Zeelandia

Klasika je IN

keep**exploring.**

keep**exploring.**

Prečo práve takýto katalóg?

Doba sa mení, technológie idú vpred rýchlosťou blesku a s novou dobou prichádzajú aj nové veci a nové chute.

Ľudia radi cestujú a spoznávajú nielen nové krajiny, ale aj ich gastronómiu a nové trendy v cukrárskej oblasti nevynímajúc.
Dobré spomienky máme vždy dobre zafixované, a to aj tie z detstva, keď sme jedli tie najlepšie zákusky a koláče napečené mamou alebo babkou alebo spolu s rodinou posedeli v cukrárni.

Naše chuťové poháriky sú historicky nastavené na určité impulzy v chuti a v intenzite, ale my v Zeelandii pevne veríme, že vďaka správnym surovinám a chutiam vieme zlepšiť aj to dokonalé, čo nám za roky života ostalo v pamäti.

Teraz je ten správny čas, aby ste sa spolu s nami posunuli vpred a vyskúšali novú tradíciu v chuti!

Čo Vás čaká v katalógu:

14 zaujímavých klasických a pritom trendovo prepracovaných zákuskov.

Pohrali sme sa s kombináciami chutí, ktoré slovenský spotrebiteľ priam miluje:

čokoládové	karamelové
malinové	makové
višňové	kokosové

a pridali sme trendové chute:

lemon curd	mango	tekvica
slaný karamel	brusnice	pomaranč

Budeme vám veľmi vďační za vašu spätnú väzbu, prípadne vaše nápady na témy pre ďalší katalóg. Tím Zeelandia Slovensko

keep**exploring.**

Prelistujte si náš nový katalóg a nechajte sa inšpirovať.

Ak vás zaujme jeden, dva alebo viacero zákuskov podľa priložených receptúr budeme veľmi radi.

Spolu sme schopní udávať trendy na trhu alebo ich upraviť a ovplyvniť tak chute a typy výrobkov, ktoré si spotrebitelia kupujú, a tak posunúť aj naše malé Slovensko na vyššiu úroveň v kvalite a chuti cukrárskych výrobkov.

Tešíme sa na spoluprácu s Vami.
Tím Zeelandia s.r.o.

Kontakty:

Country Manager:		
Tomáš Žalobín	00421 905 968 822	tomas.zalobin@zeelandia.sk
Obchodný tím:		
Kamila Vangorová	00421 905 968 824	kamila.vangorova@zeelandia.sk
Zuzana Ontková Feketeová	00421 905 968 823	zuzana.feketeova@zeelandia.sk
Marián Krcho	00421 915 885 392	marian.krcho@zeelandia.sk
Helena Čengerová	00421 905 696 162	helena.cengerova@zeelandia.sk
Andrea Lajosová	00421 915 885 399	andrea.lajosova@zeelandia.sk
Technologický tím:		
Ľubomír Kramár	00421 915 885 397	lubomir.kramar@zeelandia.sk
Eva Dusková	00421 911 790 750	eva.duskova@zeelandia.sk
Marketing Manager:		
Jarmila Farkašová	00421 905 968 819	jarmila.farkasova@zeelandia.sk
Quality Manager:		
Eugénia Lengyelová	00421 905 968 818	eugenia.lengyelova@zeelandia.sk

Opitý **Izidor**
s **makom** a **brusnicami**

Zeelandia suroviny:
Jung Basis Rühr
Zela Delikates
Plnka mak. a orech. Premium
Brusnice v géli
Kokosová náplň
Marhuľový džem/Darinka džem
KEN Trufa
Arabesque Noir 58%/Zela CPT

Skúšali ste už kombinovať rum s makom?
Opitý Izidor si dnes viete vychutnať v novom šate:
Šťavnatý zákusok bohato naplnený prémiovou makovou náplňou a brusnicami.
Základom je korpus z trenej hmoty Jung Basis Rühr.
Dostane Vás úžasná chuť kombinácie maku a jedinečnej chuti parížskej smotany KEN Trufa.
A skvelou bodkou na záver je krásne dozdobenie zákuska.

