr a chutí.

Proste dosiahnuteľný a jedinečný pôžitok pre každého.





BASIS-RÜHR

variácie
a koncept



Basis-Rühr

Aj Vy sa pýtate prečo použiť práve Basis-Rühr ?

Trvanlivosť	12 mesiacov
Balenie	vrece 25 kg

Zmes pre výrobu jedinečných cukrárskych výrobkov.

Zeelandia Vám prináša **jedinečnú zmes „ako od mamičky“** s jednoduchou receptúrou, s chuťou „domáceho koláča“.

Basis Rühr je **ideálna pre výrobu mnohých druhov koláčov**: základných plátov, trených báboviek, muffinov, „ovocných tulipov“, ako aj **ŠPECIÁLNYCH A TRENDY CUKRÁRSKYCH NÁPADOV**: nanukov (Cesto na paličke), Lolli pop alebo Cake pop (lízatiek na paličke), vafli, cookies a dokonca cookies a sušienok.

Presvedčí Vás úžasná chuť a šťavnatosť koláča, pričom ťažšia a hustejšia štruktúra hmoty je práve ideálna pre výrobu napr. nanukov – nakoľko hmota je kompaktná a koláč na paličke sa pri jedení netrúsi.

Ideálne cukrárske výrobky pripravíte **v kombinácii s** ovocnými géľmi, Frutafillmi, čokoládovou dekoráciou, PRESTA náplňami a pod. („cesto nesie náplne“).

Základná receptúra pre trenú hmotu:

1000 g zmes, 500 g vaj. melanž, 500 g olej/maslo/Zeelandia margarín.





Cukrárske zmesi - špeciálne



Mamas Pie

Krehké cesto z Mamas Pie zmesi Vás príjemne prekvapí svojou kvalitou, chuťou a jednoduchou receptúrou. Ideálne pre linecké ako aj trené pečivo vďaka Mamas pie s ešte lepšou krehkosťou a chuťou. Pre tartaletky, ako základ na koláč - tzv. pie a podklady na cheesecake. Základná receptúra: 1000 g zmes, 280 g Zeelandia margarín Zeelback, 80 g voda.

Trvanlivosť	12 mesiacov
Balenie	vreće 15 kg



Jello Total

Jello Total je kompletná zmes pre výrobu odpaľovanej hmoty bez použitia vajec (vajcia v zmesi). Korpusy sa navyše podobajú tradične vyrobeným, s dobre vykreslenou štruktúrou, majú pekný objem. Ideálna pre venčeky, banániky, veterníky a pod. Základná receptúra: 1000 g zmes, 1500 g voda 50 - 60°C.

Trvanlivosť	12 mesiacov
Balenie	vreće 15 kg



Brand 100

Brand 100 je kompletná zmes pre výrobu odpaľovanej hmoty bez použitia vajec (vajcia v zmesi). Korpusy sa navyše podobajú tradične vyrobeným, s dobre vykreslenou štruktúrou. Jednoduchá príprava s vlažnou vodou, stabilná hmota. Základná receptúra: 1000 g zmes, 1500 g voda 25°C.

Trvanlivosť	6 mesiacov
Balenie	kartón 10 kg



Bianca

Biela pusinka musí byť pekná, ľahká a krehká, ale súčasne dosť pevná pre ľahkú manipuláciu a stabilná počas skladovania. Zo zmesi Bianca pripravíte pusinky, laskonky, jadrové rožky, korpusy Pavlovej torty, bielkovú náplň a pod. Základná receptúra: 1000 g zmes Bianca, 1000 g voda, 1000 g cukor I. kryštál/jemný, 1000 g cukor II. práškový.

Trvanlivosť 12 mesiacov

Balenie vrece 10 kg



Quick 96

Emulgovaná pasta, ktorá má viacero použití. Jej základné použitie je ako rýchlošľahacia pasta pri klasickej výrobe piškótových korpusov a plátov a trenej hmoty. Okrem toho je ideálna aj do parených buchiet a knedlí na ich stabilizáciu. Základná receptúra: piškóta 2 - 4,5 % a trená hmota 1,5 - 5 % (max.) v prepočte na množstvo vajec a vody.

Trvanlivosť 12 mesiacov

Balenie vedro 10 kg

Vo všetkých týchto aplikáciách však treba dodržať legislatívne nariadenie - maximálny prídavok podľa druhu použitia - viď špecifikácia výrobku.





Ochucovacie pasty a stabilizátory smotany

Compoundy



Ochucovacie koncentrované pasty
ideálne na ochutenie cukrárskych náplní,
krémov a cukrárskych hmôt.
Vyrobené na prírodnej báze.
**Dávkovanie: 3 - 5% na množstvo
použitej hmoty/cesta.**

Compound PISTACHE (pistácia)

Trvanlivosť 12 mesiacov
Balenie dóza / plast. fľaša 1 kg

Compound BANANA

Trvanlivosť 9 mesiacov
Balenie dóza / plast. fľaša 1 kg

Compound CARAMEL

Trvanlivosť 12 mesiacov
Balenie dóza / plast. fľaša 1 kg

Compound ÍRSKA KÁVA

Trvanlivosť 12 mesiacov
Balenie dóza / plast. fľaša 1 kg

Arómy



Flavour LEMON - aróma

Trvanlivosť 12 mesiacov
Balenie plast. fľaša 1 kg

Potravinárska prírodná citrónová aróma
s inými aromatizujúcimi prírodnými
látkami pre potraviny.
**Dávkovanie: 0,3 - 0,5% na množstvo
použitej hmoty/cesta.**

Zeesany



Stabilizátory smotany (ochutené a neutrálne) pre prípravu bavaois, mousse a cukrárskych náplní.

S pravými ingredienciami – sušené jahody, kvalitný kakaový prášok, sušený jogurt, tvaroh, mascarpone a pod. podľa druhu Zeesanu.

V spojení s rastlinnou alebo živočíšnou smotanou pripravíte ľahké, nadýchané a chutné náplne pre zákusky a dezerty.

Rýchlo a jednoducho – stačí Zeesan zmiešať s vlažnou vodou a pridať do polovysláhanej smotany (podľa odporúčanej receptúry) a došľahať do požadovanej konzistencie.

Návod na použitie nájdete na balení výrobku. V prípade použitia kombinácie Zeesan + rastlinná smotana majú hotové náplne záruku 3 dni, ak použijete živočíšnu smotanu získate na druhej strane výbornú chuť náplní.

Vyskúšajte v kombinácii s KEN Lactea 35% pre ideálny objem aj chuť.



Zeesan Neutral

Trvanlivosť 12 mesiacov
Balenie PE vrecko 0,5 kg
kartón 8 x 0,5 kg

Zeesan Tvaroh

Trvanlivosť 12 mesiacov
Balenie PE vrecko 0,5 kg
kartón 8 x 0,5 kg

Zeesan (Jung S-A) Malina

Trvanlivosť 12 mesiacov
Balenie kartón s PE vreckom 2,5 kg

Zeesan Čoko

Trvanlivosť 12 mesiacov
Balenie kartón 8 x 0,5 kg
kartón 2,5 kg
kartón 5 kg

Zeesan Tiramisu Mascarpone

Trvanlivosť 6 mesiacov
Balenie kartón 5 kg

Zeesan Jogurt

Trvanlivosť 12 mesiacov
Balenie PE vrecko 0,5 kg
kartón 8 x 0,5 kg

Zeesan Jahoda

Trvanlivosť 12 mesiacov
Balenie kartón 2,5 kg
kartón 5 kg



Navštívte našu **Facebook** stránku:
<https://www.facebook.com/ZeelandiaSK>

Sme aj na Instagrame:
https://www.instagram.com/zeelandia_slovenska_republika/

A staňte sa našim fanúšikom ::)





Šľahačky a dezerty

KEN Presto

Výborná rastlinná náhrada živočíšnej smotany vysokej kvality. S príjemným chuťovým profilom bez podtónov, pekná biela farba a výborná stabilita vyšľahanej smotany. Sladená. UHT.

Trvanlivosť	12 mesiacov
Balenie	kartón 12 L (12 x 1 L)

KEN Lactea 35 %

Unikátne spojenie živočíšnej a rastlinnej smotany, kde živočíšna zložka zaručuje výbornú chuť a rastlinná výbornú stabilitu vyšľahanej smotany. Nesladená. Vynikne v spojení so Zeesanmi, Prestami a pod. UHT. Skladovanie: 0 - 5 °C.

Trvanlivosť	9 mesiacov
Balenie	kartón 12 L (12 x 1L)

KEN Nata 35 %

Výborná nesladená živočíšna smotana s vysokou stabilitou po našľahaní, výnimočnou chuťou, výborne kombinovateľná so Zeesanmi a inými cukrárskymi náplňami. UHT. Skladovanie: 0 - 5 °C.

Trvanlivosť	6 mesiacov
Balenie	kartón 12 L (12 x 1 L)

Rosette 1 L a 10 L

Zmes na šľahanie s rastlinným tukom, sladená. Tuk 25 %, ošetrované UHT. Výborný pomer kvality a ceny, výborná stabilita po našľahaní. Vyrobené na Slovensku pod značkou Zeelandia.

Trvanlivosť	12 mesiacov
Balenie	kartón 12 L (12 x 1 L) alebo

10 L balenie:

Trvanlivosť	6 mesiacov
Balenie	bag-in-box 10 L

KEN Cream cheese NOVINKA

Krémový biely Cream cheese (smotanový syr) vysokej kvality od značky KEN. S vynikajúcou konzistenciou a chuťou. Ideálny pre mnohé moderné cukrárske aplikácie.

Trvanlivosť	12 mesiacov
Balenie	vedierko 2 kg balenie 4 ks x 2 kg

KEN Trufa

Jedinečný výrobok tzv. ready to use - parížska smotana hotová na použitie. UHT pasterizovaná zmes vyrobená z čokoládovej kuvertúry, cukru, rastlinných tukov a smotany. Skladovanie: 0 - 5°C. Vhodná aj na zamrazenie pri -18°C.

Trvanlivosť	3 mesiace
Balenie	Tetra brick 2,3 kg

KEN Gourmet Duo

Jedinečná kombinácia smotany vyrobená z cmaru, rastlinných tukov a mliečnych tukov, ošetrovaná procesom UHT. Ideálna ako na šľahanie, tak aj na varenie a použitie do jedál, na omáčky, varenie a pod. Skladovanie: 0 - 5 °C.

Trvanlivosť	9 mesiacov
Balenie	kartón 12 L (12 x 1 L)

Gamaro Schlagcreme

Rastlinný krém na šľahanie (alternatíva k živočíšnemu krému) so smotanovou farbou pre dekoráciu zákuskov a dezertov, mousse a pod. Hustejšia konzistencia našľahanej smotany a dobrá stabilita.

Trvanlivosť	12 mesiacov
Balenie	kartón 12 L (12 x 1 L)

Bianca Topping

Zmes na prípravu náplne - sušená rastlinná smotana. Ideálna v prípade, že nemáte veľké chladiace priestory na skladovanie, jednoduchá príprava s vodou, dobrá stabilita vyšľahanej smotany.

Trvanlivosť	12 mesiacov
Balenie	vrece 10 kg

Dávkovanie: 500 g Bianca Topping, 1000 g voda

Panna Cotta

Jedinečný smotanový dezert s vanilkovou príchuťou. Ošetrovaný UHT. Vyrobené na Slovensku pod značkou Zeelandia. Ideálny ako na prípravu dezertov, tak aj cukrárske náplne v spojení s vyšľahanou rastlinnou smotanou.

Trvanlivosť	5 mesiacov
Balenie	Tetra Pak 1 L





Originál marcipán a fondánové (cukrové) hmoty

Fondánové (cukrové) potáhovacie hmoty



Biele potáhové hmoty z fondánu (cukrové) - ideálne na potáhovanie, dobre sa rozvaľkajú a kryjú povrch tort/zákuskov. Vhodné aj na farbenie s gélovými a práškovými farbami. Ružičková K2 vhodná aj na prípravu väčších dekorácií.

Roll Decor Icing

Trvanlivosť 9 mesiacov
Balenie kartón 10 kg (4 x 2,5kg)

Modelovacia hmota K2

Trvanlivosť 6 mesiacov
Balenie kartón 10 kg

Ružičková hmota K2

Trvanlivosť 6 mesiacov
Balenie 1 kg



červená, čierna Farebné hmoty K2

Trvanlivosť 6 mesiacov
Balenie 0,5 kg

Čoko hmota K2

Trvanlivosť 6 mesiacov
Balenie 1 kg



Originál mandľový marcipán

Vyrobený klasickou metódou zmiešavania mandlí a cukru v kotle, špecificky v pomere 1 : 3 - ideálny ako pre vaľkanie, tak aj pre dekorovanie - väčších figúrok a ruží.

MARO Marcipán 1:3

Trvanlivosť 12 mesiacov
Balenie kartón 7,5 kg (3 x 2,5kg)
kartón 10 kg (4 x 2,5kg)



Polevové želé a Miroir/Cold

Paletta Miroir/Cold



Paletta Cold Caramel

Trvanlivosť 12 mesiacov

Balenie vedro 4kg

Paletta Miroir Choco

Trvanlivosť 12 mesiacov

Balenie vedro 6 kg

Gély novej generácie (koloidné - tzv. zrkadlové lesky) aplikované za studena. Ideálne pre dozdobenie cukrárskych toriet, rezov a dezertov. Paletta Miroir/Cold nestuhne úplne. Vhodné na mrazenie.

