

Katalóg produktov



Zeelandia

keep**exploring.**

keepexploring.

Milí zákazníci, vážení cukráři a pekáři,

Dovoľte sa nám v úvode poďakovať za neuveriteľných a **krásnych spoločných 36 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, pričom sme čerpali zo **znalostí a skúseností našich odborných centier** po celom svete, kde pôsobíme už **viac ako 125 rokov**.

Tak ako každý rok, aj tentokrát sme obohatili našu ponuku o **nové, zaujímavé a trendové produkty**. Zároveň kladieme dôraz na to, aby každý výrobok spĺňal **najvyššie štandardy kvality** a prinášal výnimočný chuťový zážitok.

Veríme, že náš nový katalóg produktov pre sezónu 2026/2027 bude pre Vás **dlhodobým zdrojom inšpirácie a nových nápadov**, ktoré obohatia Vašu ponuku.

Veríme, že **úsilie, odborné znalosti a skúsenosti nášho tímu**, pekárskych a cukrárskych technológov, vložené do vývoja a prípravy našich výrobkov, Vám pomôžu rozvíjať Vaše podnikanie, prinášať **nové príležitosti** a získavať stále viac spokojných zákazníkov.

Ďakujeme Vám za Vašu dôveru a 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 A PEČIVA, MLETÝ SLAD.....	13
CESTO DROŽDOVO-MAŠLANE (NOVINKA).....	14
STABILIZÁTORY CHLEBA A PEČIVA.....	15
FERMENTOVANÉ VÝROBKY A KVASY.....	17
VIACZRNNÉ KVASOVÉ ZÁPARY.....	19
POSYPOVÉ ZMESI A SUROVINY.....	21
ZMESI A PRÍPRAVKY PRE JEMNÉ PEČIVO, MAŠLOVACÍ PRÍPRAVOK.....	23
CUKRÁRSKE ZMESI – ŠLAHANÉ HMOTY.....	25
CUKRÁRSKE ZMESI – TRENÉ A KOLÁČOVÉ HMOTY.....	27
MADLENKY - 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 A FONDÁNOVÉ 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 NÁPLNE.....	53
OVOCNÉ NÁPLNE – LEKVÁRE	55
FRUITFUL NÁPLNE PLNÉ OVOCIA	56
OVOCNÉ NÁPLNE – CUKRÁRSKE	59
OVOCNÉ NÁPLNE – PEKÁRSKE	61
FRUTAFILLI	64
FRUGELLA OVOCNÉ GÉLY.....	66
ĎALŠIE OVOCNÉ GÉLY.....	67
ZELENINOVÉ NÁPLNE A POLOTOVARY.....	68
VAJEČNÉ POLOTOVARY.....	70
MARGARÍNY, TUKY, OLEJE, OŠKVARKY A MASTĽ.....	72
ODLUČOVACIE PRÍPRAVKY A MAZIVÁ.....	74
ČOKOLÁDOVÉ DEKORÁCIE BARBARA.....	76
ARABESQUE ČOKOLÁDY.....	77
INOVÁCIA: ZLATKA-NEW, BEZA BIANCA.....	78
ZERO PROBLEM GLUTEN FREE ZMESI PEKÁRSKE/CUKRÁRSKE.....	79
OSTATNÉ SUROVINY 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 chlebič 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

Clean Label

Zmes pre výrobu chutného viacvrnného chleba a pečiva novej generácie. 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

Clean Label

Zmes pre výrobu viacvrnného chleba a pečiva novej generácie. 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 pekárskejších 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 korenou 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 nutričnú hodnotu. Hotové výrobky zo Shapemix 75 majú o 65 % menej sacharidov*, 175 % viac bielkovín* a 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

Cleaner 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 Cleaner 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 stop kysiarne/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

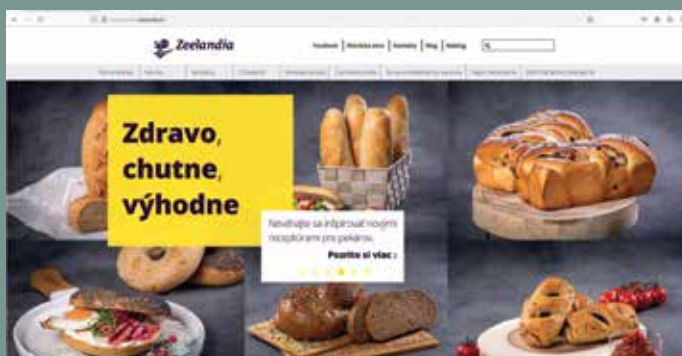
Fiesta Maiz je zmes na výrobu kukuričného chleba, croissantov, kociek a snackov. S extrudovanou kukuricou, chutnými slnečnicovými semienkami a neodolateľnou zlatistou farbou hotových výrobkov. Dávkovanie: 50 % na hmotnosť múky.

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 New

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).

Naši pekársky technológovia Vám vždy radi pomôžu

pripraviť receptúry podľa Vašich požiadaviek.

Nezabudnite ich 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

RSPO SG

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



NATURGUSTO

Clean Label

Prípravok s tzv. pre-fermentom a čistou etiketou. Univerzálne použitie ako pre chlieb, pečivo, pizzu, ciabattu - skraca čas prípravy, získate výrobky s efektom dlhého zrenia, ale bez nutnosti dlhej fermentácie - s jedinečnou chuťou, arómou, otvorenou štruktúrou a chrumkavosťou. Vysoká absorpcia vody (do 80 %). Dávkovanie: 5 – 7 % na hmotnosť múky.

Trvanlivosť 12 mesiacov
Balenie vrece 25 kg





Špeciálne pekárske prípravky/ zmesi pre pečivo



Nordix Super New

RSPO SG

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 vrece 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 vrece 25 kg



Zea Soft

Špeciálny prípravok pre jemnú, nedroživú 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

Prečo si vybrať Nordix Super New RSPO SG:

- Ochrana pred mrazom: Zabraňuje poškodeniu štruktúry kvasiniek kryštálkami ľadu.
- Vysoká tolerancia cesta: Zaručuje stabilné výsledky aj po dlhšom skladovaní v mrazničke.
- Vylepšená kvalita: Dodáva upečenému pečivu pekný objem, vláčnosť a elasticitu.
- Neutrálna chuť: Nemá vplyv na výslednú chuť ani arómu hotových výrobkov.
- Ideálne riešenie pre bake-off technológiu.