V dnešnom uponáhľanom svete si zákusok Opitý Izidor určite radi vychutnáte.

Starý a pritom zrazu tak nový Izidor!

Ideálny na oslavy a sviatky (aj tie vianočné), plnej chuti a bohatej vrstvy makovej náplne v kombinácii s rumom.

Nebojte sa - ako náplň sme nepoužili tradičný Zlatý klas ako v minulosti.
Ak použijete našu receptúru, celodennou prácou unavené ženy (aj muži) si ho vychutnajú s pravou smotanou a čokoládou ukrytou v parížskej smotane Ken Trufa.

A je to len na Vás koľko rumu pridáte.
V tomto zákusku je ho naozaj bohato.

A aby ste potešili čokoholikov - neváhajte použiť pravú čokoládu Arabesque Noir 58%.
Odmenia sa Vám opakovanými návštevami Vašej cukrárne.

Punčovo-pomarančové

rezy **s Fruitful Pomaranč**

Zeelandia suroviny:
Piškóta 100 svetá
Tekutá vaječná melanž
Fruitful Citrónový krém
Fruitful Pomaranč
Zela biely fondant

Chuť, vôňa aj vzhľad 100% lákavý
Skvelé, šťavnaté punčové rezy s jedinečnou citrusovou chuťou rozvaru a dokonca s menším obsahom cukru.

Chutné zloženie vďaka použitým ovocným náplniam do rozvaru - Fruitful Citrónový krém a Pomaranč. Namiesto džemu skvele doplnená chuť s Fruitful Pomaranč.
Jedinečný vzhľad a farba fondánu, ktorá ešte viac zatraktívni tento skvelý zákusok.

Aj dokonalosť sa dá vylepšiť

Hoci sú punčové rezy s nami celé generácie a väčšinou ich poznáme vo všetkých regiónoch Slovenska chuťovo rovnaké, tento skvelý zákusok si v dnešnom modernom svete zaslúži obohatiť o skvelú chuť a dodania ešte krajšieho lesku polevy.

Že Vám niekedy chýba výrazná chuť v rozvare a pokazí to chuť celého výrobku? A aróma to celkom nedokáže napraviť?

Je to tak jednoduché, a pritom sa stále veľmi neodchýlite od pravého a typického punčového rezu.
Do rozvaru stačí pridať kombináciu Fruitful Citrónový krém a Pomaranč a dodať mu tak šťavu a chuť.
A keďže chuť bude naozaj skvelá, nezabudnite to svojim zákazníkom dať najavo aj zmenou farby fondánu na povrchu rezov.

Tvarohová kocka
s **mangom**

Zeelandia suroviny:
Sacherka
Tekutá vaječná melanž
Tvarohová náplň Štandard A
Jogurtová plnka
KEN Lactea 35%
Zeesan Neutral
Fruitful Mango

Sviežosť a chuť v každom kúsku
Chutný čokoládový základ zo Sacherky v kombinácii so sviežou tvarohovou a jogurtovou náplňou jemne doplnený o chutnú ovocnú náplň s kúskami ovocia Fruitful Mango, to je ideálna kombinácia chutí podľa odborníkov na tzv. flavour pairing (párovania chutí). Zákusok je efektne nakrájaný do tvaru kociek a pekne ozdobený na tanieriku určite zaujme vašich zákazníkov.

Ideálny aj v tvare torty - ako nepečený cheesecake.

Spojenie tradície a trendu novej chuti
Tvarohová kocka nesmela samozrejme v minulosti chýbať v žiadnej cukrárni, prinášala so sebou kúsok sviežosti a zdravia vďaka obsahu tvarohu.
Aj teraz ju nájdeme v mnohých cukrárňach, a preto je aj v našom katalógu. So skvelou a overenou Tvarohovou náplňou Štandard A a Jogurtovou náplňou s jemne kyslastou chuťou, ktorá v nami zvolenej kombinácii dodá kocke správnu konzistenciu a chuť.

Mango sa teší už niekoľko rokov **veľkej obľube** u spotrebiteľov a v posledných rokoch sa výrazne začalo používať aj pri príprave zákuskov, cheesecakes a ako dozdobenie napr. tartaletiek.