Paletta -polevové želé



Paletta Neutral

Trvanlivosť 12 mesiacov

Balenie vedro 12,5 kg

Paletta Spray Neutral

Trvanlivosť 6 mesiacov

Balenie bag-in-box 13 kg

Náš tip: **Palettu Neutral alebo Spray Neutral využijete v cukrárni na 100 %**. Dodáva ovociu a cukrárdkym výrobkom lesk, po zaschnutí nelepí, bráni vysychaniu ovocia, dá sa dobre krájať aj po zamrazení.

Palettu Spray Neutral nahrejte na max. 80-90 °C pre aplikáciu.

Dá sa aj aplikovať za studena potieraním štetcom na hotové horúce upečené koláče.

Paletta Neutral sa zase dá riediť s vodou ideálne prídavok 10 % vody (podľa typu aplikácie) a pred aplikáciou nahrejte na max. 80 °C. Následne necháme vychladnúť do cca 40 °C a aplikujeme na výrobky/ovocie.



Polevy



Satina Dark

Poleva podobná čokoláde, tmavá, peniažteky - netreba ju temperovať, dobre sa rozpúšťa, dokonale pokrýva oblievané výrobky a rovnomerne tuhne na výrobku. Ideálna aj v kombinácii so smotanou - na ganáž a pod. Obsah kakaa: 16 %, rastl. tuku: 29 %.

Trvanlivosť 12 mesiacov

Balenie kartón 12 kg

Odporúčané riedenie:
1000 g **Satina Dark** (peniažteky)
a max. 150 g olej,
pracovná teplota polevy 38 - 42 °C.



Satina White

Poleva podobná čokoláde, biela, peniažteky - netreba ju temperovať, dobre sa rozpúšťa, dokonale pokrýva oblievané výrobky a rovnomerne tuhne na výrobku. Ideálna aj v kombinácii so smotanou - na ganáž a pod. Obsah kakaa: 0 %, mlieka: 6 %, rastl. tuku: 27 %.

Trvanlivosť 12 mesiacov

Balenie kartón 12 kg

Odporúčané riedenie:
1000 g **Satina White** (peniažteky)
a max. 100 g olej,
pracovná teplota polevy 38 - 42 °C.



Satina toffee

Poleva podobná čokoláde, toffee, peniažteky - netreba ju temperovať, dobre sa rozpúšťa, dokonale pokrýva oblievané výrobky a rovnomerne tuhne na výrobku. Ideálna aj v kombinácii so smotanou - na ganáž a pod. Odporúčané riedenie: 1000 g Satina a max. 250 g olej, zohrejte na max. 50 - 55 °C.

Trvanlivosť 12 mesiacov

Balenie vrece 20 kg



Zela cukrárska poleva tmavá

Kvalitná poleva pre cukrárov, cukrovinkárov a pekárov na polievanie povrchu a dekoráciu pekárskych a cukrárskych hotových výrobkov. Obsahuje hydrogenované (plne a čiastočne) rastlinné tuky. Lecitín je zo slnečnice. Polevy sú dodávané v malých kúskoch tzv. "tehličkách", čím sa zabezpečí lepšia manipulácia s polevou pri navažovaní, rozpúšťaní a pod.

Trvanlivosť 12 mesiacov

Balenie kartón 10 kg

Odporúčame riediť 1000 g Zela CPT a 100 g oleja alebo marg. SPT P.



Zela cukrárska poleva biela

Kvalitná poleva pre cukrárov, cukrovinkárov a pekárov na polievanie povrchu a dekoráciu pekárskych a cukrárskych hotových výrobkov. Obsahuje hydrogenované (plne a čiastočne) rastlinné tuky. Lecitín je zo slnečnice. Polevy sú dodávané v malých kúskoch tzv. "tehličkách", čím sa zabezpečí lepšia manipulácia s polevou pri navažovaní, rozpúšťaní a pod.

Trvanlivosť 8 mesiacov

Balenie kartón 10 kg

Odporúčame riediť 1000 g Zela CPB a 100 g oleja alebo marg. SPT P.



Scaldis Dark

Imitácia čokolády určená k dozdobovaniu cukrárskych výrobkov, príprave ganáže, plastických dekorácií a pod. Základom je rastlinný tuk podobný kakaovému maslu. Scaldis má príjemnú čokoládovú chuť a vôňu. Rýchlo sa rozpúšťa (nepotrebuje temperovať), zostáva dlho lesklý a je stabilný aj pri vyšších teplotách.

Trvanlivosť 12 mesiacov

Balenie kartón 10 kg (2 x 5kg)

Návod na použitie:

Nahrejte **Scaldis Dark (peniažteky)** vo vodnom kúpeli, alebo v mikrovlnke do 35 – 40 ° C a použite.



Ľadová poleva

Ľadová poleva (kvalitný fondant) pre cukrárske výrobky, torty, zákusky - ako poleva alebo náplň. Jednoduchá príprava - pridajte max. 5 % vody a nahrejte do max. 40 – 45 °C. Poleva má po nahriatí a zaschnutí na výrobku krásne bielu farbu. Dá sa dobre krájať. Výborne sa farbí a dochucuje s Compoundmi.

Trvanlivosť 12 mesiacov

Balenie vedro 14 kg



Zela biely fondant

Zela biely fondant je fondant výbornej kvality pre cukrárske a pekárske výrobky, ktorý možno použiť aj ako modelovací fondant a pre prípravu trvanlivých krémov. Zostáva vláčný po dlhú dobu, dobre drží na výrobkoch a predlžuje ich trvanlivosť. Príprava: pridajte max. 5 % vody a nahrejte do max. 35 – 37 °C.

Trvanlivosť 12 mesiacov

Balenie kartón 14 kg





SATINA DARK & WHITE

Každý pekár a cukrár vie, že atraktívny vzhľad poliev na jeho výrobkoch **zvyší jeho predaj.**

Satina Dark a White je určite tou správnou voľbou pre Vašu pekáreň a cukráreň.

Kvalitná cukrárska poleva tmavá (Dark) a biela (White) vo forme peniažtekov s pravou chuťou po čokoláde (vďaka špecifickému zloženiu)

- sa jednoducho nahrieva (nevyžaduje temperovanie),
- pri správnom riedení sa dobre aplikuje na výrobky aj v tenkej vrstve,
- dobre a rýchlo tuhne na výrobkoch,
- dáva výrobkov tzv. Satinový vzhľad.



Správne použitie Satiny - riedenie

POZOR: Satina Dark & White sa riedia inak ako Satiny, ktoré sme predávali doteraz.

SATINA DARK: prídavok oleja na 1 kg polevy je max. 150 g.
SATINA WHITE: prídavok oleja na 1 kg polevy je max. 100 g.



Správne použitie Satiny - rozpúšťanie

Dôležité:

Neprehrievajte polevy pri rozpúšťaní:
nad 65 °C tmavú a nad 50 °C bielu.

Správna pracovná teplota pri polievaní polevy Satina je 38 – 42 °C.
Správna teplota polievaných výrobkov je 20 – 25 °C.
Teplota polievaných výrobkov nesmie prekročiť 30 °C!



Typické vlastnosti SATINY Dark&White

Textúra: tvrdá, praskajúca ako pravá čokoláda.

Lesk: lesklá, ako pravá čokoláda.

Prídavok oleja: áno možný,
podľa odporúčania do max. 15% tmavá a max. 10% biela.

Chladenie: potrebné po aplikácii

Pocit v ústach: ľahký, bez pocitu voskovitosti



Satinu využijete skutočne pre množstvo cukrárskych a pekárskych výrobkov:

poleva a náplň (ganáž) - zákusky, koláče, dezerty, piškóty, vafle, sušené ovocie, sladkosti v poleve, croissanty, plundrové výrobky, jemné pečivo...

Ľahko z nej pripravíte rôzne dekorácie, malé figúrky...

Z bielej jednoducho pripravíte svoju vlastnú farebnú cukrársku polevu.





Makové a orechové náplne



Maková náplň 48%

Suchá maková náplň (obsah maku 48 %) „nemecká kvalita“ peknej tmavej farby. Ideálna ako náplň na štrúdle, jemné pečivo, plundrové pečivo, tlačené koláče, pirôžky, ale aj do cukrárskej výroby a gastroprevádzok napr. na šúľance, posyp, náplň buchiet a pod.
Dávkovanie: 1000 g náplň, 900 g voda/mlieko.

Trvanlivosť	12 mesiacov
Balenie	vrece 12,5 kg



Plnka maková Premium Clean Label

Vysokokvalitná maková náplň s obsahom 50 % maku. Ideálna pre kysnuté pečivo, závin, plundrové výrobky a lístkové rožky ako aj pre použitie v gastronómii - šúľance, posyp buchiet a pod.
Dávkovanie: 1000 g náplň, 550 g studená voda.

Trvanlivosť	9 mesiacov
Balenie	vrece 15 kg



Maková varená náplň 50

Hotová maková varená náplň (obsah maku 50 %). „Klasická výroba varením“, ochutená a vyvážená hotová maková náplň, mak nie je horký. Jednoduchá manipulácia s náplňou, stačí dávkovať pomocou drezírovacieho vrečka alebo priamo rozotrieť na výrobky. Do náplne viete pridať do 10 % strúhanky + do 10 % vody/mlieka.

Trvanlivosť	6 mesiacov
Balenie	vedro 12 kg



Maková varená náplň 35

Hotová maková varená 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).

Trvanlivosť	6 mesiacov
Balenie	vedro 12 kg, vreco 1 kg

Možnosť odberu aj vo vratných 40 kg bareloch, Maková náplň varená "S" Obsah maku 30%.



Zela maková náplň 40

Suchá maková náplň (obsah maku 40 %) výbornej chuti a vzhľadu po príprave. Ideálna aj na štrúdle, do buchiet a pod. Dávkovanie: 1 000 g náplň, 500 g voda.

Trvanlivosť	9 mesiacov
Balenie	vrece 10 kg



Plnka orechová Premium

Vysokokvalitná orechová náplň s obsahom 50 % vlašských orechov a kúskami orechov. Ideálna do kysnutých, plundrových výrobkov a jemného pečiva, lístkových rožkov ako aj pre gastro použitie. Dávkovanie: 1000 g náplň, 500 g voda.

Trvanlivosť	6 mesiacov
Balenie	vrece 15 kg



Orechová varená náplň

Vynikajúca hotová varená orechová náplň vhodná na pečenie - stačí ju natrieť priamo z vedra na cesto - vylepšená chuť, vzhľad a ideálny obsah orechov. Pre chutné orechové štrúdle, twistery, plnené jemné pečivo a plundrové výrobky a mnoho ďalších použití. Do náplne viete pridať cca 10 % sladkej strúhanky.

Trvanlivosť	9 mesiacov
Balenie	vedro 12 kg



Zmes VO

Orechová náplň (obsah vlašských orechov 30 %) - suchá zmes. Výborná aj na gastro receptúry - šúľance, buchty, štrúdle, cukrárske košíčky a výborná v kombinácii s Mamas pie. Dávkovanie: 1000 g náplň, 100 – 400 g strúhanka a podľa toho 450 – 1000 g voda.

Trvanlivosť	6 mesiacov
Balenie	vrece 15 kg



Levanto

Levanto je suchá termostabilná lieskovo-oriešková náplň. Ideálna ako náplň pre twistery, plnené jemné pečivo, plundrové výrobky, lístkové cestá/rožky a pod. Dávkovanie: 1000 g náplň, 600 g voda.

Trvanlivosť	6 mesiacov
Balenie	vrece 10 kg



Vlašsko-orechová náplň instantná NOVINKA

Suchá orechová náplň s výbornou výťažnosťou a flexibilným prídavkom cukru do náplne. Obsah vlašských orechov 28 % v zmesi. Dávkovanie: 1000 g Vlašsko-orechová zmes, 300 g - 400 g cukor, 600 g - 700 g voda.

Trvanlivosť	6 mesiacov
Balenie	vrece 15 kg



Tvarohové a jogurtové náplne



Tvarohová plnka Zeelandia HIT

Hotová tvarohová náplň sladená, s hrubšou štruktúrou tvarohu, ideálna ako pre pekárské, tak aj cukrárske výrobky. Termostabilná. S jemnou citrónovo-vanilkovou príchuťou. Hotové na použitie alebo pre ďalšie spracovanie. Dávkovanie: podľa potreby.

Trvanlivosť	2 mesiace
Balenie	vedro 10 kg



Tvarohová náplň pek. Zeelandia termizovaná

Najnovšia hotová pekárska termostabilná tvarohová náplň sladená ideálna pre použitie v pekárskych aplikáciách. Obsah tuku min. 3,4 %. Jemná krémová farba a jemná hrudkovitosť. Dávkovanie: podľa potreby.

Trvanlivosť	2 mesiace
Balenie	vedro 10 kg



Tvarohová náplň Štandard

Jemná tvarohová náplň sladená cukrom a s obsahom mliečnych bielkovín. Vhodná na priame použitie, ako aj aplikácie pečením pre pekárske a cukrárske výrobky, do cheesecake. Malé balenie, jednoduché použitie, stála kvalita a výborné senzorické vlastnosti náplne. Dávkovanie: podľa potreby.