Prípravky pre výrobu chleba a pečiva Mletý slad



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



Mletý pražený slad

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

Clean Label

Trvanlivosť	12 mesiacov
Balenie	vreće 25 kg



NOVINKA Cesto Drožd'ovo- mašľane

Pamätáte si časy domácich kysnutých koláčov, ktorých sladká vôňa zaplnila celý dom?

Alebo lahodné maslové žemličky či kysnuté pečivo na raňajky alebo olovrant?

Tradíciu jednoduchého domáceho pečenia zachováva aj **Cesto Drožd'ovo-mašľane od Zeelandie.**

Môžete si vychutnať jeho maslovú arómu a krásnu štruktúru striedky.

Cesto je výnimočne nadýchané a elastické.

Tradičný spôsob dlhého miesenia cesta bol nahradený postupom na záraz – všetky suroviny sa zmiešajú naraz, cesto sa miesi 5 minút a následne sa nechá odpočívať 20 minút, **pričom si zachováva všetky vlastnosti tradične vedeného kysnutého cesta pripravovaného na omládok.**

Výhody

- **maslová chuť a aróma,**
- príprava na záraz,
- **nadýchané a elastické cesto,**
- **široké možnosti hotových výrobkov - pletence, brioche, babka, ovocný koláč na plech...**





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

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 25 kg

Prírodná formula čerstvosti MAXIMO FRESH (Freshness & Softness)

Tento výrobok sa zameriava na udržanie mäkkosti striedky, pružnosti a dlhodobej čerstvosti chleba a pečiva bez straty kvality chuti. Patrí do kategórie tzv. BIT technológie Zeelandia.

(BIT: Bread Improver Technology) je celý súbor inovatívnych technológií, procesov a know-how (enzýmy, emulgátory, vedenie cesta), ktoré vedú k celkovému zlepšeniu výsledného chleba a pečiva.





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 5 kg



Molkesauer

Zakysľovací prípravok do chleba v pastovitej forme - pre priame vedenie cesta. Vyvážený obsah kyseliny octovej a mliečnej zaručí optimálne prekyslenie, extrudované múky dodajú výrobkom typickú chlebovú chuť a vôňu a výrobky majú aj výrazne elastickú striedku.

Trvanlivosť	12 mesiacov
Balenie	vedro 20 kg

Odporúčané dávkovanie:
1 – 5 % na hmotnosť múky podľa
% pomeru použitých múk.



FERMENTO P FORTE

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.

Clean Label

Trvanlivosť	12 mesiacov
Balenie	vrece 10 kg



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.**

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 sušenú šťavu 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 Premiumback, NaturGusto,
- VitalPro CL,
- Lactokorn a Molkekorn,
- Plnka maková Premium,
- Ovex powder Öl,
- posypy s Clean Label zložením,
- CL margaríny
- a ďalšie suroviny.





Viaczrnné kvasové zápary



Silkgrain Spelt (špalda)

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 Chia

Clean Label

Zápara z drobných semienok šalvie hispánskej, ktoré sú cenené pre svoju nutritívnu hodnotu. Obsahuje kvalitný ražný kvas. 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)



Mr. Korn Natura

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

NÁŠ BESTSELLER
v danej kategórii

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 olejní, 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. Komplexná bielkovina v spojení s pšenicou 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, biele 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.

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 vrece 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 vreco 20 kg



Decoration Grit

Clean Label (Decor Tarwegries)

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

Trvanlivosť 6 mesiacov
Balenie vreco PP 5 kg



Dekor jemný

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

Trvanlivosť 9 mesiacov

Balenie vrece 10 kg



Semienko slnečnicové

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

Trvanlivosť 12 mesiacov

Balenie vrece 10 kg



Čokoládová dekorácia RA/MB (pajets)

Jedinečná termostabilná čokoládová dekorácia z pravej čokolády vhodná do pekárskych 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 50 % lieskových orieškov a cukru pre dekoráciu zákuskov, zmrzliny, trvanlivého pečiva, dozdobenie tort a zákuskov a ako prídavok do trvanlivých krémov a pod. Dávkovanie: podľa potreby.

Trvanlivosť 12 mesiacov

Balenie vrečko 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. Ideálne aj ako prídavok do hamburgerových žemlí, buchiet a knedlí a pod. 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	vreće 20 kg



Cesto Drožd'ovo-mašľane

NOVINKA

Jedinečná zmes pre výrobu jemného pečiva a koláčov na plech s nadýchanou štruktúrou cesta a jemnou maslovou chuťou a arómou, ktorá pripomína vláčne domáce koláče ako od babičky. Široké možnosti využitia pre jedinečné jemné pečivo, brioche atď. Dávkovanie: 25-33 % na múku.

Trvanlivosť	6 mesiacov
Balenie	vreće 25 kg



Mašľovací prípravok



Ovex Powder Öl

Clean Label

Zmes pre prípravu náhrady vaječnej melanže na potieranie výrobkov pred pečením. Jednoduchá príprava, výborná farba a lesk hotových výrobkov. Základná receptúra: 125 g Ovex, 1 000 g studená voda. Odporúčame prípravu min. 1 h vopred pred potieraním. Vhodné aj na strojové použitie.

Trvanlivosť	12 mesiacov
Balenie	vreće 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	vreće 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 vajíec, 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, muffiny a bábovky. Zároveň pri použití inej receptúry aj na chutné perníky. Základná receptúra pre trenú hmotu: 1000 g zmes, 250 g olej, 450 g voda.

Trvanlivosť 6 mesiacov

Balenie vrece 25 kg



Cesto Karamelové

Oblíbená zmes pre výrobu trených hmôt, cookies, muffinov, tort, báboviek a základov rôznych zákuskov a dezertov. V trendy karamelovej verzii.