Ak použijete práve **Fruitful Mango** s obsahom 70% kúskov manga, určite vás nesklame. Je svieže a svojou chuťou pripomína čerstvé ovocie. Na zákuskoch vyznie veľmi efektne.

Karamelové venčeky
s **Brandy** náplňou

Zeelandia suroviny:
Jello Total
Rap Special
Presta Brandy
Satina Toffee/Biela

Atraktívny vzhľad a úžasná chuť
Základom tejto skvelej variácie venčekov je odpaľované cesto Jello Total.
Venčeky sú rozmerom väčšie a majú moderný vzhľad (podoba s obľúbenými donuts) a zároveň sú dokonale vyvážené v chuti ako aj v dozdobení.
Jedinečná kombinácia a spojenie krému za studena Rap Special a pudingovej náplne Presta Brandy (vaječný likér) dodá venčekom tú správnu chuť a konzistenciu náplne. Skvele doplnené chuťou karamelovej polevy.

Obľúbený karamelový venček na modernej scéne

Podľa štatistík až 10 % cukrárskych výrobkov na Slovensku tvoria práve výrobky z odpaľovaného cesta- venčeky, veterníky, profiterolky a pod.

Kvalitný venček alebo **veterník si** teda **zaslúži našu pozornosť**.

Karamelová chuť je jednou z naobľúbenejších počas rokov a veríme, že chuť a vzhľad verzie od Zeelandie vás nadchne, pretože zahryznúť sa do tohto venčeka je naozaj úžasné.

Náš tip:
vyskúšajte aj verziu odpaľovaného cesta naplneného s touto úžasnou kombináciou chutí **v tvare na plechu ako klasický zákusok**. Chutí rovnako skvelo.

Karamelová doboška

Zeelandia suroviny:
Piškóta 100 svetlá
Tekutá vaječná melanž
Zela Delikates
SatinaToffee/Biela
Presta Cream
Lieskovo-orieškový krokant

Ikonický zákusok chutne a inak

Dobošové rezy s typickou kakaovou chuťou sú výrazne tradičné, ale možno pre niekoho málo sladké, a niektorým zákazníkom už dnes v tejto podobe nemusia chutiť.
Prepojením kakaa a karamelu dostaneme vyváženú kombináciu a atraktívnejší vzhľad.
Krémovú konzistenciu náplne dosiahnete vďaka skvelej Zela Delikates v spojení s Prestou Cream alebo Satinou Toffee.

Inovovaná klasika v karamelovej verzii

Pôvodný dobošový rez je čokoládový a s karamelovou polevou, tak ako ho v roku 1884 vymyslel József C. Dobos, známy budapeštiansky cukrár. O rok neskôr svoje dielo predstavil na národnej výstave a medzi prvými, kto ho ochutnal, bol napríklad Franz Joseph I. so svojou manželkou Elisabeth.

Dôvod, prečo Dobos tento zákusok vymyslel, bol veľmi prozaický. V časoch chýbajúcej chladiarenskej techniky chcel pripraviť koláč, ktorý by vydržal čerstvý dlhšiu dobu. V tej dobe boli v móde poschodové torty plnené vareným krémom, a preto maslovo-čokoládový krém toho cukrára bol niečím prevratným.

Prevratná je aj naša receptúra v karamelovej verzii s chutným karamelovým krémom a polevou.

Jadrové rožky
so **slaným karamelom**

Zeelandia suroviny:
Bianca
Plnka orechová Premium
Ken Trufa
Mifi karamelová
Zela cukrárske tmavá

Nový vzhľad a trendy náplň

Jadrové rožky sú klasikou v cukrárskej výrobe. My sme si ich dovolili ozvláštniť ako v chuti, tak aj tvarom.
Ako náplň sme použili vynikajúcu parížsku smotanu KEN Trufa a vďaka jednoduchej a pritom efektnej úprave povrchu sme vytvorili priestor pre druhú náplň, ktorá moderne doplní tradičnú chuť. Dobre známu Mifi karamelovú sme jemne osolili a naplnili ňou jadrové rožky. Navyše stačí tak málo a z klasických rožkov dozdobením dokážete vykúzliť chutné cukrárske umelecké dielo.