Trvanlivosť	2 mesiace
Balenie	vedro 5 kg



Jogurtová náplň termizovaná

Hotová jogurtová náplň sladená, jemnej konzistencie, vhodná na priame použitie do cukrárskych výrobkov ako aj na pečenie - termostabilná. S vysokým podielom bieleho jogurtu v náplni. Dávkovanie: podľa potreby.

Trvanlivosť 2 mesiace

Balenie vedro 5 kg



Náš tip.

Dodajte Vaším náplniám krémovosť a jedinečnú chuť vďaka našej novinke v sortimente

KEN Cream cheese.

Je ideálny napr. v kombinácii s tvarohovou náplňou Štandard, Prestami, Fine Cream, smotanami do mnohých moderných ale aj tradičnejších receptúr.





Presta/Gold Fine cream

pudingové
náplne

(hotové na použitie)



Presta Vanilla

Hotová krémová pudingová náplň vanilková, termostabilná.

Dávkovanie: hotové na použitie pre pekárov.

Základná receptúra pre cukrárov: 1000 g Presta, 500 g Zela Delikates alebo verzia so šľahačkou:

1000 g vyšľahaná rastlinná smotana, 500 g Presta.

Trvanlivosť 9 mesiacov

Balenie vedro 12 kg



Presta Choco

Hotová krémová pudingová náplň s príchuťou čokolády, termostabilná.

Dávkovanie: hotové na použitie pre pekárov.

Základná receptúra pre cukrárov: 1000 g Presta, 500 g Zela Delikates alebo verzia so šľahačkou:

1000 g vyšľahaná rastlinná smotana, 500 g Presta.

Trvanlivosť 9 mesiacov

Balenie vedro 12 kg



Presta Lemon (citrón)

Hotová pudingová náplň s citrónovou príchuťou, hotová na použitie. Vhodná pre plničky, ako náplň alebo dekorácia pekárskych a cukrárskych výrobkov. Stabilná pri pečení a mrazení. Dávkovanie: hotové na použitie pre pekárov. Základná receptúra pre cukrárov: 1000 g Presta, 500 g Zela Delikates alebo verzia so šľahačkou: 1000 g vyšľahaná rastlinná smotana, 500 g Presta.

Trvanlivosť 9 mesiacov

Balenie vedro 12 kg



Presta Brandy (vaj. likér)

Hotová krémová pudingová náplň s príchuťou vaječného likéru hotová na použitie. Vhodná pre plničky, ako náplň alebo dekorácia pekárskych a cukrárskych výrobkov. Stabilná pri pečení a mrazení. Dávkovanie: hotové na použitie pre pekárov a obdobne použitie ako iné Presty pre cukrárov.

Trvanlivosť	6 mesiacov
Balenie	vedro 6 kg



Presta Toffee

Krémová pudingová náplň s toffee príchuťou hotová na použitie. Vhodná pre plničky, ako náplň alebo dekorácia pekárskych a cukrárskych výrobkov. Stabilná pri pečení a mrazení. Dávkovanie: hotové na použitie pre pekárov a obdobne použitie ako iné Presty pre cukrárov.

Trvanlivosť	6 mesiacov
Balenie	vedro 6 kg



Presta Cream (biely)

Hotová krémová pudingová náplň s mliečnou príchuťou, hotová na použitie, termostabilná. Dávkovanie: hotové na použitie pre pekárov. Základná receptúra pre cukrárov: 1000 g Presta, 500 g Zela Delikates alebo verzia so šľahačkou: 1000 g vyšľahaná rastlinná smotana, 500 g Presta.

Trvanlivosť	9 mesiacov
Balenie	vedro 12 kg



Cream Vanilla

Hotový pudingový krém s príchuťou vanilky na plnenie pekárskych a cukrárskych výrobkov. Hotový na použitie. Stabilný pri pečení a mrazení. Dávkovanie: hotové na použitie pre pekárov a obdobne použitie ako iné Presty/ Cream náplne pre cukrárov.

Trvanlivosť	6 mesiacov
Balenie	vedro 13 kg



Cream Choco

Hotový pudingový krém s príchuťou čokoláda na plnenie pekárskych a cukrárskych výrobkov. Hotový na použitie. Stabilný pri pečení a mrazení. Dávkovanie: hotové na použitie pre pekárov a obdobne použitie ako iné Presty/ Cream náplne pre cukrárov.

Trvanlivosť	7 mesiacov
Balenie	vedro 13 kg

V rámci Zeelandia spoločností máme v ponuke **omnoho viac typov a chutí radu výrobkov Presta**. V prípade záujmu nás neváhajte kontaktovať.

PRESTA NÁPLNE patria pod tzv. water-based náplne a sú ideálne pre všetky druhy jemného pečiva a cukrárskych výrobkov s krátkou, strednou a dlhou trvanlivosťou (podľa typu Presty). Majú vynikajúcu stabilitu pri pečení ako aj pri mrazení a rozmrazovaní. Perfektné riešenie pre injekčné dávkovanie pred a po pečení. Ideálne ako náplne aj pre dozdobenie Vašich výrobkov.

PRESTA výrobné závody Zeelandia





Presta Gold Lesné ovocie **NOVINKA**

Hotový pudingový krém **s príchut'ou lesného ovocia a krásnou farbou** na plnenie pekárskych a cukrárskych výrobkov, hotový na použitie. Stabilný pri pečení a mrazení. Dávkovanie: hotové na použitie pre pekárov a obdobne použitie ako iné Presty/Fine Cream náplne pre cukrárov.

Trvanlivosť	9 mesiacov
Balenie	vedro 6 kg



Fine Cream Slaný karamel **NOVINKA**

Hotový pudingový krém s modernou chuťou slaného karamelu ideálny ako pre pekárske, tak aj pre cukrárske aplikácie. Kombinovateľný so smotanami, Zela Delikates, Panna Cottou. Dávkovanie: podľa potreby.

Trvanlivosť	6 mesiacov
Balenie	vedro 6 kg



Fine Cream biela a tmavá čokoláda

Fine Cream biela čokoláda
Fine Cream tmavá čokoláda
s obsahom 6 % pravej čokolády

(čokoládová kuvertúra) v náplni a vďaka obsahu srvátky pre ešte lepšiu chuť patria do vyššieho radu pudingových náplní v Zeelandia sortimente. Ideálne na pečenie, pre cukrárov v kombinácii so smotanami, Zela Delikates, Panna Cottou a pod.

Trvanlivosť	6 mesiacov
Balenie	vedro 6 kg

NOVINKA

NOVINKY v sortimente:

RAD výrobkov FINE CREAM A PRESTA GOLD

Dosiahnuteľný pôžitok pre každého spotrebiteľa.

Oživilí sme pre Vás sortiment hotových pudingových náplní o nové a moderné chute a zároveň o vyššiu radu s obsahom pravej čokoládovej kuvertúry a srvátky (**rad Fine Cream**).

Presta Gold Lesné ovocie má výbornú farbu a chuť po lesnom ovocí, takže sa skvele hodí do pekárskych aplikácií - šišky, croissanty, buchty, plundrové výrobky.

Cukrári si zároveň vychutnajú **nové skvelé kombinácie so smotanou**, ktoré oživia portfólio ich zákuskov, pričom **aj v lete** ostávajú Fine Cream aj Presta Gold stabilné a chutné.

Náš tip: vyskúšajte nové pudingové náplne **s Panna Cottou alebo na spôsob ganáže**. Budete prekvapení ich jemnou, skvelou chuťou a možnosťami použitia - napr. ako skvelej náplne do éclairs.





Ostatné
náplne
podobné
Prestám



Corra čokoládová

Čokoládová náplň vhodná do pekárskych aj cukrárskych výrobkov, plundrových výrobkov, šišiek, pirôžkov, muffinov, croissantov a pod. Hotová na použitie. Termostabilná. Dávkovanie: podľa potreby.

Trvanlivosť	9 mesiacov
Balenie	vedro 6 kg



Corra s višňou 40 %

Čokoládová náplň s višňami vhodná na pečenie - termostabilná ako aj na priame použitie - napr. do šišiek a pod. Dávkovanie: podľa potreby.

Trvanlivosť	9 mesiacov
Balenie	vedro 12 kg



Mifi karamelová

Hotová karamelová náplň na báze kondenzovaného mlieka (mliečny základ) ideálna ako pre pekárske výrobky, tak pre náplne a dozdobenie v cukrárskej výrobe. Hotové na použitie. Základná receptúra pre cukrárov: 1000 g Mifi, 500 g Zela Delikates alebo verzia so šľahačkou: 1000 g vyšľahaná rastlinná smotana, 500 g Mifi.

Trvanlivosť	9 mesiacov
Balenie	vedro 6 kg



Vanilkové krémy za studena



Rap Special

Šľahateľný krém za studena ideálny pre plnenie cukrárskych zákuskov a toriet. Nie je vhodný na pečenie. Je mrazuvzdorný. Ideálny pre plnenie krémešov, veterníkov a venčekov, éclairs, tort, koláčov, francúzskeho krémeša a pod. Základná receptúra: 500 g zmes, 1000 g voda (studená).

Trvanlivosť 9 mesiacov

Balenie vrece 10 kg



Rapido

Svetložltý krém za studena, vhodný na plnenie hotových výrobkov ako aj na pečenie, mrazuvzdorný.

Základná receptúra: 400 g zmes, 1000 g voda (studená).

Trvanlivosť 12 mesiacov

Balenie vrece 10 kg



Topmix

Chutná a na prípravu jednoduchá náplň pre likérové špičky. Taktiež použiteľná ako cukrársky krém s margarínom/maslom alebo v kombinácii so šľahačkou.

Základná receptúra: 800 g Topmix, 400 g cukor, 100 g rum, 700 g voda cca.

Trvanlivosť 9 mesiacov

Balenie vrece 15 kg



Ostatné náplne a krémy



Bolero kakaové

Tuková pasta Bolero kakaové - je vynikajúci základ pre prípravu "vareného" kakaového krému, ako náplň pre obal likérových špičiek a rôzne typy zákuskov a tort. Ide o už varenú náplň, teda, stačí ju iba jemne nahriať a vyšľahať s tukom alebo margarínom/maslom v pomere napr. 1000 g Bolero, 800 g Zeelback margarín.

Trvanlivosť	6 mesiacov
Balenie	vedro 12 kg



Bolero Instant

Instantná náplň pre výrobu likérových špičiek. Bez nutnosti zdlhavého varenia krému. Likérové špičky napr. aj s náplňou (Topmix) za chvíľku. Vynikajúca kvalita a chuť výrobkov. Jednoduchá príprava - za studena (pridáte vodu a zmäknutý margarín/maslo). Taktiež kombinovateľná so šľahačkou.

Trvanlivosť	9 mesiacov
Balenie	vrece 15 kg

Dávkovanie:
800 g Bolero, 450 g voda, 1250 g Zeelback margarín alebo
1000 g Bolero Instant, 2500 g vyšľahaná smotana



Nusanté

Kakaový náplňový krém tukový s arómou lieskových orieškov - netermostabilný. Je ideálny ako náplň po pečení - do hotových croissantov, šišiek alebo pre cukrársku aplikáciu do výrobkov v kombinácii s margarínom, maslom, Zela delikates. Dávkovanie: podľa potreby.

Trvanlivosť	12 mesiacov
Balenie	vedro 12 kg



Náplň kakaová - zmes

Suchá kakaová zmes pre pekársku výrobu/ závinu a pod. Stabilná pri pečení, veľmi chutná, nevyteká z výrobkov.

Základná receptúra: 690 g náplň, 310 g voda (ak pridáte trochu strúhanky, pridajte viac vody).

Trvanlivosť	6 mesiacov
Balenie	vrece 15 kg



Kakao Klasik

Výborná suchá kakaová náplň s rumovou arómou. Ideálna ako náplň pre jemné pečivo, kysnuté závinu, croissanty, gápeľský koláč a pod. Základná receptúra: 600 g Kakao Klasik, 350 g voda, podľa potreby možno pridať sladkú strúhanku.

Trvanlivosť	12 mesiacov
Balenie	vrece 15 kg



Škoricová náplň

Hotová škoricová náplň vo vedre. Jednoduché použitie. Vyvážená chuť a kvalita overená našimi zákazníkmi a spotrebiteľmi. Výborne rozštiepatelná, ideálna pre pečenie škoricovníkov a iných druhov kysnutých a plundrových výrobkov.

Trvanlivosť	5 mesiacov
Balenie	vedro 13 kg

Odporúčané max. dávkovanie: max. 40 – 45 % na kg hotového výrobku.



Kokosová náplň

Kokosová náplň, veľmi chutná a obľúbená u zákazníkov. Využijete ju na veľa aplikácií či už do zákuskov alebo pečenia pekárskych výrobkov, ako náplň do ciest a pod. Ideálna v kombinácii s našou Kakaovou náplňou a ovocnými náplňami Darinka, Frutafill a pod.

Trvanlivosť	6 mesiacov
Balenie	vrece 15 kg

Základná receptúra: 590 g náplň, 410 g horúca voda 70 – 80 °C.

Bolero kakaové alebo Bolero instant?

Záleží len na Vás.