Základná receptúra na trenú hmotu: 1000 g zmes, 500 g vaj. melanž, 500 g olej.

Trvanlivosť 6 mesiacov

Balenie vrece 10 kg



Cesto špaldové s orechmi

Zmes pre výrobu špaldovej trenej hmoty s orechmi - obľúbená u zákazníkov vďaka svojmu zloženiu a chuti. Ideálna aj ako základ pre zákusky a torty, základ pre cheesecakes, pre výrobu cookies, muffinov a pod. Základná receptúra na trenú hmotu: 1000 g zmes, 500 g vaj. melanž, 500 g olej.

Trvanlivosť 12 mesiacov

Balenie vrece 5 a 15 kg



Cesto Medové

Cesto medové je chutná a veľmi žiadaná zmes počas celého roka a pred Vianocami 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. melanž, 500 g olej. Tenké vaľkané pláty: 1000 g zmes, 220 g vaj. melanž, 280 g Zela Delikates.

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. melanž, 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 naším marhuľovým džemom, ovocnou náplňou ríbezľovou, poliata Arabesque čokoládou, dozdobená šľahačkami z našej ponuky a pod. Základná receptúra: 1000 g zmes, 400 - 450 g vaj. melanž, 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



Basis-Rühr

Chuť a textúra koláča ako od babičky, ideálna zmes ako na koláče na plech - ovocné, makové, ako aj výrobu trendy cukrárskych výrobkov ako pečené nanuky, lízatka na paličke Cake pop, vafli, cookies a sušienok.

Základná receptúra: 1000 g zmes, 500 g vaj, melanž, 500 g olej/maslo/Zela Delikates.

Trvanlivosť 12 mesiacov

Balenie vrece 25 kg

RAD VÝROBKOV VELVET CAKE 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 dozdobení, ale aj neskutočnú jemnosť a vláčnosť korpusov a plátov zo zmesí Velvet.

Vláčna PURPLE verzia 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.

Jedinečný svieži a šťavnatý LEMON - citrónová verzia Velvet cake - s prekvapivou chuťou citrónovej ovocnej pulpy, ktorú si zamilujete či už samostatne v korpuse, roláde, chlebičku alebo v skvelých kombináciách chutí s náplňami a surovinami zo Zeelandie, ktoré sme pre Vás vytvorili.

Jemný a šťavnatý ČOKOLÁDOVÝ(Double Choc) Velvet korpus s extra porciou čokoládových kúskov, pre neskutočné množstvo kombinácií receptúr a chutí.

Proste dosiahnuteľný a jedinečný pôžitok pre každého.





MADLENKY

variácie
a koncept



KONCEPT MADLENKY

Jedinečný nápad od Zeelandie

Spojenie chutných **trených hmôt** so **Satinou Dark/White/Toffee** v podobe **malej chutnej madlenky**.

Receptúry na jednotlivé typy trenej hmoty alebo Velvet hmôt získate od svojho Obchodného zástupcu.

Postup výroby je jednoduchý: stačí upiecť malé madlenky v silikónovej forme, nechať vychladieť (prípadne si ich viete aj dopredu zamraziť) a následne dozdobiť v tých istých formách s vybranou cukrárskou polevou Satina.

Madlenky tak viete ponúkať v rôznych obdobiach **počas celého roka** a na všetky typy sviatkov a osláv.

Ideálne aj pre krabičkové balenie.

Madlenky sú skvelé **zo všetkých našich trených hmôt v ponuke, Velvet zmesí** a dokonca aj **z bezlepkovej zmesi Delicake**.





Cukrárske zmesi - špeciálne



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.



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 vrece 15 kg



Beza Bianca

Biela pusinka musí byť pekná, ľahká a krehká, ale súčasne dosť pevná pre ľahkú manipuláciu a stabilná počas skladovania. **Z novej zmesi BEZA BIANCA pripravíte nielen pusinky, ale aj kvalitné laskonky**, jadrové rožky, korpusy, rolády, bielkovú náplň a pod. Základná receptúra PUSINKY: 1000 g zmes BEZA Bianca, 900 g cukor kryštál, 1000 g voda min. 70 °C.

Novinka

Trvanlivosť 6 mesiacov

Balenie vrece 10 kg

Receptúry pre laskonky a bielkovú hmotu sú k dispozícii na vyžiadanie od našich obchodných zástupcov a technologov alebo ich nájdete priamo v našich cukrárskych katalógoch na rok 2026.



Úspešné zmesi a suroviny

Neváhajte spojiť svoje sily práve so Zeelandiou.

Sme silnou značkou v cukrárskej oblasti, v trendoch a inšpiráciách, vďaka kvalite našich zmesí a surovín.

Naše inovácie, zavádzané novinky a následné receptúry v cukrárskych katalógoch sú vždy premyslené a veľmi dobre na seba nadväzujú.

Success ingredients Zeelandia



Kontakt (mobil a email) na našu cukrársku technológičku Gabrielu Meluchovú nájdete v katalógu na strane 86.



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 CARMEL

Trvanlivosť 12 mesiacov
Balenie dóza / plast. fľaša 1 kg

Compound BANANA

Trvanlivosť 9 mesiacov
Balenie dóza / plast. fľaša 1 kg

Compound ÍRSKA KÁVA

Trvanlivosť 12 mesiacov
Balenie dóza / plast. fľaša 1 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 ::)



Zeesany



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

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

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

Rýchlo a jednoducho

– Zeesan stačí 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 + rastlinný krém Rosette alebo Presto majú hotové náplne záruku 3 dni, ak použijete živočišnu 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 vrečko 0,5 kg kartón 8 x 0,5 kg

Zeesan Tvaroh

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

Zeesan (S-A) Malina

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

Zeesan Tiramisu

Trvanlivosť	6 mesiacov
Balenie	kartón 5 kg

Zeesan Jogurt

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

Zeesan Jahoda

Trvanlivosť	12 mesiacov
Balenie	kartón 5 kg

Zeesan Čoko

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





Šľahačky, smot. dezerty a Cream cheese

KEN Presto

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

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

KEN Lactea 35 %

Unikátne spojenie rastlinnej a živočíšnej smotany, kde živočíšna zložka zaručuje výbornú chuť a rastlinná výbornú stabilitu vyšľahanej šľahačky. 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 4 mesiace
Balenie vedierko 3 kg

KEN Gourmet Duo

Jedinečná kombinácia smotany vyrobená z odstredeného mlieka, 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)

Panna Cotta

Jedinečný smotanový dezert s vanilkovou príchuťou. Ošetrovaný UHT. Vyrobené na Slovensku pod značkou Zeelandia. Ideálny ako na prípravu dezertov, tak aj cukrárskych náplní v spojení s vyšľahaným rastlinným krémom Rosette alebo Ken Presto/Lactea.