Poctivé ingrediencie a kvalita

K jadrovému rožku neodmysliteľne patria poctivé suroviny ako je kvalitná parížska smotana a kvalitná čokoláda alebo poleva s kvalitným obsahom kakaa.

Vo výslužke zo svadby alebo v krabičke, z celého zástupu zákuskov, jadrový rožok zmizne hneď medzi prvými.
Ak chutí dobre a suroviny boli naozaj kvalitné.

Aby tento výrobok ešte viac zaujal aj mladšiu generáciu ponúkame vám ho v novej peknej verzii doplnený o **trendy chuť slaného karamelu** a so zaujímavým dozdobením.

Jadrový rožok získa zároveň skvelú šťavnatosť a hodnotu ako dezert.

Vyskúšajte a **zvýšte** si tak **predaj** vďaka **zlatému pravidlu** - **najprv jedia oči**.

Medové rezy
s **tekvicou**

Zeelandia suroviny:
Cesto Medové
Tekutá vaječná melanž
Zela Delikates
Rap Special
Fruitful Citrónový krém
Fruitful pumkin (tekv. náplň)
Satina tmavá

Jednoducho neodolateľná kombinácia
Mimoriadne jemný, chutný a lahodný zákusok so základom skvelého medového cesta od Zeelandie (pripraveného za tepla a dobre odležaného ako má byť). **Skvelo doplnená chuť náplní** - prepojenie vanilkovo-smotanového krému so Zela Delikates a **novinky v našom portfóliu**, ktorá aj keď je **plant-based**, v podobe **tekvicovej náplne,** neskutočne prekvapí chuťou a vhodnosťou použitia práve do tohto cukrárskeho výrobku.

Inovovaná klasika & trendy tekvica
Aj vy si hovoríte, že klasika je predsa len klasika, ale sem tam vám príde pod ruku nejaká nová surovina alebo náplň od Zeelandie.
A susedovie cukrárky už ju majú tiež?

Čo s tým?
Neobávajte sa, s našou novou zeleninovou, a pritom stále chutnou cukrárskou náplňou **Fruitful pumpkin** (hladká tekvicová náplň) to dáte tiež.
Medové rezy s tekvicou sú toho dôkazom.

A že či plant-based je nejaký trend?
No -určite áno! A prečo nie aj v cukrárine?

Vaši zákazníci nemusia byť pritom ani vegetariáni alebo vegáni. Tieto rezy si určite obľúbia aj staršie ročníky, nakoľko tekvica nám historicky nie je vôbec vzdialená chuťou. Navyše táto náplň v zákusku veľmi dobre vyzerá a **upúta už na prvý pohľad**.

Sacherka kocka
s **brusnicovým** gélom

Zeelandia suroviny:
Cesto Čokoládové
Tekutá vaječná melanž
Brusnice v géli
KEN Trufa
Zela cukrárska poleva tmavá
Zela cukrárska poleva biela

Náš tip: **stačí ochutnať**
a **presvedčíte** aj **zarytého odporcu sladkého**
Mimoriadne vydarená kombinácia čokoládového cesta a brusnicového gélu.
Jednoduché a pritom tak efektne vyzerajúce rezy.
Šťavnatejší zákusok, ktorý je menej sladký a zdravší vďaka použitému brusnicovému gélu.
Ak ste ešte neskúšali kombináciu polevy pripravenej z parížskej smotany KEN Trufa a Zela cukr. polevy tmavej - tak neváhajte. Je proste skvelá.

Sacherka&Brusnice

Originál Sacher koláčovú zmes s čokoládou vytvoril v roku 1832 vtedy šestnásťročný Franz Sacher v druhom učňovskom ročníku na dvore kniežaťa Metternicha. Až jeho syn vylepšil túto znamenitú pochúťku čokoládovou polevou a marhuľovou marmeládou. Odvtedy je táto torta jedna z najznámejších kulinárskych špecialít Viedne a jej názov a receptúra je chránená ochrannou známkou.