Bolero kakaové je hotová **tuková pasta** s obsahom kakaa a kvalitnej cukrárskej polevy.

S Bolero instant na druhej strane ušetríte miesto v chladničke pri skladovaní náplne.

Odporúčame vyskúšať obe a vybrať si pre Vás tú správnu alternatívu.

Náš tip:

Okrem klasických špicov, indiánov a rožtekov s danými náplňami jednoducho pripravíte aj

Bolero rezy (s chuťou likérových špicov).





Darinka náplne a extra džemy



Darinka džem extra jahoda

Jednodruhový džem s obsahom 47 % jahôd. Dobre sa rozotiera, je ideálny pre natieranie na pečivo, croissanty, palacinky, tortové korpusy, ideálny ako ovocná zložka do jogurtov a pod. Netermostabilný. Ideálny pre raňajkový program do hotelov.

Trvanlivosť	9 mesiacov
Balenie	vedierko 1 kg alebo vedierko 4 kg



Darinka džem extra marhuľa

Jednodruhový džem s obsahom 45 % marhúľ. Ľahko sa rozotiera na pečivo, palacinky, croissanty, ideálny ako ovocná zložka do jogurtov a pod. Netermostabilný. Ideálny pre raňajkový program do hotelov. Výborný aj ako náplň Sacherka rezov, perníkov, rolád a ďalších typov korpusev.

Trvanlivosť	9 mesiacov
Balenie	vedierko 1 kg alebo vedierko 4 kg



Darinka-náplň Čučoriedka

Ovocná náplň z ovocných pretlakov čučoriedky, jablka a arónie, ideálna pre natieranie na pečivo, croissanty, palacinky a pod. Vhodná aj na pečenie v uzatvorených tvaroch. Ideálna pre raňajkový program do hotelov.

Trvanlivosť	9 mesiacov
Balenie	vedierko 1 kg alebo vedierko 4 kg



Darinka-náplň Jahoda

Ovocná náplň z ovocných pretlakov jahoda, jablko a arónia, ideálna pre natieranie na pečivo, croissanty, palacinky a pod. Vhodná aj na pečenie v uzatvorených tvaroch. Ideálna pre raňajkový program do hotelov.

Trvanlivosť	9 mesiacov
Balenie	vedierko 1 kg



Darinka-náplň Marhuľa

Ovocná náplň z ovocných pretlakov marhuľa a jablko, ideálna pre natieranie na pečivo, croissanty, palacinky a pod. Vhodná aj na pečenie v uzatvorených tvaroch. Ideálna pre raňajkový program do hotelov.

Trvanlivosť	9 mesiacov
Balenie	vedierko 1 kg



Darinka-Slivkový lekvár sladený s jablkami

Lekvár vyrábaný tradičným spôsobom - odparovaním vody z ovocného základu. V pomere 75 % sliviek a 25 % jablák - pre lepšiu roztierateľnosť - konzistenciu ideálnu pre pečenie a vyšší obsah pektínu. Lekvár od Zeelandie pekne drží tvar a nevyteká z výrobkov, a pritom tak skvele chutí.

Trvanlivosť	9 mesiacov
Balenie	vedierko 1 kg
	V ponuke aj Darinka džem extra slivka
	vedierko 4 kg



Darinka-zmes ovocná Linecká

Viacdruhovú ovocnú náplň, ktorej základom je zmes troch jemne pasírovaných ovocných pretlakov. Má hladkú, tuhšiu konzistenciu a výraznú sladkokyslú chuť. Je ideálna ako náplň lineckého pečiva, korpusov, perníkov a pod.

Trvanlivosť	9 mesiacov
Balenie	vedierko 1 kg



Darinka džem extra lesné ovocie

Výborný džem zo zmesi lesného ovocia. Na jeho výrobu bolo celkovo použitých 50 % ovocia, a to malín, čučoriedok a ostružín. Skvelý k pečivu, croissantom, palacinkám, na potieranie korpusov, ako preliv k napr. jogurtovým/kysnutým guľičkám/pirohom alebo do jogurtov a pod.

Trvanlivosť	9 mesiacov
Balenie	vedierko 1 kg



Darinka džem extra malina

Jednodruhový úžasný džem s 45 % podielom malín. Ideálny nielen na pečivo, palacinky, do jogurtov, ale aj ako náplň korpusov, do náplní a pod. Netermostabilný. Vynikajúci aj pre raňajkový program pre hotely.

Trvanlivosť	9 mesiacov
Balenie	vedierko 1 kg

Všetky Darinka náplne a extra džemy/lekvár si viete zakúpiť už od 1 ks/vedierka.



Ovocné náplne -lekváre



ON Slivkový lekvár Premium s jablkami

Veľmi kvalitný lekvár s vysokým množstvom vstupného ovocia. Neobsahuje škrob. Vyrábaný tradičným postupom - odparovaním vody. Stabilný pri pečení a mrazení. Vďaka výraznej chuti a intenzívnej vôni je ideálny pre použitie do jemného pečiva, plundier, koláčov, buchiet, závinov a pod.

Trvanlivosť 12 mesiacov

Balenie vedro 14 kg



ON Slivkový lekvár Industry s jablkami

Lekvár s intenzívnou vôňou a výbornou termostabilitou. Dobre sa rozotiera a plní do výrobkov, ideálny aj pre priemyselné prevádzky.

Trvanlivosť 12 mesiacov

Balenie vedro 14 kg



FRUITFUL
náplne
70%
ovocia



Náš **najvyšší rad ovocných náplní FRUITFUL** presvedčí svojou **kvalitou**, **vysokým obsahom ovocia (70%)** a **chuťou ako u čerstvého ovocia** každého zákazníka.

Balené v **ekologickom balení - plechovke 2,7 kg.**



Ideálne ako na dozdobenie hotových zákuskov a dezertov, tak aj na pečenie a mrazenie.

Vychutnajte si náplne plné ovocia od Zeelandie.





Fruitful Višňa

Neodolateľná prémiová ovocná náplň s obsahom 70 % celých višní v jemnom géle, ideálna pre dozdobenie cukrárskych výrobkov aj ako náplň v mnohých cukrárskych aplikáciách. Perfektne vyvážená chuť, ktorej neodoláte. Vhodné na pečenie a mrazenie.

Trvanlivosť	24 mesiacov
Balenie	plechovka 2,7 kg



Fruitful Jahoda

Jedinečná a chutná ovocná náplň s obsahom 70 % celých jahôd v jemnom géle. Obľúbená u zákazníkov aj spotrebiteľov. Ideálna na dozdobenie zákuskov, cheesecake, toriet, dezertov aj ako náplň mnohých cukrárskych výrobkov. Vhodné na pečenie a mrazenie.

Trvanlivosť	24 mesiacov
Balenie	plechovka 2,7 kg



Fruitful Malina

Najvyššia kvalita s 70 % obsahom malín v našej ponuke. Maliny sú jemne popučené, bez výraznej viditeľnosti zrníčok v jemnom a chutnom géle. Okrem spomínaného využitia v cukrárskej oblasti sa skvele hodí aj pre Horeca segment - palacinky, lievance, vafle a pod. Vhodné na pečenie a mrazenie.

Trvanlivosť	24 mesiacov
Balenie	plechovka 2,7 kg



Fruitful Mango

Jedinečná chuť chrumkavých kúskov manga, ktorého kvalita sa zachová práve najideálnejšie v plechovke. Mangové kúsky v géle 70 %. Ideálne ako pre moderné cukrárske aplikácie, tak aj pre oživenie klasickjších výrobkov nielen počas leta. Vyskúšajte napr. do venčekov a éclairs. Vhodné na pečenie a mrazenie.

Trvanlivosť	24 mesiacov
Balenie	plechovka 2,7 kg



Fruitful Pomaranč

Ak hľadáte niečo jedinečné, ste na správnom mieste. Fruitful s 70 % obsahom pomarančov v jedinečnej jemnej konzistencii (bez kúskov-ako jemná pulpa) sa hodí do mnohých zákuskov a náplní pre oživenie sortimentu počas celého roka. Ideálne aj v kombinácii s agarom a želé. Vhodné na pečenie a mrazenie.

Trvanlivosť	24 mesiacov
Balenie	plechovka 2,7 kg



Fruitful Citrónový krém

Jemný citrónový krém - s obsahom 70 % citrónov - hladkej konzistencie, jemne kyslej chuti a krásnej jemne žltej farby - pre mnoho aplikácií a receptúr - od ovocných tartaletiek, cheesecakes a pod. - ideálny ako náplň ale aj dozdobenie rezov a toriet. Vhodné na pečenie a mrazenie.

Trvanlivosť	18 mesiacov
Balenie	plechovka 2,7 kg



Fruitful Čučoriedka

Oblíbený čučoriedkový Fruitful s obsahom 70 % kvalitných celých kúskov čučoriedok v jemnom a chutnom géle. Ideálny ako pre dozdobenie, tak aj ako náplň cukrárskych výrobkov. Skvelý aj pre Horeca aplikácie - palacinky, lievance a pod. Vhodné na pečenie a mrazenie.

Trvanlivosť 24 mesiacov
Balenie plechovka 2,7 kg



Fruitful Čierna ríbezľa

Naša najnovšia chuť v rade Fruitful ovocných náplní - vybraná práve pre obľúbenú chuť na Slovensku. 70 % obsah čiernych ríbezlí v jemne kyselkavom géle poteší všetkých zákazníkov a spotrebiteľov, ktorí obľubujú menej sladkú chuť. Vhodné na pečenie a mrazenie.

Trvanlivosť 24 mesiacov
Balenie plechovka 2,7 kg

Neváhajte a vyskúšajte niektoré z mnohých receptúr Fruitful.

Pre viac receptúr kontaktujte našich technológov.





Ovocné náplne -cukrárske



Ovocná náplň zmes

Ovocná plnka tradičnej chuti a s tradičnou štruktúrou založená na jablkovom pyré, slivke a arónii, s výbornou ovocnou arómou. Ideálna na potieranie cukrárskych korpusov. Dávkovanie: podľa potreby.

Trvanlivosť	8 mesiacov
Balenie	vedro 13 kg



Ovocná náplň mix

Ovocná náplň (maďarská kvalita) založená na jablkovej, višňovej, hruškovej a slivkovej dreni výbornej chuti. Ideálna pre cukrárov, tak aj cukrárov, pre potieranie korpusov - dobre sa rozotiera, pričom je termostabilná do teploty 220 °C - v uzatvorených tvaroch a výrobkoch s krátkym pečením. Dávkovanie: podľa potreby.

Trvanlivosť	12 mesiacov
Balenie	vedro 10 kg



ON Zmes Industry

Ovocná náplň s podielom višne, jablka, a arónie. Chuť je zvýraznená použitím jahodovej arómy. Má hladkú konzistenciu a dobre sa rozotiera. Výborná na potieranie cukrárskych korpusov. Dávkovanie: podľa potreby.

Trvanlivosť	12 mesiacov
Balenie	vedro 13 kg



ON Linecká cukrárska

Ovocná náplň s podielom višne, jablka a arónie, v chuti podporená arómou červenej ríbezle a maliny. Má hladkú konzistenciu a dobre sa rozotiera. Výborná aj na potieranie cukrárskych korpusov. Dávkovanie: podľa potreby.

Trvanlivosť	12 mesiacov
Balenie	vedro 13 kg



ON Marhuľa linecká

Ovocná náplň so základom jablkového a marhuľového pretlaku, ideálna ako náplň do lineckého/čajového pečiva. Taktiež vhodná na pečenie v uzatvorených tvaroch pre pekárov. Dávkovanie: podľa potreby.

Trvanlivosť	12 mesiacov
Balenie	vedro 13 kg



ON Čučoriedka s kusovým ovocím

Ovocná náplň z jablkového a aróniového pretlaku a kúskov čučoriedok, ideálna na potieranie cukrárskych korpusov, ale aj pre pekárov na pečenie do uzatvorených tvarov a HORECA segment. Dávkovanie: podľa potreby.

Trvanlivosť	12 mesiacov
Balenie	vedro 13 kg



ON Červená ríbezľa cukrárska

Chuťovo výrazná ovocná náplň s vysokým obsahom ušľachtilého ovocia - jednodruhovú z červenej ríbezle, tuhšia, ale dobre rozštiepatelná. Vhodná na potieranie cukrárskych korpusov ale aj do knedličiek. Dávkovanie: podľa potreby.

Trvanlivosť	12 mesiacov
Balenie	vedro 13 kg

Náš tip:
Vyskúšajte naše nové Presta Gold a Fine cream pudingové náplne.

Ide o vyššiu kvalitu pudingových náplní s obsahom srvátky a/alebo pravej čokolády (Slaný karamel, Lesné ovocie, biela & tmavá čokoláda).

Ideálne v kombinácii **so smotanami KEN, Panna Cottou, KEN Cream cheese, Zela Delikates**. Skvele sa hodia k našim treným hmotám.

Využijete ich naozaj všade - na pečenie - do tlačných koláčov, plundrových výrobkov, náplň croissantov, parených buchiet a pod.





Ovocné náplne -pekárske



Jablkové kocky a rezy

Tepelne ošetrované kúsky jablák (rezy alebo kocky) vo vlastnej šťave, s prídavkom kyseliny citrónovej. ideálne pre pekárske výrobky, štrúdle, koláče typu pie a pod.
Dávkovanie: podľa potreby. Vákuovo balené.