Trvanlivosť 7 mesiacov
Balenie Tetra Pak 1 L



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

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)





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.

V balení 10 kg sú samostatne vo fólii zabalené 4 x 2,5 kg bloky (u Roll Decor Icing) a 10 x 1 kg vo fólii zabalené bloky (u Modelovacej K2 hmoty).

Roll Decor Icing

Trvanlivosť 12 mesiacov

Balenie kartón 10 kg

Modelovacia hmota K2

Trvanlivosť 6 mesiacov

Balenie kartón 10 kg



Originál mandľový marcipán

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

MARO Marcipán 1:3

Trvanlivosť 12 mesiacov

Balenie kartón 10 kg



Polevové želé a Miroir/Cold polevy

Paletta Miroir/Cold



Paletta Cold Caramel Paletta Miroir Choco

Trvanlivosť 12 mes. Caramel a 14 Choco
Balenie Caramel vedro 4kg
Choco vedro 6kg

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.

Galaretka neutrál

Trvanlivosť 6 mesiacov
Balenie kartón s PE 5 kg

Suchá zmes na prípravu želé s neutrálnou príchuťou a výbornou kvalitou a chuťou. Jednoduchá príprava rozpustením v horúcej prevarenej vode. Dávkovanie: 1 diel Galaretky : 5 dielov vody. Pozn.: nepoužívajte s čerstvým ovocím ako je kivi, papaja, ananás.

Paletta -polevové želé



Paletta Neutral

Trvanlivosť 12 mesiacov
Balenie vedro 12,5 kg

Náš tip: **Palettu Neutral alebo Cold Neutral využijete v cukrárni na 100 %.**

Dodáva ovociu a cukrárskym výrobkom lesk, po zaschnutí sa minimálne lepí, bráni vysychaniu ovocia, dá sa dobre krájať aj po zamrazení.

Palettu Cold Neutral nemusíte zohrievať - ak tak max. do 70 – 80 °C.

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

Paletta Neutral sa zase dá riediť s vodou, ideálny prídavok je 10 % vody (podľa typu aplikácie) a pred aplikáciou ju nahrejte na max. 80 °C. Následne nechajte vychladnúť do cca 40 °C a aplikujte na výrobky/ovocie.

Paletta Cold Neutral

Trvanlivosť 12 mesiacov
Balenie vedro 4 kg



SATINY, cukr. polevy a fondánové 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

RSPO SG

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 plne hydrogenované rastlinné tuky. Lecitín je zo sľečnice. 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.



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 fondán výbornej kvality pre cukrárske a pekárske výrobky, ktorý možno použiť aj ako modelovací fondán 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 15 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 výrobkom 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



Plinka 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 vreco 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 rozotierateľná, 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 MT 9 mesiacov

Možnosť odberu aj vo vratných
40 kg bareloch, Maková náplň varená "S"
Obsah maku 30 %. MT 6 mesiacov.



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

Obsah orechov v náplni: 20 %. Do náplne viete pridať cca 10 % sladkej strúhanky.



Varená orechová 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.

Trvanlivosť	6 mesiacov
Balenie	vedro 12 kg



Vlašsko-orechová náplň instantná

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

Trvanlivosť	6 mesiacov
Balenie	vrece 15 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 - aj na pečenie - do tlačných koláčov, plundrových výrobkov, náplň croissantov, parených buchiet a pod.





Tvarohové a jogurtové náplne



Tvarohová náplň 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 pekárská 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. Ideálny 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 Rosette/Ken Presto/Lactea, 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 Rosette/Ken Presto/Lactea, 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 Rosette/Ken Presto/Lactea, 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 obdobné 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 obdobné 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 Rosette/Ken Presto/Lactea, 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 obdobné 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 obdobné 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 obdobné 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 vyšší rad s obsahom pravej čokoládovej kuvertúry a srvátky (rad Fine cream).

Presta Gold lesné ovocie má krásnu 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 pekárskeho aj cukrárskeho výrobkov, plundrových výrobkov, šišiek, pirožkov, muffinov, croissantov a pod. Hotová na použitie. Termostabilná. Dávkovanie: podľa potreby.

Trvanlivosť	9 mesiacov
Balenie	vedro 6 kg



Mifi karamelová

Hotová karamelová náplň na báze kondenzovaného mlieka (mliečny základ) ideálna ako pre pekársku výrobu, 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 vyšľahaný rastlinný krém Rosette, KEN Presto alebo šľahačka KEN Lactea, 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, toriet, koláčov, francúzskeho krémeša a pod.
Základná receptúra: 500 g Rap Special, 1000 g voda (studená) alebo mlieko.

Trvanlivosť 9 mesiacov

Balenie vrece 10 kg



Rapido /Minuta Prima

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

Základná receptúra:
400 g Rapido, 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 toriet. 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 zdĺhavého 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 (Cocoa classic RA MB)

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 roztierateľná, 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 1 kg hotového výrobku z dôvodu legislatívy (obsah kumarínu).



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, indiánok a rožtekov s danými náplňami jednoducho pripravíte aj **Bolero rezy** (s chuťou likérových špicov).





