

Rad výrobkov KEN

Výnimočná kvalita, široký sortiment,
nekonečné možnosti aplikácií/receptúr
pre cukrárov, HORECA segment, ale aj
pre niektoré aplikácie pre pekárov.



Zeelandia



KEN Presto

stabilita, krémovosť, kvalita
a jedinečná chuť a farba

KEN PRESTO je rastlinná smotana na šľahanie, s vysokou stabilitou pre dozdobenie zákuskov, do kávy a pod. Vďaka UHT technológii má KEN PRESTO dlhú trvanlivosť (365 dní) a neotvorené sa nemusí do 20 °C skladovať v chladničke. Po otvorení uchovajte v chlade medzi 0°C - + 5°C. a spotrebujte do max 3 dní.

Pred šľahaním sa samozrejme musí dobre vychladiť - optimálna teplota by mala byť 8 - 12 °C. Začnite ju šľahať pri stredných otáčkach a až po zhutnutí do jogurtovej konzistencie ju došľahajte pri rýchlych otáčkach.

Po našľahaní tak získate chutnú šľahačku s peknou arómou, krémovou textúrou a vynikajúcou bielou farbou.

Dá sa šľahať buď samostatne alebo s jednou a viac surovinami ako sú: cukor, smotanové krémy, krémy za studena, **kakaový prášok, čokoláda, džemy, arómy, likéry, ochucovadlá a farbivá.**

KEN PRESTO je BEZ bez lepku.

Obsah tuku v hotovej šľahačke: 27,1 g/100 g výrobku. Obsah sacharidov 11,8 g/100 g.



keep**exploring.**

 **Zeelandia**



KEN Lactea 35% výnimočné spojenie so Zeesanmi, čokoládou, Mifi a pod.

KEN LACTEA patrí k rade smotán najvyššej kvality, čo sa týka chuti konečných výrobkov a kvality spracovania. Je nesladená a zložená cca pol na pol v podiele živočíšnej smotany a rastlinných tukov. Celkový podiel tuku je 35%.

Výnimočnosť tejto smotany a jej využitia nielen v cukrárskej prevádzke spočíva práve v jej zložení: rastlinná časť smotany dodáva šľahačke po našľahaní objem a stabilitu, živočíšna časť zaručí tú správnu mliečnu chuť a výnimočnú bielu farbu.

Ďalšou výhodou KEN LACTEA je, že je **nesladená** - neprekryva chuť iných zložiek a surovín, ktoré do nej pridáte, naopak ich chuť vyzdvihne a nechá vyniknúť. **Vynikajúca v kombinácii s našou radou ZEESAN** - ochutenými stabilizátormi smotany. Vytvorí hladkú konzistenciu, bez hrudkovatenia. KEN Lactea sa Vám neprešľahá a po vyšľahaní je vhodná na mrazenie, bez vodnatenia výrobku po rozmrazení. **Nepraská a nezasychá** na výrobkoch a v neposlednom rade **je ideálna na varenie pre Horeca segment a prípravu napr. ganáží. BEZ lepku.**



OBJAV SPOJENIE:



Zeelandia +

ken



KEN Nata 35%

excelentná chuť, výborná
stabilita a textúra pravej živočíšnej smotany

UHT smotana na šľahanie nesladená z kravského mlieka.

Ideálna na šľahanie, varenie, prípravu ganáží a pod. KEN Nata obsahuje 35% tuku. **BEZ** lepku.

Po celú dobu trvanlivosti a skladovania pri podmienkach v teplote 0 - 4 °C si zachováva všetky organoleptické a nutritívne vlastnosti smotany na šľahanie. Po otvorení skladujte v chlade a spotrebujte do 3 dní. Nezmrazujte.

Poskytuje profesionálnu vysokú kvalitu, výborný nášľah a stabilitu a excelentnú chuť a textúru po našľahaní. Optimálne výsledky šľahania pri použití akéhokoľvek systému šľahania.

Návod na použitie: Pre dosiahnutie najlepších výsledkov šľahania smotanu pred šľahaním vychladte na 2 - 4 °C a začnite šľahať pri stredných otáčkach. Následne došľahajte do požadovanej konzistencie. Pridajte cukor podľa chuti.



keep**exploring.**

 **Zealandia**



KEN Trufa

autentická chuť parížskej smotany,
krémovitosť, jedinečnosť chuti, RTU

Pasterizovaná zmes živočíšnej a rastlinnej smotany, sladená s obsahom pravej čokolády (kovertúry) pre prípravu **parížskej šľahačky. Stačí otvoriť balenie, vyšľahať a Vaša jedinečná parížska šľahačka je pripravená na použitie. BEZ** lepku.