Trvanlivosť	18 mesiacov
Balenie	kartón 11 kg (2 x 5,5 kg PE vrečko)



ON Zmes pekárska termostabilná

Výborná termostabilná ovocná náplň so základom jablkového a aróniového pretlaku, s dodatkom jablkovej vlákniny pre pekárov aj cukrárov. Celkový podiel ovocia v 1 kg náplni je 500 g. Dávkovanie: podľa potreby.

Trvanlivosť	12 mesiacov
Balenie	vedro 13 kg



Zela ovocná náplň

Ovocná náplň termostabilná, ktorá vo svojom zložení výborne kombinuje jablko, višňu a aróniu. Ideálna ako pre pekárov, tak aj cukrárov a segment Horeca.
Dávkovanie: podľa potreby.

Trvanlivosť	12 mesiacov
Balenie	vedro 13 kg



ON Zmes

Ovocná náplň termostabilná v menšom balení, s výbornou kombináciou ovocných pretlakov-jablko, višňa a arónia. Ideálna ako pre pekárov, tak aj cukrárov a Horeca segment. Podiel ovocnej zložky: 690 g/kg. Dávkovanie: podľa potreby.

Trvanlivosť	12 mesiacov
Balenie	vedro 6 kg



ON do šišiek zmes Industry

Ovocná náplň hladkej konzistencie ideálna pre plnenie šišiek, s výbornou chuťou - kombináciou ovocných pretlakov jablko, višňa a arónia. Podiel ovocnej zložky 400 g/kg. Zároveň ideálna ako pre pekárov, tak aj cukrárov a Horeca segment. Dávkovanie: podľa potreby.

Trvanlivosť	12 mesiacov
Balenie	vedro 13 kg



Náplň do šišiek marhuľová

Ovocná náplň hladkej konzistencie ideálna pre plnenie šišiek, croissantov a pod., s výbornou chuťou - kombináciou ovocných pretlakov jablko a marhuľa, Podiel ovocnej zložky 350 g/kg. Zároveň ideálna ako pre pekárov, tak aj cukrárov a Horeca segment. Dávkovanie: podľa potreby.

Trvanlivosť	12 mesiacov
Balenie	vedro 13 kg



Plnka marhuľka termostabilná

Výborná farba a chuť náplne, hladká konzistencia s viditeľnou marhuľovou dreňou jemne doplnenou o jablkovú dreň. Celkový podiel ovocia v náplni 40 % marhuľa + 5 % jablko, čo zaručuje naozaj tradičnú chuť a vzhľad náplne ako kedysi. Dávkovanie: podľa potreby.

Trvanlivosť	6 mesiacov
Balenie	vedro 10 kg



Ovoc. nápl. marhuľová termostabilná

Ovocná jednodruhová náplň s vyšším podielom marhuľovej dužiny (540 g/kg náplne), termostabilná, "maďarská kvalita s výraznou marhuľovou kyslastejšou chuťou", ideálna ako pre pekárov, tak aj cukrárov. Dávkovanie: podľa potreby.

Trvanlivosť	12 mesiacov
Balenie	vedro 10 kg



Džemy

Ovocné náplne založené na jablkovej dreni s nižším podielom ušľachtilého ovocia. Sú tuhšej konzistencie a majú pevnú, kráateľnú štruktúru, preto sú výborne použiteľné nielen v malých, ale aj v stredných a priemyselných pekárňach. Vhodné pre plnenie ako pekárskych, tak aj cukrárskych výrobkov a do knedličiek.

Marhuľový džem

Výborný a zákazníkmi obľúbený marhuľový džem, ideálny pre pekárov aj cukrárov. Kombinácia základu z jablkového pretlaku, marhuľového (8 %) a višňového pretlaku. Celkový podiel ovocia v náplni 600 g/kg. Dávkovanie: podľa potreby.

Trvanlivosť	12 mesiacov
Balenie	vedro 13 kg

Jahodový džem

Kvalitný a zákazníkmi obľúbený jahodový džem ideálny pre pekárske aplikácie. **Termostabilný vo výrobkoch v uzatvorenom stave.** Ideálny aj do parených buchiet. Vyrobený z kombinácie ovocných pretlakov jablka, jahody (10 %) a arónie. Celkový podiel ovocia v náplni 600 g/kg. Dávkovanie: podľa potreby.

Trvanlivosť	12 mesiacov
Balenie	vedro 13 kg



Saftia

Je ideálnym pomocníkom každého pekára a cukrára, keď chce využiť aj nálevy zo zaváranín, zahusťuje ovocné šťavy. Ideálna pre hotové výrobky, ale aj stabilná pri pečení, do závinov, jemného pečiva, lístkového cesta, mnohostranné použitie, instantná, rýchlo rozpustná v studenom náleve.

Základné dávkovanie: 100 g SAFTIA, 1000 g ovocná šťava/voda, 300 – 600 g jemný cukor, odkvapkané ovocie z kompótu. Cukor pridajte podľa druhu ovocia. Alebo pridajte na 1 kg scedeného ovocia 100 g Saftie (využitie bez nálevu).

Trvanlivosť	12 mesiacov
Balenie	kartón 5 kg

Naším odborom je cukrárska a pekárska oblasť.

**Zameranie, ktoré nás baví,
oblasť, v ktorej chceme inšpirovať.**

Prichádzame s novými nápadmi, produktmi,
nespočetným množstvom vlastných aplikačných receptúr.

Pretože veríme, že inovácie sú cestou k úspechu.



FRUTAFILLI a Frugella- ovocné gély



FRUTAFILLI

Ovocné náplne s vysokým obsahom ovocia (min. 70%),

prirodzená chuť a vôňa čerstvého ovocia vďaka špeciálnemu postupu pri výrobe a zloženiu Frutafillov.

Konzistencia: celé plody alebo u väčších plodov pokrúpané pevné kusy ovocia, pričom štruktúra ovocia je zachovaná. Ideálne pre cukrárov ako náplň alebo dozdobenie koláčov a zákuskov. Vhodné aj na mrazenie, pečenie a HORECA segment.

Frutafill višňa

Višňový Frutafill s celými kúskami ovocia - najobľúbenejšia chuť u našich zákazníkov. Pre mnoho aplikácií a kombinácií v cukrárskych receptúrach s našimi ďalšími zmesami a náplňami. Obsah ovocia: višne 70 %.

Trvanlivosť 9 mesiacov

Balenie vedro 6 kg



Frutafill marhuľa

Marhuľový Frutafill s väčšími nakrájanými pevnými kúskami marhúľ. Obľúbená chuť slovenských spotrebiteľov. Ideálne pre použitie ako u pekárov, tak u cukrárov a Horeca segmente. Obsah ovocia: marhule 70 %.

Trvanlivosť 9 mesiacov

Balenie vedro 6 kg



Frutafill čučoriedka



Čučoriedkový Frutafill s celými kúskami kvalitných a chutných čučoriedok, ideálny pre mnohé pekárske aj cukrárske výrobky a pre Horeca segment. Obsah ovocia: 72 % čučoriedky - kúsky + 7 % jablkový pretlak.

Trvanlivosť	9 mesiacov
Balenie	vedro 6 kg

Frutafill lesné ovocie



Výborná kombinácia 4 druhov lesného ovocia pre Vaše jedinečné koláče, jemné pečivo, plundrové výrobky a iné aplikácie v Horeca segmente.

Obsah ovocia: ostružiny 21 % + čučoriedky 18 % + maliny 16 % + jahody 14 % + jablkový pretlak. Celkový obsah ovocia: min. 70 %.

Trvanlivosť	9 mesiacov
Balenie	vedro 6 kg

Frutafill jahoda



Jahodový Frutafill s celými kúskami stredne veľkých jahôd. Ideálny ako na pečenie, tak aj ako náplň cukrárskych výrobkov a napr. do knedličiek, na palacinky a lievance pre Horeca segment. Obsah ovocia: jahody 60 % + ovocné pretlaky višňa a arónia. Celkový obsah ovocia: 76 %.

Trvanlivosť	9 mesiacov
Balenie	vedro 6 kg

Frutafill citrón



Jemný hladký Frutafill - kombinácia citrónu a jablka nielen pre použitie ako náplň cukrárskych výrobkov, ale aj na dozdobenie cheesecakov a iných zákuskov, výborné v kombinácii s Palettou a pod. pre dekoráciu. Obsah ovocia: v danom prípade je obsah ovocia max. možný pre túto aplikáciu: ovocný pretlak citrón 19 %, ovocný pretlak jablko. Celkový obsah ovocia: 35 %.

Trvanlivosť	9 mesiacov
Balenie	vedro 6 kg

Frutafill Ananás + Pomaranč



Vychutnajte si nový Frutafill Ananás + Pomaranč - so sviežou chuťou nielen na leto. Obsahuje bohatý podiel pomarančovej zložky - pretlaku (39 %) a kúskov ananásu (37 %). Celkový obsah ovocia: 76 %

Trvanlivosť	9 mesiacov
Balenie	vedro 6 kg

Frutafilli sú náplne s vysokým obsahom ovocných kúskov (až do 76 %),

prírodnou chuťou a vôňou čerstvého ovocia, s celým ovocím alebo v prípade väčších druhov nakrájané pevné kúsky ovocia.

V náplniach je zachovaná štruktúra ovocia, je ich **možné zmraziť** a sú vhodné aj pre niektoré aplikácie na pečenie. Frutafilli dodajú výrobkom **atraktívny vzhľad, ovocnú chuť a textúru**. V našej ponuke nájdete viacero chutí, ktoré skvele využijete v cukrárskej a pekárskej výrobe ako aj v gastronómii a napr. na dozdobenie zmrzliny.





Frugella Višňa (Višňový gél)

Najobľúbenejší višňový gél, s kúskami višní v chutnom géli, s vyváženou jemne nakyslastou chuťou višní, teraz aj v peknom Zeelandia PE drezírovacom vrecku. Celkový podiel ovocia: 54 % - z toho 48 % višne.

Trvanlivosť	9 mesiacov
Balenie	vedro 6 kg alebo kartón 6 kg (6 x 1 kg drezírovacie vrecko)



Frugella Marhuľa (Marhuľový gél)

Chuťovo vynikajúci marhuľový gél s vysokým podielom marhúľ - sušených marhúľ, kúskov marhúľ. Ideálny ako pre pekárov, tak aj pre cukrárov a Horeca segment. Celkový podiel ovocia 56 % - z toho 56 % marhule.

Trvanlivosť	9 mesiacov
Balenie	vedro 6 kg alebo kartón 6 kg (6 x 1 kg drezírovacie vrecko)



Frugella Čučoriedka (Čučoriedkový gél)

Ovocný gél s vyšším podielom kúskov čučoriedok a ovocného jablkového pretlaku. Termostabilný. Ideálny pre pekárske a cukrárske použitie. Celkový podiel ovocia 56 % - z toho 40 % čučoriedka.

Trvanlivosť	9 mesiacov
Balenie	vedro 6 kg



Frugella Jahoda (Jahodový gél)

Chutný jahodový gél s vyšším obsahom jahôd a ovocného pretlaku višňa. S vylepšeným vzhľadom a chuťovým profilom. Termostabilný. Ideálny pre pekárov, cukrárov a gastro prevádzky. Celkový podiel ovocia 56 % - z toho 40 % jahoda.

Trvanlivosť	9 mesiacov
Balenie	vedro 6 kg alebo kartón 6 kg (6 x 1 kg drezírovacie vrecko)



FRUGELLA rad výrobkov

Frugella náplne patria pod inovovaný rad ovocných náplní. Vylepšený chuťový profil náplní, zo zloženia väčšinou ubudol jablkový pretlak, ktorý potláčal chuť základnej ovocnej zložky gélu.

Namiesto glukózovo-fruktózového sirupu sme sa vrátili späť ku klasickému cukru v zložení.

Lákavý vzhľad náplne - vylepšené zloženie a farba náplne s viditeľnými kúskami ovocia rovnomerne rozloženými v náplni.

Výborná termostabilita a stabilita pri mrazení.

Vylepšená chuť v ústach - bez lepivého pocitu.

Ovocné gély Zeelandia



Malinový gél

Chuťovo vyvážený malinový gél s dobrým podielom malín a kombinácie ovocných pretlakov jablko, višňa a arónia pre správne ideálnu chuť a vzhľad náplne. Ideálny ako pre pekárov, tak aj pre cukrárov a Horeca segment. Celkový podiel ovocia 81 % - z toho 25 % malina.

Trvanlivosť	9 mesiacov
Balenie	vedro 6 kg alebo kartón 6 kg (6 x 1 kg drezirovacie vrečko)



Jablkový gél so škoricou

Ochutený jablkový gél so škoricou ideálny ako pre pekárov, ak aj pre cukrárov, hotely a Horeca segment. Obsah ovocia: 65 % jablko.

Trvanlivosť	9 mesiacov
Balenie	vedro 5 kg



Kiwi gél

Inovované balenie kiwi gélu v pekných a pevných Zeelandia drezirovacích vrečkách pre pohodlné aplikovanie náplne a jej jednoduché uskladnenie. Ideálne pre pekárov, cukrárov a Horeca segment ale aj e-shopy a kamenné predajne. Obsah ovocia: 40 % kiwi, jablkový pretlak. Celkový obsah ovocia: 64 %.