Darinka náplne a extra náplne



Darinka extra náplň jahoda

Jednoduchá extra náplň s obsahom 50 % jahôd. Dobré sa rozotiera, je ideálna pre natieranie na pečivo, croissanty, palacinky, tortové korpusy, ideálna ako ovocná zložka do jogurtov a pod. Netermostabilná. Ideálna pre raňajkový program do hotelov.

Trvanlivosť	12 mesiacov
Balenie	vedierko 1 kg



Darinka extra náplň malina

Jednoduchá extra náplň s 53 % podielom malín. Ideálna nielen na pečivo, palacinky, do jogurtov, ale aj ako náplň korpusov a pod. Netermostabilná. Vynikajúca aj pre raňajkový program pre hotely.

Trvanlivosť	12 mesiacov
Balenie	vedierko 1 kg



Darinka extra náplň marhuľa

Jednoduchá extra náplň s obsahom 50 % marhúľ. Ľahko sa rozotiera na pečivo, palacinky, croissanty, ideálna ako ovocná zložka do jogurtov a pod. Netermostabilná. Ideálna pre raňajkový program do hotelov. Výborná aj ako náplň Sacherka rezov, perníkov, rolád a ďalších typov korpusov.

Trvanlivosť	12 mesiacov
Balenie	vedierko 1 kg



Darinka ovocná náplň jahoda

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

Trvanlivosť	12 mesiacov
Balenie	vedierko 1 kg



Darinka ovocná náplň marhuľa

Ovocná náplň z ovocných pretlakov jablko a marhuľa, ideálna pre natieranie na pečivo, croissanty, palacinky a pod. Ideálna pre raňajkový program do hotelov.

Trvanlivosť	12 mesiacov
Balenie	vedierko 1 kg



Darinka slivkový lekvár sladený s jablkami

Lekvár vyrábaný tradičným spôsobom - odparovaním vody z ovocného základu. S vysokým podielom sliviek a prídavkom jablkovej drene - 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	12 mesiacov
Balenie	vedierko 1 kg



Darinka ovocná náplň 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	12 mesiacov
Balenie	vedierko 1 kg

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



Extra džem jahoda

Jednodruhový extra džem s obsahom 50 % jahôd. Dobré 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	12 mesiacov
Balenie	vedierko 4 kg



Extra džem marhuľa

Jednodruhový extra džem s obsahom 50 % 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 korpusov.

Trvanlivosť	12 mesiacov
Balenie	vedierko 4 kg



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
vedierko 4 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 každého zákazníka svojou **kvalitou**,
vysokým obsahom ovocia (70 %)
a **chuťou** ako u **čerstvého ovocia**.

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 géli, 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 géli. 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 géli. 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. 70 % mangových kúskov v géli. Ideálne ako pre moderné cukrárske aplikácie, tak aj pre oživenie klasickejších 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 % citrónovej šťavy - 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 na dozdobenie rezov a toriet. Vhodné na pečenie a mrazenie.

Trvanlivosť	18 mesiacov*
Balenie	plechovka 2,7 kg

* Minimálna trvanlivosť je v popise uvedená od výroby. V prípade dodania garantuje výrobca min. 12 mesiacov (Fruitful Citrónový krém 9 mesiacov) minimálnej trvanlivosti, ak sa nakupuje z už vyrobenej položky na sklade výrobcu.



Fruitful Čučoriedka

Oblíbený čučoriedkový Fruitful s obsahom 70 % kvalitných celých kúskov čučoriedok v jemnom a chutnom géli. 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

Neváhajte a vyskúšajte niektoré z mnohých receptúr s Fruitful. Pre viac receptúr kontaktujte našich technológov.





Ovocné náplne -cukrárske



Ovocná náplň zmes

Ovocná náplň tradičnej chuti a s tradičnou štruktúrou založená na jablkovom pyrě, 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 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. 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 HORECA segment. Dávkovanie: podľa potreby.

Trvanlivosť	12 mesiacov
Balenie	vedro 13 kg



ON Červená ríbezľa cukrárska

Chutovo výrazná ovocná náplň s vysokým obsahom ušľachtilého ovocia - jednodruhová z červenej ríbezle, tuhšia, ale dobre roztierateľná. Vhodná na potieranie cukrárskych korpusov ale aj do knedličiek. 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



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



ON Zmes

Ovocná náplň termostabilná v menšom balení, s výbornou kombináciou ovocných pretlakov-jabĺko, víšňa a arónia. Ideálna ako pre pekárov, tak aj cukrárov a Horeca segment. Podiel ovocnej zložky: 680 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 360 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	3 mesiace
Balenie	vedro 10 kg



Ovoc. náp. marhuľová termostabilná

Ovocná jednoduchová 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

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 - aj na pečenie - do tlačených koláčov, plundrových výrobkov, náplň croissantov, parených buchiet a pod.



Džemy

Ovocné náplne založené na jablkovej dreni s nižším podielom ušľachtitého 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 619 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 len 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, pričom teda celkovo Saftia zahusťuje ovocné šťavy. Ideálna pre hotové výrobky, ale stabilná aj pri pečení, do závinov, jemného pečiva, lístkového cesta. Neváhajte vyskúšať jej mnohostranné použitie, Saftia je instantná a rýchlo rozpustná priamo 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	vrece 20 kg

Naším odborom je cukrárska a pekárska oblasť.

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

Prichádzame s novými nápadmi, produktmi,
nespočtým 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 na dozdobenie koláčov a zákuskov. Vhodné aj na mrazenie, pečenie a pre 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 15 %.
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

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

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

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

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

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. Majú **vylepšený chuťový profil**, 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 drezírovacie vrečko)



Jablkový gél so škoricou

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

Trvanlivosť	6 mesiacov
Balenie	vedro 5 kg



Kiwi gél

Inovované balenie kiwi gélu v pekných a pevných Zeelandia drezírovacích vreckách 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 drezírovacie 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 pekárske výrobky ako aj pre niektoré aplikácie cukrárskych výrobkov. Taktiež vhodné do knedličiek alebo palacinek. Verzie v drezírovacom vrecku 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



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



TACOS proteín

Jedinečné prepojenie paradajkového základu s kukuricou, paprikou a mexickým korením. Navyše náplň obsahuje sušené paradajky a je obohatená o sójovú bielkovinu (zdroj bielkovín) - pričom chuť a štruktúra náplne pripomína akoby ste jedli náplň s obsahom mäsa. Termostabilná, ideálna pre všetky slané aplikácie a typy pekárskych výrobkov (kysnuté, plundrové, lístkové...).