KEN TRUFA je výborná pre mnoho druhov zákuskov. Vďaka podielu živočíšnej smotany je chuť veľmi príjemná a vďaka podielu rastlinnej smotany má hotová parížska šľahačka výborný objem. Náplň v zákusku je krémovej, stabilnej textúry – nepraská a nevysychá. Jej chuť a farbu môžete podľa potreby upraviť prídavkom KEN Presto/ KEN Lactea/ KEN NATA – a tak **ju zjemniť pre zákusky so svetleším vzhľadom náplne. KEN Trufu môžete dochutiť arómami, likérom.**

Po otvorení balenia – ak ju nepoužijete celú – balenie dobre uzatvorte a spotrebujte do 3 dní. Skladujte v chladničke pri teplote 0 – 5 °C. Ak chcete KEN TRUFA zamraziť - skladujte v mrazničke pri teplote -18°C. Po rozmrazení výrobok znovu nezmrazujte. Rozmrazte v chladničke pri teplote 0 - 5 °C, použite do 30 dní - neotvorené.



OBJAV SPOJENIE:



Zeelandia +

Ken



KEN Gourmet Duo

všestranné využitie pre cukrárov aj Horeca,
vysoká kvalita, krémovosť, úžasné na varenie

Dvojitá sila v jednom balení

Ideálny pomocník ako pre cukrárov, tak aj pre gastro prevádzky. Spojenie kvalitnej smotany, cmaru a rastlinných bielkovín do výbornej a chutnej KEN Gourmet Duo:

- ideálna **na šľahanie** (pre cukrárov, ale aj v hoteloch a pod.), hustá a zároveň krémová konzistencia,
- ideálna **na varenie** (krémov, omáčok, do jedál v kuchyni a pod.),
- **pri varení** dáva omáčkam a polievkam **krémovú konzistenciu** a **maximálnu stabilitu**. **Nehrudkovatie** počas zohrievania a je **stabilná pri znovu zohriatí** a **prídavku kyslých zložiek**,
- **po vyšľahaní** vynikajúca konzistencia a stabilita dokonca aj po chladení/mrazení bez následného schnutia smotany a bez popraskania povrchu výrobkov,
- **ideálna v kombinácii s ďalšími náplňami, toppingami, dekoráciami, Zeesanmi**.
- **BEZ** lepku.



keep**exploring.**

 **Zeelandia**

Návod na použitie:

Šľahanie: Pred použitím pretrepte. Pre dosiahnutie najlepších výsledkov šľahania, pridajte cukor podľa potreby a šľahajte pri strednej rýchlosti až do dosiahnutia požadovanej konzistencie.

Varenie: použite klasicky do receptúr, kde pridávate smotanu, Ken Gourmet Duo po pridaní do omáčok po prevretí jemne zhustne.

Skladovanie: 0 - 5°C. **Minimálna trvanlivosť: 9 mesiacov od dátumu výroby.**

**Typy balení:**

KEN Presto 1 L (kartón 12x1 L)
KEN Lactea 35% 1 L (kartón 12x1 L)
KEN NATA 35% 1 L (kartón 12x1 L)
KEN Trufa 2,3 kg (kartón 6x2,3 kg=13,8 kg)
KEN Gourmet Duo 1 L (kartón 12x1 L)

Min. trvanlivosť od výroby:

365 dní
270 dní
180 dní
90 dní
270 dní

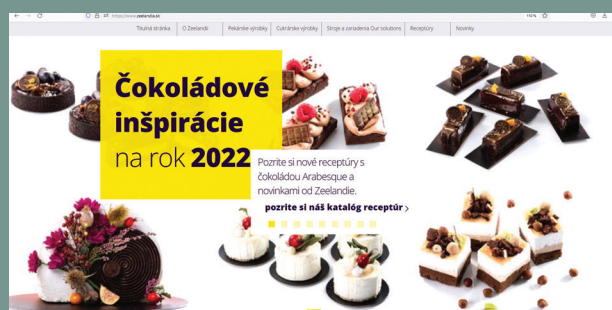
Skladovanie pred použitím:

0 až + 20°C
0 až + 5°C
0 až + 5°C
0 až + 5°C
0 až + 5°C

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.



Keep exploring.

Zeelandia s.r.o.

Družstevná 44
044 42 Rozhanovce

Call centrum:

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

www.zeelandia.sk

zeelandia@zeelandia.sk

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