Trvanlivosť	9 mesiacov
Balenie	kartón 6 kg (6 x 1 kg drezirovacie vrečko)



Brusnice v géli

Čoraz viac obľúbená verzia gélu - Brusnice v géli najmä u Horeca segmentu, e-shopov a v kamenných obchodoch. Ideálne ako na pečenie, tak aj ako príloha k jedlám do reštaurácií, kolíb, závodných jedální a pod. Celkový obsah ovocia: 55 % brusnice-kúsky.

Trvanlivosť	9 mesiacov
Balenie	vedro 3,5 kg



OVOCNÉ GÉLY ZEELANDIA

Gélové náplne s vysokým podielom ovocia. Stabilné pri pečení aj mrazení. Vhodné pre pekárské výrobky ako aj pre niektoré aplikácie cukrárskych výrobkov. Taktiež vhodné do knedličiek alebo palacinek. Verzie v drezirovacom vrečku sú ideálne nielen pre cukrárov ale aj pre e-shopy/kamenné predajne.

Podiel jednodruhového ovocia v géloch je v rozmedzí 40 -65%. Celkový podiel ovocia v géloch je v rozmedzí 55 - 80% v závislosti od typu/chuti. Viac informácií k zloženiu výrobku získate od Vášho Obchodného zástupcu vyžiadanim si špecifikácie výrobku.



Zeleninové náplne a polotovary



Piri piri omáčka

Piri piri omáčka - je paradajková omáčka s pikantnou chuťou chilli papričiek a kúskami zeleniny, pričom je zároveň príjemne sladká. Je ideálna na pečenie ako náplň do slaného pečiva a plundrových výrobkov alebo ako základ na pizzu, základ do omáčok k mäsu či cestovinám.

Trvanlivosť 6 mesiacov

Balenie vedro 12 kg



Pizza kečup - pikant

Jemne pikantná paradajková náplň doplnená o kúsky cibule. Náplň je ideálna ako paradajkový základ na pizzu a focacciu a iné snacky, ako aj k dochuteniu pokrmov alebo ako náplň do slaných pekárskych výrobkov. So štipkou chilli a zmesi korenia. Dávkovanie: podľa potreby.

Trvanlivosť 6 mesiacov

Balenie vedro 5 kg



Zela Pizza Sauce

Jemne pikantná zeleninová náplň, ktorej základom je kvalitný paradajkový pretlak, obsahuje sušenú cibuľu, cesnak a oregano a štipku chilli. Výborná pre pekárske použitie - pre pizza rožky, snacky, náplň na pizzu a pod. Termostabilná. Dávkovanie: podľa potreby.

Trvanlivosť 6 mesiacov

Balenie vedro 11 kg



Náplň Mexico

Jemne pikantná zeleninová náplň, ktorej základom je kvalitný paradajkový pretlak, obsahuje kukuricu, šampiňóny, cibuľu a štipku chilli. Ideálna pre pekárske použitie ako sú pizza rožky, náplň na pizzu a v gastronómii pre dochutenie jedál. Termostabilná. Dávkovanie: podľa potreby.

Trvanlivosť	6 mesiacov
Balenie	vedro 5 kg



Paradajkový pretlak

Vynikajúca kvalita paradajkového pretlaku - refraktometrická sušina min. 22 %. Hotový na použitie - ideálny na varenie a dochutenie gastronomických jedál, omáčok, polievok ale aj lasagní, pizze a pod. Ide o paradajkový pretlak bez pridaného cukru a jemne dochutený soľou. Dávkovanie: podľa typu použitia.

Trvanlivosť	6 mesiacov
Balenie	vedro 5 kg



Špenátová náplň s brokolicou

Kvalitné a jemné zloženie náplne ideálne ako pre pekárske použitie (plundrové výrobky) ako aj na dochutenie gastronomických jedál. Bohatý obsah špenátu (50 %) a brokolice (20 %).

Trvanlivosť	6 mesiacov
Balenie	vedro 5 kg



Bolognese

Zeleninová náplň, v ktorej sa skvele prepájajú chute paradajkového základu, cibule, sušených paradajok, paprikových vločiek, zmesi korenia a štipku chilli. Vďaka svojej chuti je ideálna napríklad do lístkového cesta, plundier, tortil a pod. Úspešne ju viete použiť aj pri príprave jedál ako sú omáčky na cestoviny, zeleninové zmesi k mäsu a pod. Dávkovanie: podľa potreby.

Trvanlivosť	8 mesiacov
Balenie	vedro 5 kg





Vaječné polotovary

Tekutá vaječná melanž á 10 kg

Pasterizovaná tek. vaj. melanž v aseptickom balení. Vynikajúca šľahateľnosť a hygienická bezpečnosť. Obsah vajec 99,9 %. Ideálna pre pekárov, cukrárov aj Horeca segment. Skladovanie: 0 – 4 °C.

Trvanlivosť 38 dní
Balenie bag-in-box 10 kg
10 kg = 9690 ml

Tekutá vaječná melanž á 1 kg

Pasterizovaná tek. vaj. melanž v aseptickom balení. Vynikajúca šľahateľnosť a hygienická bezpečnosť. Obsah vajec 99,9 %. Ideálna pre pekárov, cukrárov aj Horeca segment. Skladovanie: 0 – 4 °C.

Trvanlivosť 49 dní
Balenie kartón 12 L
(Tetra brik 12 x 1kg)
1 kg = 969 ml

Na objednávku.

Tekutý vaječný bielok á 10 kg

Tekutý pasterizovaný a asepticky balený vaječný bielok s vysokým nášľahom. Vhodný predovšetkým pre použitie v cukrárskej výrobe. Obsah bielok: 98,9 %. Skladovanie: 0 – 4 °C.

Trvanlivosť 49 dní
Balenie bag-in-box 10 kg
10 kg = 9660 ml

Na objednávku.

Tekutý vaječný bielok á 1 kg

Tekutý pasterizovaný a asepticky balený vaječný bielok s vysokým nášľahom. Vhodný predovšetkým pre použitie v cukrárskej výrobe. Obsah bielok: 98,9 %. Skladovanie: 0 – 4 °C.

Trvanlivosť 49 dní
Balenie kartón 12 L
(Tetra brik 12 x 1kg)
1 kg = 966 ml

Na objednávku.

Tekutý vaječný žltok á 10 kg

Tekutý pasterizovaný a asepticky balený vaječný žltok. Dobre šľahateľný. Použitie hlavne do cukrárskej výroby pre trené, linecké a kysnuté cestá, krémy a pod. Obsah žltok: 99,9 %. Skladovanie: 0 – 4 °C.

Trvanlivosť 33 dní
Balenie bag-in-box 10 kg
10 kg = 9720 ml

Na objednávku.

Tekutý vaječný žltok á 1 kg

Tekutý pasterizovaný a asepticky balený vaječný žltok. Dobre šľahateľný. Použitie hlavne do cukrárskej výroby pre trené, linecké a kysnuté cestá, krémy a pod. Obsah žltok: 99,9 %. Skladovanie: 0 – 4 °C.

Trvanlivosť 49 dní
Balenie kartón 12 L
(Tetra brik 12 x 1kg)
1 kg = 972 ml

Na objednávku.



Pasterizovaná sušená vaječná zmes

Clean Label

100% sušená vaječná zmes
sušená rozprašovaním.
Ideálna nielen pre pekárov,
ale aj pre výrobu cestovín
a pod.

Trvanlivosť 18/24 mesiacov
Balenie vrece 15/20 kg



Miešané vajcia so smotanou

Tekutá homogenizovaná
pasterizovaná vaječná
melanž s prídavkom
smotany, soli a korenia,
bez konzervačných látok.
Ideálna pre prípravu
praženice v gastro
prevádzkach a hoteloch
pre raňajkový program.
Skladovanie: 0 – 4 °C.

Trvanlivosť 49 dní
Balenie kartón 12 L
(Tetra brik 12 x 1kg)
1 kg = 972 ml

Na objednávku.

Pre viac **informácií o systéme objednávaní** vaječných polotovarov
a **ich dostupnosti** na našich Distribučných centrách neváhajte
kontaktovať **Vášho obchodného zástupcu alebo**
naše **Call centrum** počas objednávaní tovaru.

CALL centrum: bezplatné telefónne linky:
0800 100 707 alebo **0800 101 328** (Po-Pia 7:00-15:30)
objednavky@zeelandia.sk



Tekutá vaječná melanž á 10 kg

Pasterizovaná tek. vaječná
melanž z podstielkového
chovu v aseptickom balení.
Vynikajúca šľahateľnosť
a hygienická bezpečnosť.
Obsah vajec 99,9 %. Ideálna
pre pekárov, cukrárov aj
Horeca segment.
Skladovanie: 0 – 4 °C.

Trvanlivosť 38 dní
Balenie bag-in-box 10 kg
10 kg = 9690 ml

PODSTIELKOVÝ CHOV
Na objednávku.



Varené lúpané vajcia (v náleve vel."M")

Varené lúpané vajcia
v slanom náleve vhodné
na výrobu šalátov,
obložených mís, do bagiet
alebo hotových jedál.
Skladovanie: 0 – 4 °C.

Trvanlivosť 25 dní
Balenie vedro 11 kg
(vsádka 7 kg)

Na objednávku.



Margaríny, tuky, oleje, oškvarky a bravčová masť



Široký výber margarínov a tukov pre
pekárov a cukrárov s obsahom **80 % tuku**.
Špeciálny margarín Zela Delikates
s obsahom mliečnych zložiek - pričom chuť
je podobná maslu.

Clean Label (CL) margaríny, rastlinný
olej a fritovací tuk.

Väčšina margarínov a tukov pochádza
zo Zeelandia výroby v Litve.



Zeelandia margarín Zeelback

Trvanlivosť 8 mesiacov
Balenie kartón 20 kg (4 x 5 kg)

Zeelandia margarín ťažný - pláty

Trvanlivosť 8 mesiacov
Balenie kartón 10 kg (5 x 2 kg)

Zeelandia margarín pekársky

Trvanlivosť 8 mesiacov
Balenie kartón 20 kg (4 x 5 kg)

Zeelandia tuk fritovací

Trvanlivosť 12 mesiacov
Balenie kartón 20 kg (4 x 5 kg)

100 % rastlinný palmový tuk na fritovanie

Zeelandia margarín Linzer

Trvanlivosť 8 mesiacov
Balenie kartón 20 kg (4 x 5 kg)

Zeelandia margarín krémový

Trvanlivosť 8 mesiacov
Balenie kartón 20 kg (4 x 5 kg)

Zela Delikates

Trvanlivosť 6 mesiacov
Balenie kartón 10 kg (4 x 2,5 kg)

Zeelandia margarín VETE stolový

Trvanlivosť 8 mesiacov
Balenie kartón 20 kg (4 x 5 kg)

Oškvarky a bravčová masť



Oškvarky a bravčová masť tiež neodmysliteľne patria k slovenským výrobkom ako sú pagáčky alebo chutné rožky s masťou.

V našom sortimente ich nájdete ako mleté s masťou alebo samostatne výbornú bravčovú masť.

Zeelandia tuk SPT P

Trvanlivosť 12 mesiacov
Balenie kartón 20 kg (4 x 5 kg)

Bravčová masť škvarená

Trvanlivosť 6 mesiacov
Balenie kartón 15 kg

Slnečnicový olej Repkový olej

Trvanlivosť 12 mesiacov
Balenie bandaska 10 L

Oškvarky bravčové pek. mleté s masťou

Trvanlivosť 3 mesiace
Balenie kartón 10 kg

Clean Label (CL) margaríny



Clean Label (bez obsahu éčka) margaríny

si určite obľúbite. Majú síce o trošku kratšiu záruku, ale pritom sú **výbornej kvality**. Využijete ich na **plundrovanie/listkovanie** (ťažný margarín CL) alebo do mnohých receptúr pre vylepšenie chuti a kvality za pomoci CL pekárskeho margarínu.

Zeelandia margarín pekársky CL

Trvanlivosť 4 mesiace
Balenie kartón 10 kg (2 x 5 kg)

Zeelandia margarín ťažný - pláty CL

Trvanlivosť 4 mesiace
Balenie kartón 10 kg (5 x 2 kg)

Na objednávku - viac info o MOQ (minimálnom objednávkovom množstve) cez Vášho Obchodného zástupcu.

Zela Delikates

Jedinečný margarín Zela Delikates **s vysokým podielom mliečnych zložiek** (chuťou podobný maslu).

S plnou **krémovitou chuťou**, s výborným **nášľahom a stabilitou**, ktorú oceníte pri plnení tort a zákuskov.

Ideálny aj do trených hmôt, báboviek, cookies.

Využijete ho aj **na prípravu nátierok**, slaných toriet, kanapiek, do tvarohových guľiek, buchiet, **na pomastenie jedál** ako sú šúľance, pirohy, buchty na pare a pod.

Balený v špeciálnej fólii, ktorá chráni Zela Delikates pred nadmernou oxidáciou.