Trvanlivosť 8 mesiacov

Balenie vedierko 5 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 %). Plánovaná zmena na iba špenátovú náplň - 70 % obsah špenátu na jeseň 2026.

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 štipky chilli. Vďaka svojej chuti je ideálna napr. do lístkového cesta, plundier, tortíl a pod. Viete ju použiť aj pri príprave jedál ako sú omáčky na cestoviny, k mäsu a pod.

Trvanlivosť	8 mesiacov
Balenie	vedro 5 kg

Dávkovanie: podľa potreby.



Kapustová náplň

Jedinečná kapustová hotová náplň s kyslou kapustou a výraznou chuťou škvarietkovej masti, rasce a sušenej cibule. Stabilná pri pečení a vhodná pre mnohé pekárske aplikácie do cesta aj ako náplň. Ideálna v kombinácii s Tacos proteín pre moderné snacky. Obsah kyslej kapusty: 80 %. Dávkovanie: podľa potreby.

NOVINKA

Trvanlivosť	6 mesiacov
Balenie	vedro 10 kg



Hľadáte inú savoury (slanú) náplň pre Vašu prevádzku? Neváhajte sa opýtať na možnosti v rámci Zeelandia sortimentu.

V rámci Zeelandia EU krajín Vám vieme v prípade väčších odberov zabezpečiť aj iné typy ako napr. Piri piri, Toskánsku náplň a pod.



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

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 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 20/25 kg



Miešané vajcia so smotanou á 1 kg

Tekutá homogenizovaná
pasterizovaná vaječná
melanž s prídavkom smotany,
soli a korenia,
bez konzervačných látok.
Ideálna pre prípravu
praženice/omelety 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)
email: **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 pagáčiky alebo chutné rožky s masťou.

V našom sortimente ich nájdete ako oškvarky 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



Na objednávku.

Viac info o MOQ (minimálnom objednávkovom množstve) cez Vášho Obchodného zástupcu.

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)

Clean Label margaríny (bez obsahu éčka alebo známejšie ako s čistou etiketou) si určite obľúbite.

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

Zela Delikates

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

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



Ideálny aj do trených hmôt, báboviek, cookies.

Využijete ho aj **na prípravu nátierok**, slaných toriet, kanapiek, do tvarohových guliek, 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. Oblíbený 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 strojoivo 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.

**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.**





Čokoládové dekorácie BARBARA & LUIJCKX

Čokoládové hoblíny a dekorácie

Barbara Decor®
BY BARBARA LUIJCKX

V našej ponuke naďalej
nájdete **čokoládové hoblíny**
v **menšom 2,5 kg balení**.

- biela a tmavá čokoláda,
- dvojfarebné,
- s príchuťou jahody.



V ponuke sme ponechali
najpredávanejšie
Decor mix tmavá čokoláda
600 ks v balení.



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)



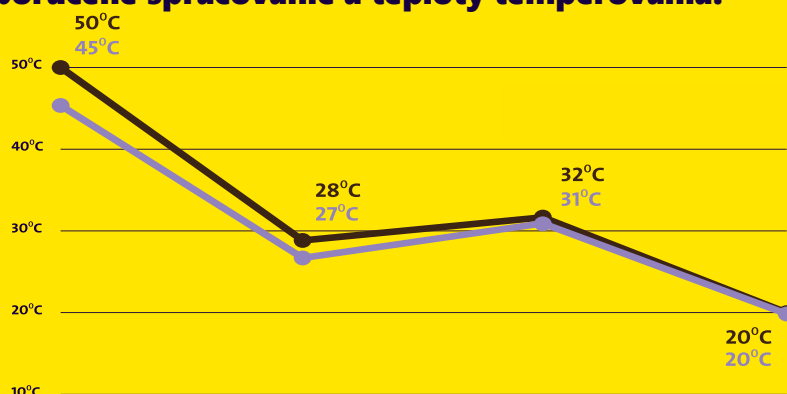
Arabesque Blanc 29 %

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	18 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 sa spracováva a výrobkom dodáva skvelú chuť a lesk.

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

V našej ponuke nájdete 2 najžiadanejšie typy.

Inovácia v sortimente: ZLATKA - NEW



ZLATKA - NEW

Instantná zmes pre prípravu klasického vareného pudingu s vanilkovou príchuťou.

Trvanlivosť 12 mesiacov

Balenie vrece 15 kg

Vylepšené zloženie - ZLATKA - NEW je **stále bez obsahu lepku** (bez obsahu pšeničného škrobu) s vylepšenou kombináciou natívneho a modifikovaného kukuričného škrobu - čo zaručí hladšie krémy, lepšiu termostabilitu a menšie hrudkovatenie pri varení a ďalšom použití.

Odporúčaná receptúra: 80 g ZLATKA - NEW, 80 g cukor, 1 L mlieko 3,5 %. Zlatku - NEW si rozpustíme v 200 ml mlieka a pridáme do zovretého mlieka s cukrom (800 ml). Miešame do zhutnutia krému. Necháme vychladnúť a následne používame s maslom/Zeelandia Zela Delikates, so smotanou na šľahanie (Rosette, KEN) na rôzne krémy, do venčekov, krémešov a pod.

Čerstvé mlieko vieme nahradiť sušeným plnotučným mliekom rozriedeným s vodou.

Vylepšená **smotanovejšia chuť** pri použití odporúčanej receptúry s 3,5 % mliekom a vďaka zloženiu ZLATKA - NEW - ideálna jemná vanilková farba, tak ako doteraz.

VÝHODA: menšie 15 kg balenie.



Inovácia v sortimente: BEZA BIANCA



Beza Bianca

Biela pusinka musí byť pekná, ľahká a krehká, ale súčasne dosť pevná pre ľahkú manipuláciu a stabilná počas skladovania.

Trvanlivosť 6 mesiacov

Balenie vrece 10 kg

Z novej zmesi BEZA BIANCA pripravíte nielen pusinky, ale aj kvalitné laskonky, jadrové rožky, korpusy a rolády, bielkovú náplň a pod.

Základná receptúra pre bielkovú hmotu s rozvarom:

1000 g Beza Bianca, 900-1000 g cukor, 1000 g voda (teplota min. 60 – 70 °C).

Rozvar: 40 g voda, 125 g kryštálový cukor.

Všetky suroviny miešame na rýchlych otáčkach pomocou šľahacej metly počas 8 minút.

Medzitým si pripravíme rozvar tzv. na "očko". Do vyšľahanej bielkovej hmoty pomaly ležeme pripravený rozvar a došľaháme. Ideálna ako základ pre indiánky, haboš, do trubičiek a pod.

V prípade ak je potrebné pridáme do receptúry ocot.

Základná receptúra pre pusinky a laskonky:

1000 g Beza Bianca, 900 g cukor, 1000 g voda (teplota min. 60 -70 °C).

Všetky suroviny miešame na rýchlych otáčkach pomocou šľahacej metly počas 8 minút.

Pusinky sušíme pri teplote 100 -120 °C cca 75 minút (čas sušenia závisí od navážky).

V prípade laskoniek pridajte k základnej receptúre 600 g kokosu alebo mletých orechov a skráťte dobu sušenia na cca 50 minút.



Laskonky z Beza Bianca:

- jednoduché dávkovanie a kombinácia s ďalšími surovinami,
- vždy stabilný sneh pri sušení,
- príjemný kontrast medzi chrumkavosťou a jemnosťou,
- výborná cena zmesi, receptúra len s 1 prídavkom cukru a horúcou vodou.



ZERO PROBLEM
gluten-free
zmesi
pre pekárov
a cukrárov



ZERO PROBLEM TASTY

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

Trvanlivosť 12 mesiacov

Balenie vrece 15 kg

Náš tip: ZP Tasty je skvelý aj pre **odpaľované venčeky** na nerozoznanie od klasických venčiek v chuti a objeme.



ZERO PROBLEM MULTI DARK

Tmavá verzia gluten-free 100 % zmesi pre výrobu chleba a pečiva (bagiet). Ideálna v kombinácii so ZP Tasty a Fresh+. Jednoduchá príprava, pekná striedka a dobrá chuť hotových výrobkov.

Trvanlivosť 12 mesiacov

Balenie vrece 15 kg



ZERO PROBLEM FRESH+

Fresh + je zlepšujúci prípravok bez lepku na zvýšenie mäkkosti a čerstvosti bezlepkových pekárskych výrobkov. Jeho použitie nemení štandardnú metódu výroby - stačí nahradiť časť zmesi prípravkom ZP Fresh+ podľa odporúčaného dávkovania. Dávkovanie: 10 % ZP Fresh+ a 90 % zmes alebo 20 % ZP Fresh+ a 80 % zmes.

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

Úžasná kvalita na nerozoznanie od klasického piškútového korpusu. 100 % gluten-free zmes na výrobu piškútových korpusov a plátov. Skvelá chuť, jemná nadýchaná pórovitosť korpusu. Vychutnajte si jedinečné dobošové rezy s tenkými plátami z Nuvoľy ako aj skvelé rolády.

Trvanlivosť 12 mesiacov
Balenie vrece 15 kg



ZERO PROBLEM DELICAKE

Jedinečná univerzálna gluten-free 100 % cukrárska zmes pre výrobu mnohých koláčov - muffiny, základ tenej hmoty, 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.



ZERO PROBLEM COMETA

Jedinečná univerzálna gluten-free 100 % zmes pre výrobu kysnutých výrobkov. V kombinácii so ZP Tasty pre skvelé chlebičky, panettone a pod. Moderné bezlepkové zloženie s obsahom vlákniny a hráškového proteínu. Nielen pre bezlepkovú diétu.

Trvanlivosť 12 mesiacov
Balenie vrece 15 kg

Na objednávku.

Poznámka: krížová kontaminácia z výroby: môže obsahovať stopy mlieka.
V zmesiach ZP Multi Dark, Nuvola a Delicake je obsah laktózy menej ako 0,01 g/100 g.

Pre informácie ohľadom špecifikácie/odporúčaných receptúrach neváhajte kontaktovať svojho obchodného zástupcu. Pre celkovú ponuku Zero Problem zmesí - neváhajte kontaktovať našich technológov.



Ostatné suroviny, 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, pšeničný škrob,
škoricový a vanílinový 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,
agar-agar...

Taktiež vybraný sortiment čokoládových dekorácií a pomôcok.

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

Register výrobkov Zeelandia:

A

Agar-agar 900 1kg.....	81
Arabesque Blanc 29 % 5kg.....	77
Arabesque Noir 58% 5kg.....	77

B

Backcreme MXI 20kg.....	23
Barbara čokoládové dekorácie	76
Basis-Rühr 25kg.....	29
Beza Bianca 10 kg.....	31,78
Biskuit Instant 25kg.....	25
Bolero instant 15kg.....	51
Bolero kakaové 12kg.....	51
Bolognese 5kg.....	69
Bonpano Krokant 25kg.....	13
Bonpano Wit 20kg.....	13
Bravč. masť škvarená 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 Droždovo-mašľane.....	14,24
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
Cream Choco 13kg.....	47
Cream Vanilla 13kg.....	47
Cukor kryštálový 25kg.....	81
Cukor práškový 15kg.....	81