Odľučovacie prípravky a mazivá



Carlex Spray 0,6

Správny pomer a typ rastlinného oleja a lecitínu v praktickom balení v spreji pre ideálne odľučovanie výrobkov od plechov a foriem. Využijete ho ako v pekárskej, tak aj cukrárskej výrobe a gastro prevádzkach. Obľúbený aj u spotrebiteľov pre priame použitie doma na pečenie - ideálny pre e-shopy a kamenné obchody.

Trvanlivosť	18 mesiacov
Balenie	kartón 6 ks (6 x 600 ml) Carlex Spray si môžete zakúpiť už od 1 ks.



Carlex 15 I

Vyvážená zmes rastlinných olejov, rastlinného vosku a lecitínu pre výborné odľučovanie hotových cukrárskych a pekárskych výrobkov od plechov a z foriem. Vhodné aj pre odľučovanie cukrárskych výrobkov s vyšším obsahom cukru.

Trvanlivosť	12 mesiacov
Balenie	bandaska 15 L



Carlo 15 I

Emulzia rastlinného oleja a vody, ideálna na odľučovanie hlavne pekárskych výrobkov pečených na plechoch a vo formách, nesteká, dobre drží na stranách foriem a chráni pekárske plechy a formy - ich povrch. Biela farba uľahčuje dávkovanie a reguláciu množstva odľučovača strojovo ako aj pri ručnom dávkovaní.

Trvanlivosť	12 mesiacov
Balenie	bandaska 15 L



OVAM 25

Špeciálny prípravok - mazací olej ideálny pre deličky a krájače chleba. Vyrobený na báze rastlinného oleja a lecitínu. Zabraňuje príľnavosti cesta na strojné zariadenie. Ideálny tiež do misiek na odležanie/kysnutie cesta a pod. 100 % garancia pre použitie v potravinárstve, vysoká oxidačná stabilita a neutrálna chuť aj vôňa.

Trvanlivosť	12 mesiacov
Balenie	bandaska 15 L barel 210 L



bazz.

Kontaktujte svojho Obchodného zástupcu v prípade **záujmu o strojné zariadenia pre odlučovače, vaječnú melanž alebo Ovex Powder Ölz.**

Spoluprácou **Zeelandia s bazz** Vám vieme ponúknuť **široký sortiment zariadení.**





**Čokoládové
dekorácie
BARBARA&
LUIJCKX**

Barbara Decor®

BY BARBARA LUIJCKX

Rozširujeme ponuku čokoládových dekorácií!

Odteraz nájdete v našom cenníku **počas celého roka** množstvo zaujímavých **moderných aj klasických čokoládových dekorácií značky Barbara&Luijckx.**

Dekorácie Vám **vdďaka našej logistike a chladenej preprave vieme zabezpečiť počas celého roka.**

Viac informácií o dostupných dekoráciách nájdete v našom samostatnom **cenníku dekorácií** s podrobným popisom a obrázkom.



Čokoládové dekorácie - inovovaný sortiment

Čokoládové dekorácie, hobliny, decor mix, motýliky, trojuholníky, lieskovo-orieškový krokant nájdete v našej ponuke naďalej.



V našej inovovanej ponuke nájdete omnoho viac: kvietky, srdiečka, pierka, vejáriky, perly, lístky a ďalšie moderné dekorácie.



Veríme, že sa staneme Vaším spoľahlivým dodávateľom nielen zmesí a surovín, ale aj krásnych a kvalitných čokoládových dekorácií od spoľahlivého výrobcu. Spotrebitelia tak ocenia nielen chuť ale aj extra vzhľad Vašich zákuskov a toriet.

Barbara Decor[®]

BY BARBARA LUJCKX

Zeelandia ARABESQUE pravé belgické čokolády



Arabesque Noir 58 %

Kvalitná belgická horká čokoláda s 58 % kakaovej sušiny. Rýchle a dobre sa rozpúšťa, ľahko sa spracováva a výrobkom dodáva skvelú chuť a lesk. Vhodná pre potahovanie, plnenie a dozdobovanie.

Trvanlivosť 24 mesiacov

Balenie kartón 5 kg
(peniažteky)



Arabesque Blanc 29 %

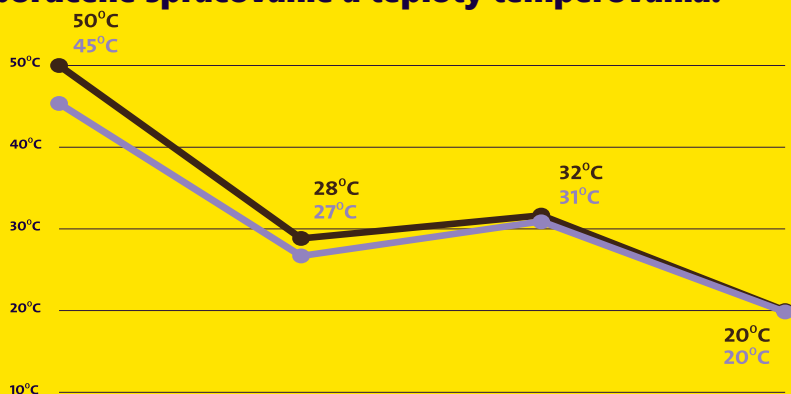
Kvalitná belgická biela čokoláda s 29 % kakaovej sušiny. Rýchle a dobre sa rozpúšťa, ľahko sa spracováva a výrobkom dodáva skvelú chuť a lesk. Vhodná pre potahovanie, plnenie a dozdobovanie.

Trvanlivosť 24 mesiacov

Balenie kartón 5 kg
(peniažteky)



Doporučené spracovanie a teploty temperovania:



Arabesque Noir 58%
Arabesque Blanc 29%

Arabesque je kvalitná belgická čokoláda pod značkou Zeelandia, ktorá sa rýchlo a dobre rozpúšťa, ľahko spracováva a výrobkom dodáva skvelú chuť a lesk.

Je ideálna pre dozdobovanie, polievanie, ganáže, náplne a pod.

V našej ponuke nájdete 2 najžiadanejšie typy.



ZERO PROBLEM
gluten-free
zmesi
pre pekárov
a cukrárov



ZERO PROBLEM TASTY LF

bez laktózy*

100 % gluten - free zmes pre výrobu chleba a pečiva a ďalších pekárskych výrobkov. Jednoduchá práca, nelepivé cesto pri dodržaní našej odporúčanej receptúry. Chutná striedka, pekný objem. Bez lepku a bez laktózy.

Trvanlivosť 12 mesiacov

Balenie vrece 15 kg



ZERO PROBLEM MULTI DARK

bez laktózy*

Tmavá verzia gluten-free 100 % zmesi pre výrobu chleba a pečiva. Jednoduchá príprava, pekná striedka a chuť.

Trvanlivosť 12 mesiacov

Balenie vrece 15 kg



ZERO PROBLEM DELICAKE

bez laktózy*

Jedinečná univerzálna gluten-free 100 % cukrárska zmes pre výrobu mnohých koláčov - muffiny, základy ciest, brownies a pod. Ideálna pre raňajkový program. Skvelá chuť a jednoduchá receptúra, ktorá osloví každého ako zákazníka, tak aj spotrebiteľa. Nielen pre bezlepkovú diétu.

Trvanlivosť 12 mesiacov

Balenie vrece 15 kg

Na objednávku.

CELIATICI

1%* populácie trpí na celiakiu.

Musia jesť jedlo úplne bez lepku, bez stôp lepku. Ako vieme ide o zápalové ochorenie.

Senzitívni na LEPOK

30%** spotrebiteľov je citlivých na lepok. Ľudia s obmedzením lepku v strave.

Limitujú lepok v strave, nemajú problém so stopami lepku vo výrobkoch.

** Zdroj: FMCG Gurus 2020

OSTATNÍ spotrebitelia

1 z 10 spotrebiteľov tvrdí, že sa stravuje bez lepku.

39 % spotrebiteľov verí, že strava gluten free (bez lepku) je zdravšia a kupujú aj iné komodity gluten free – ako cereálie, pekárske výrobky, nápoje, športovú stravu a ďalšie výrobky.



ZERO PROBLEM NUVOLA bez laktózy*

Úžasná kvalita na nerozoznanie od klasického piškútového korpusu. 100 % gluten-free zmes na výrobu piškútových korpusov a plátov. Skvelá chuť, jemná nadýchaná pórovitosť korpusu.

Trvanlivosť 12 mesiacov
Balenie vrece 15 kg



ZERO PROBLEM VIENNOISERIE bez laktózy*

100 % zmes pre výrobu gluten-free jemného pečiva a plundrových výrobkov, ako aj špeciálnych tvarov, napr. scones, tyčínok a pod.

Trvanlivosť 12 mesiacov
Balenie vrece 15 kg

Na objednávku.

Poznámka:

* krížová kontaminácia z výroby: môže obsahovať stopy mlieka.

Pre informácie o špecifikácii a odporúčaných receptúrach neváhajte kontaktovať Vášho obchodného zástupcu.

Pre celkovú ponuku Zero Problem zmesí - neváhajte kontaktovať nášho hlavného pekárskeho a cukrárskeho technológa.





Zeelandia

**Ostatné
suroviny,
strojnÉ
zariadenia
a pomôcky**

V našom sortimente nájdete aj viacero základných surovín pre pekárov, cukrárov a HORECA segment.

Stačí si vyžiadať od Vášho obchodného zástupcu aktuálny cenník/ceny komoditných surovín.

V našej ponuke nájdete okrem surovín a zmesí spomenutých v tomto katalógu aj sušené droždie, sušené mlieko plnotučné 26% a odstredené, Maizenu, Zlatka-zmes (pre varené krémy), pšeničný škrob, škoricový a vanilínový cukor, Višňový kompót odkôstkovaný, zemiakové vločky a zemiakovú múku CL, cesnakovú pastu bez soli, kakaový prášok cukrársky a Darko, kokos strúhaný, kryštálový a práškový cukor, jemnú soľ, sušenú srvátku, agar.

Taktiež Vám radi zašleme prehľad dekorácií a pomôcok.

Dostupnosť týchto položiek na sklade si overte pri nahlasovaní Vašej objednávky.

bazz.



bazz. Ideálne spojenie kvalitných odlučovacích prípravkov Zeelandia a špičkových holandských strojných zariadení.

Patentované sprejovacie zariadenia ideálne ako pre malé a stredné, tak aj pre priemyselné prevádzky pekární a cukrární.

Pre viac informácií prosím, kontaktujte nášho hlavného pekárskeho technológa alebo svojho obchodného zástupcu.

Register výrobkov Zeelandia:

A

Agar Agar 900 1kg.....	81
Amore P Rye Rustico 10kg.....	17
Arabesque Blanc 29 5kg.....	78
Arabesque Noir 58 5kg.....	78
Aromalt Dark 15kg.....	14

B

Backcreme MXI 20kg.....	23
Barbara čokoládové dekorácie	76/77
Basis-Rühr 25kg.....	30
Berliner Royal 25kg.....	24
Bianca 10kg.....	32
Bianca Topping 10kg.....	36
Biskuit Instant 25kg.....	25
Bolero instant 15kg.....	51
Bolero kakaové 12kg.....	51
Bolognese 5kg.....	69
Bonpano Krokant 25kg.....	13
Bonpano Wit 20kg.....	13
Brand 100 10kg.....	31
Bravč. masť škvarená 12,5/15kg.....	73
Brusnice v géli 3,5kg.....	67
Bufler Komplet 15kg.....	26

C

Carlex 15l.....	74
Carlex Spray 6x0,6l.....	74
Carlo 15l.....	74
CeresPro/VitalPro CL 25kg.....	4
Cesnaková pasta bez soli 5kg.....	81
Cesto Čokoládové 10kg.....	27
Cesto Francúzske 25kg.....	11
Cesto Jogurtové 10kg.....	27
Cesto Karamelové 10kg.....	28
Cesto Korzenné 25kg.....	28
Cesto Medové 10kg.....	28
Cesto špaldové s orechmi 5kg/15kg.....	28
Cesto Zelený čaj 15kg.....	28
Compound Írska káva 1kg.....	33
Compound Banana 1kg.....	33
Compound Caramel 1kg.....	33
Compound Pistache 1kg.....	33
Corra čokoládová 6kg.....	49
Corra s višňou 40% 12kg.....	49
Cream Choco 13kg.....	47
Cream Vanilla 13kg.....	47
Cukor kryštálový 25kg.....	81
Cukor práškový 15kg.....	81

Č

Čoko hmota K2 1kg.....	37
Čokoládová dekorácia 5kg.....	22

D

Darinka džem extra jahoda 1kg/4kg.....	53
Darinka džem extra lesné ovocie 1kg.....	54
Darinka džem extra malina 1kg.....	54
Darinka džem extra marhuľa 1kg/4kg.....	53
Darinka džem extra slivka 4kg.....	54
Darinka náplň Čučoriedka 1kg/4kg.....	53
Darinka náplň Jahoda 1kg.....	54
Darinka náplň Marhuľa 1kg.....	54
Darinka -zmes ovocná Linecká 1kg.....	54
Darinka -Slivkový lekvár sladený s jabl. 1kg.....	54
Decor Slniečko CL 20kg.....	21
Decoration Grit 5kg.....	21
Dekor jemný RSPO-SG 10kg.....	22
Droždovka 5% 25kg.....	23
Drezírovacie vrečko 1ks.....	81