Č

Čokoládová dekorácia 5kg.....	22
-------------------------------	----

D

Darinka extra náplň jahoda 1kg.....	53
Darinka extra náplň malina 1kg.....	53
Darinka extra náplň marhuľa 1kg.....	53
Darinka ovocná náplň jahoda 1kg.....	54
Darinka ovocná náplň linecká 1kg.....	54
Darinka ovocná náplň marhuľa 1kg.....	54
Darinka slivkový lekvár sladený s jabl. 1kg.....	54
Decor Slniečko CL 20kg.....	21
Decoration Grit 5kg.....	21
Dekor jemný 10kg.....	22
Droždovka 5% 25kg.....	23
Drezírovacie vrecko 1ks.....	81

E

Extra džem jahoda 4kg.....	54
Extra džem marhuľa 4kg.....	54

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.....	17
Flavour Lemon 1kg.....	33
Frugella Čučoriedka 6kg.....	66
Frugella Jahoda 1kg/6kg.....	66
Frugella Marhuľa 1kg/6kg.....	66
Frugella Višňa 1kg/6kg.....	66
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 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

Galaretka neutrál 5kg.....	38
Gamaro Schlagcreme 1 L.....	36
Gamma Bonpano RSPO SG 20kg.....	9
Gazdovský chlieb - zmes 20kg.....	5
Graham - mix 25kg.....	6

J

Jablkové kocky 11kg.....	61
Jablkové rezy 11kg.....	61
Jablkový gél so šoricou 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
Kapustová náplň 10kg.....	69
KEN Cream cheese 3 kg.....	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
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.....	42
Maková varená náplň 35% 12kg.....	42
Maková náplň varená 1kg.....	42

Malinový gél 1kg/6kg.....	67
Marhuľový džem 13kg.....	63
Maro Marzipan 1:3 10kg.....	37
Maximo Fresh 25kg.....	16
Miešané vajcia so smotanou 1kg.....	71
Mifi Karamel 6kg.....	49
Mletý pražený slad 25kg.....	13
Modelovacia hmota K2 10kg.....	37
Molkekorn 25kg.....	3
Molkesauer 20kg.....	17
Mont Blanc 12,5kg.....	21
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
NaturGusto 25 kg.....	10
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/4kg.....	55
ON Zmes 6kg.....	61
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 Öl 25kg.....	24

Register výrobkov Zeelandia:

P

Paletta Cold Caramel 4kg.....	38
Paletta Cold Neutral 4kg.....	38
Paletta Miroir Choco 6kg.....	38
Paletta Neutral 12,5kg.....	38
Panna Cotta 1 L.....	36
Panoplus Dark 25kg.....	7
Panoplus špalda 25kg.....	7
Panoplus Sunflower 25kg.....	7
Papier na pečenie 57 cm 1bal.....	81
Paradajkový pretlak 5kg.....	69
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 - zmes New 20kg.....	6
Pravdivo ražná zmes 25kg.....	5
Premiumback 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.....	31
--------------------	----

R

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

S

Saftia 20kg.....	63
Sacherka 15kg.....	28
Satina Dark 12kg.....	39
Satina Toffee 20kg.....	39
Satina White 12kg.....	39
Shapemix 75 MZ ZS 15kg.....	4
Silkgrain Ebony 15kg.....	20
Silkgrain Chia 15kg.....	19
Silkgrain Legim 15kg/na obj.....	20
Silkgrain Onion Garlic 15kg.....	20
Silkgrain pumpkin carrot 15kg.....	20
Silkgrain Sonnen Müsli 15kg.....	20
Silkgrain Spelt (špalda) 15kg.....	19
Slnečnicové semienko 10kg.....	22
Sojakorn 25kg.....	5
Soľ jedlá 25kg.....	81
Stabilizátor chleba a pečiva CL 15kg.....	15
Sušená vaječná zmes past. 20 /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

Tacos proteín 5kg.....	68
Tek.vaječná melanž 10kg.....	70
Tekutá vaječná melanž 10kg PCH.....	71
Tekutý vaječný bielok 1kg/10kg.....	70
Tekutý vaječný žltok 1kg.....	70
Topmix 15kg.....	50
Toscane Dark 20 (Panoplus) 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
Varená orechová náplň 12 kg.....	43
Varené lúpané vajcia 1bal.....	71
Velvet Double Choc Cake 15kg.....	29
Velvet Fantasy Lemon Cake 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.....	11
Zeel.margarín krémový 20kg.....	72
Zeel.margarín Linzer 20kg.....	72
Zeel.margarín pekársky 20kg.....	72
Zeel.marg.pekársky CL 10kg.....	73
Zeelandia margarín ťažný-pláty 10kg.....	72
Zeel.marg.ťaž.-pláty CL 10kg.....	73
Zeel.margarín VETE stolový 20kg.....	72
Zeel.margarín Zeelback 20kg.....	72
Zeelandia tuk fritovací 20kg.....	72
Zeel. tuk SPT P 20kg.....	73
Zeelmix 25kg.....	4
Zeesan Čoko 0,5kg.....	34
Zeesan Jahoda 5 kg.....	34
Zeesan Jogurt 0,5kg.....	34
Zeesan (S-A) Malina 2,5kg.....	34
Zeesan Neutral 0,5kg.....	34
Zeesan Tiramisu 5kg.....	34
Zeesan Tvaroh 0,5kg.....	34
Zela biely fondant 15kg.....	40
Zela cukrár.poleva tmavá 10kg.....	40
Zela Delikates 10kg.....	72
Zelafresh 25kg.....	16
Zela maková náplň 40 15kg.....	43
Zela ovocná náplň 13kg.....	60
Zela Pizza Sauce 11kg.....	68
Zela Sauer Liquid 5kg.....	17
Zemiaková múka CL 25kg.....	81
Zemiaková zmes 15kg.....	6
Zemiakové vločky sušené 20kg.....	81
Zero Problem Cometa 15kg.....	80
Zero Problem Delicake 15kg.....	80
Zero Problem Fresh+	79
Zero Problem Multi Dark 15kg.....	79
Zero Problem Nuvola 15kg.....	80
Zero Problem Tasty 15kg.....	79
Zlatka - NEW 15 kg.....	78

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
Miriám Chňapková	00421 905 696 162	miriam.chnapkova@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:

Anna Šamudovská 00421 905 968 818 anna.samudovska@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 produktov 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

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