F

Fiesta Maiz 15kg.....	5
Fine Cream biela čokoláda 6kg.....	48
Fine Cream slaný karamel 6kg.....	48
Fine Cream tmavá čokoláda 6kg.....	48
Fermento P Forte 10kg.....	18
Flavour Lemon 1kg.....	33
Formičky na bábovku 1bal 400ks.....	81
Frugella Čučoriedka 6kg.....	66
Frugella Jahoda 1kg/6kg.....	66
Frugella Marhuľa 1kg/6kg.....	66
Frugella Višňa 1kg/6kg.....	66
Fruitful Čierna ríbezľa 2,7kg.....	58
Fruitful Citrónový krém 2,7kg.....	57
Fruitful Čučoriedka 2,7kg.....	58
Fruitful Jahoda 2,7kg.....	57
Fruitful Malina 2,7kg.....	57
Fruitful Mango 2,7kg.....	57
Fruitful Pomaranč 2,7kg.....	57
Fruitful Višňa 2,7kg.....	57
Frutafill Ananás-Pomaranč 6kg.....	65
Frutafill Čučoriedka 6kg.....	65
Frutafill Citrón 6kg.....	65
Frutafill Jahoda 6kg.....	65
Frutafill Lesné ovocie 6kg.....	65
Frutafill Marhuľa 6kg.....	64
Frutafill Višňa 6kg.....	64

Register výrobkov Zeelandia:

G

Gamero Schlagcreme 1 L.....	36
Gamma Bonpano 20kg.....	9
Gamma Start & Fresh 20kg.....	10/16
Gazdovský chlieb 20kg.....	5
Grahamix 25kg.....	6

J

Jablkové kocky 11kg.....	61
Jablkové rezy 11kg.....	61
Jablkový gél so škorickou 5kg.....	67
Jahodový džem 13kg.....	63
Jello Total 15kg.....	31
Jogogold 25kg.....	4
Jogurtová náplň termiz. 5kg.....	45

K

Kakao cukrárske 5kg.....	81
Kakao klasik 15kg.....	52
Kakaový prášok 25kg.....	81
Kakaový prášok Darko 25kg.....	81
KEN Cream cheese 2kg.....	36
Ken Gourmet Duo 1 L.....	36
Ken Lactea 35% 1 L.....	35
Ken Nata 35% 1 L.....	35
KEN Presto 1 L.....	35
KEN Trufa 2,3kg.....	36
Kiwi gél 1kg.....	67
Kokos strúhaný 25kg.....	81
Kokosová náplň 15kg.....	52
Korent Europe 20kg.....	23
Korent Vanilla 20kg.....	24

L

La Baguette 25kg.....	9
Laktokorn 25kg.....	3
Lactorex originál 25 kg.....	9
Levanto 10kg.....	43
Lieskovo-orieškový krokant 50%.....	22

L'

Ľadová poleva 14kg.....	40
-------------------------	----

M

Maizena 25kg.....	81
Maková varená náplň 50% 12kg.....	42
Maková varená náplň S 40kg.....	43
Maková varená náplň 35% 12kg.....	43
Maková náplň 48% 12,5kg.....	42
Maková náplň varená 1kg.....	43
Malinový gél 1kg/6kg.....	67

Mamas Pie 15kg.....	31
Marhuľový džem 13kg.....	63
Maro Marzipan 1:3 7,5kg.....	37
Maximo Fresh 25kg.....	16
Miešané vajcia so smotanou 1kg.....	71
Mifi Karamel 6kg.....	49
Mletý pražený slad 25kg.....	14
Model. hmota K2-čierna 0,5kg.....	37
Modelovacia hmota K2 10kg.....	37
Model. hmota K2-červená 0,5kg.....	37
Molkekorn 25kg.....	3
Molkesauer 20kg.....	17
Mont Blanc 12,5kg.....	21
MrKorn Chia 15kg.....	19
MrKorn Natura 15kg.....	19
Muffin 100 15kg.....	27
Muffin trays @ 18 1PCE.....	81
Multistabil Plus 25kg.....	15

N

Náplň kakaová zmes 15kg.....	52
Náplň Mexico 5kg.....	69
Nordix croissant 15 25kg.....	11/24
NordixSuperNew RSPO SG 25kg.....	11
Nôž pekársky dlhý 1ks.....	81
Nôž na bagety 1ks.....	81
Nôž pekársky krátky 1ks.....	81
Nusanté 12kg.....	51

O

Olej repkový 10l.....	73
Olej slnečnicový 10l.....	73
ON Čučoriedka s KO 13kg.....	60
ON Červená ríbezľa cukrárska 13kg.....	60
ON do šišiek zmes Industry 13kg.....	62
ON Linecká cukrárska 13kg.....	60
ON Marhuľa linecká 13kg.....	60
ON Náplň do šišiek marhuľová 13kg.....	62
ON Ovoc.náplň marhuľová term. 10kg.....	62
ON Ovocná náplň mix 10kg.....	59
ON Ovocná náplň Zmes 13kg.....	59
ON Slivkový lekvár Industry s jabl. 14kg.....	55
ON Slivkový lekvár Premium s jabl. 14kg.....	55
ON Zmes 6kg.....	62
ON Zmes Industry 13kg.....	59
ON Zmes pekárska termostabilná 13kg.....	61
Orechová varená náplň 12 kg.....	43
Oškvarky brav.pek.mleté 10kg.....	73
Ovam 25 15l/210l.....	75
Ovex Powder Ölz 25kg.....	24

Register výrobkov Zeelandia:

Q

Quick 96 10kg.....32

P

Paletta Cold Caramel 4kg.....38
Paletta Miroir Choco 6kg.....38
Paletta Neutral 12,5kg.....38
Paletta Spray Neutral 13kg.....38
Panna Cotta 1 L.....36
Panoplus Dark 25kg.....7
Panoplus Spelt (špalda) 25kg.....7
Panoplus Sunflower 25kg.....7
Papier na pečenie 43 cm 1bal.....81
Papier na pečenie 57 cm 1bal.....81
Paradajkový pretlak 5kg.....69
Piri Piri 12 kg.....68
Piškota svetlá 100 15kg.....25
Piškota tmavá 100 15kg.....25
Pizza kečup-pikant 5kg.....68
Pizzamix 15 ME 15kg.....12
Plnka maková Premium 15kg.....42
Plnka marhuľka termostabilná 10kg.....62
Plnka orechová Premium 15kg.....43
Považan New 20kg.....6
Pravdivo ražná zmes 25kg.....5
Premiumpack CL 25kg.....10
Presta Brandy 6kg.....47
Presta Cream 12kg.....47
Presta Gold Lesné ovocie 6kg.....48
Presta Choco 12kg.....46
Presta Lemon 12kg.....46
Presta Toffee 6kg.....47
Presta Vanilla 12kg.....46
Protea Stabili 20kg.....15

Q

Quick 96 10kg.....32

R

Rap Special 10kg.....50
Rapido 10kg.....50
Roggo 25kg.....5
Roll Decor Icing 10kg.....37
Rosette 1 L/10L.....35
Rukavice pek.kožené veľké 1pár.....81
Ružičková K2 1kg.....37

S

Saftia 5kg.....63
Sacherka 15kg.....28
Satina Dark 12kg.....39
Satina toffee 20kg.....39
Satina White 12kg.....39
Scaldis Dark 10kg.....40
Shapemix 75 MZ ZS 15kg.....4
Silkgrain Ebony 15kg.....20
Silkgrain Legim 15kg/na obj.....20
Silkgrain Onion Garlic 15kg.....20
Silkgrain Pumpkin Carrot 15kg.....20
Silkgrain Sonnen Müsli 15kg.....20
Silkgrain Spelt 15kg.....19
Slnečnicové semienko 10kg/25kg.....22
Sojakorn 25kg.....5
Soľ jedlá 25kg.....81
Stabilizátor chleba a pečiva CL 15kg.....15
Sušená vaječná zmes past. 25kg.....71
Sušené instantné droždie 10kg.....81
Sušené mlieko 26% 25kg.....81
Sušené odtučnené mlieko 25kg.....81

Š

Škoricová náplň 13kg.....52
Škrob pšeničný 25kg.....81
Škoricový cukor 15kg.....81
Špenátová náplň s brokolicou 5kg.....69

T

Tek.vaječná melanž 1kg/10kg.....70
Tekutá vaječná melanž 10kg PCH.....71
Tekutý vaječný bielok 1kg/10kg.....70
Tekutý vaječný žltok 1kg/10kg.....70
Topmix 15kg.....50
Toscane Dark (Panoplus) 20 25kg.....8
Tvarohová náplň pek.ZEELANDIA 10kg.....44
Tvarohová náplň Štandard 5kg.....44
Tvarohová náplň Zeel HIT 10kg.....44

U

UrBayr zmes 25kg.....4

Register výrobkov Zeelandia:

V

Vanilínový cukor 15kg.....	81
Varené lúpané vajcia 1bal.....	71
Velvet Double Choc Cake 15kg.....	29
Velvet Fantasy Lemon Cake 5kg/15kg.....	29
Velvet Purple Cake 10kg.....	29
Vikorn 20/80 15kg.....	3
VitalPro CL/CeresPro 25kg.....	4
Višňový kompót odkôstkov 4,2kg.....	81
Vlašskoorechová náplň instantná 15kg.....	43

Z

Zea Soft 25kg.....	12
Zeel. tuk SPT P 20kg.....	73
Zeel.marg.pekársky CL 10kg.....	73
Zeel.marg.ťaž.-pláty CL 10kg.....	73
Zeel.margar.VETE stolový 20kg.....	72
Zeel.margarín krémový 20kg.....	72
Zeel.margarín Linzer 20kg.....	72
Zeel.margarín pekársky 20kg.....	72
Zeel.margarín Zeelback 20kg.....	72
Zeelandia margarín ťažný-pláty 10kg.....	72
Zeelandia fritovací tuk 20kg.....	72
Zeelmix 25kg.....	4
Zeesan Čoko 0,5kg/2,5kg.....	34
Zeesan Jahoda 0,5kg/2,5kg.....	34
Zeesan Jogurt 0,5kg.....	34
Zeesan (S-A) Malina 2,5kg.....	34
Zeesan Neutral 0,5kg.....	34
Zeesan TiramisuMascarpone 0,5kg/5kg.....	34
Zeesan Tvaroh 0,5kg.....	34
Zela biely fondant 14kg.....	40
Zela cukrár.poleva biela 10kg.....	40
Zela cukrár.poleva tmavá 10kg.....	40
Zela Delikates 10kg.....	72
Zelafresh 25kg.....	16
Zela maková náplň 40 15kg.....	42
Zela ovocná náplň 13kg.....	61
Zela Pizza Sauce 11kg.....	68
Zela Sauer Liquid 11kg.....	17
Zemiaková múka CL 25kg.....	77
Zemiakové vločky sušené 20kg.....	77
Zemiaková zmes 15kg.....	6
Zlatka zmes 20kg.....	77
Zmes VO 15kg.....	43
Zero Problem Delicake 15kg.....	79
Zero Problem Multi Dark 15kg.....	79
Zero Problem Nuvola 15kg.....	80
Zero Problem Tasty LF 15kg.....	79
Zero Problem Viennoiserie 15kg.....	80

Kontakty:

Country Manager:

Tomáš Žalobín 00421 905 968 822 tomas.zalobin@zeelandia.sk

Obchodný tím:

Jana Überlauerová	00421 905 968 824	jana.uberlauerova@zeelandia.sk
Karmen Mikušová	00421 905 968 823	karmen.mikusova@zeelandia.sk
Marián Krcho	00421 915 885 392	marian.krcho@zeelandia.sk
Andrea Medved'ová	00421 905 696 162	andrea.medvedova@zeelandia.sk

Technologický tím:

Pawel Krzyzanowski	00421 915 885 397	pawel.krzyzanowski@zeelandia.sk
Gabriela Meluchová	00421 911 790 750	gabriela.meluchova@zeelandia.sk
Marián Kukla	00421 915 885 399	marian.kukla@zeelandia.sk

Marketing Manager:

Jarmila Farkašová 00421 905 968 819 jarmila.farkasova@zeelandia.sk

Quality Manager:

Eugénia Lengyelová 00421 905 968 818 eugenia.lengyelova@zeelandia.sk

Zeelandia s.r.o.

Družstevná 44
044 42 Rozhanovce

Call centrum: 0800 100 707; 0800 101 328; objednavky@zeelandia.sk

email: zeelandia@zeelandia.sk; **www.zeelandia.sk**

FB:

<https://www.facebook.com/ZeelandiaSK>

Instagram:

https://www.instagram.com/zeelandia_slovenska_republika/

LinkedIn:

<https://www.linkedin.com/company/zeelandia-slovenska-republika/>

Youtube:

<https://www.youtube.com/channel/UCLAQr-4I8cTC6muGjfG6BJw>

Veríme, že Vás náš katalóg zaujal.

Prajeme Vám

hlavne **veľa úspechov** a veľa **spokojných zákazníkov.**

Tím Zeelandia s.r.o.

Keep exploring.

Zeelandia s.r.o.

Družstevná 44
044 42 Rozhanovce

Call centrum:

0800 100 707; 0800 101 328
objednavky@zeelandia.sk

www.zeelandia.sk

zeelandia@zeelandia.sk

FCB: <https://www.facebook.com/ZeelandiaSK/>