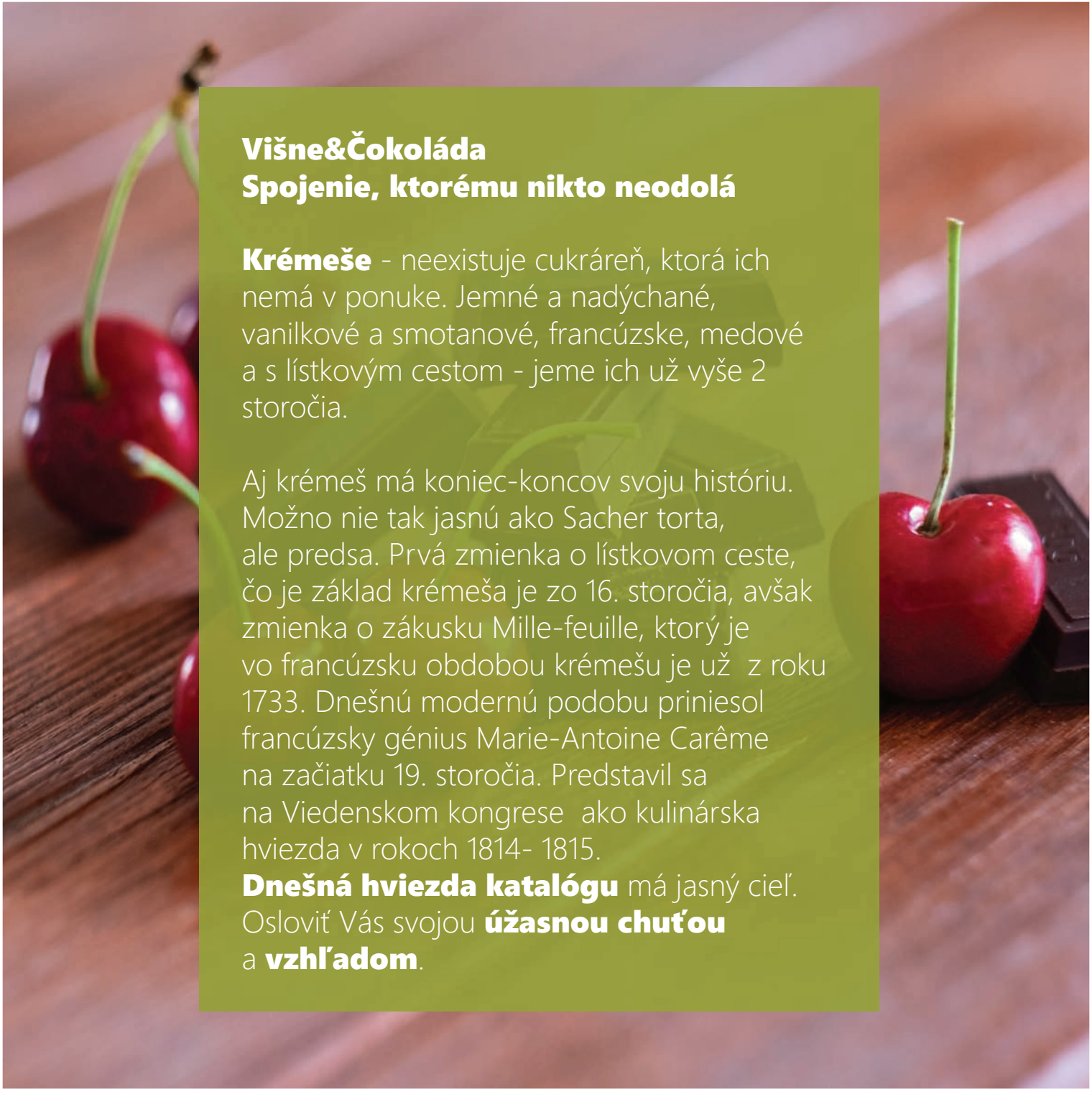
No keďže my **na Slovensku máme tiež radi čokoládové chute** neodmysliteľne máme aj svoje verzie Sacherky.

Aby ste dosiahli krásne a rovnomerné pláty, na prípravu tejto skvelej verzie sme použili Cesto čokoládové, pričom 6 tenkých plátov sme jemne naplnili **jedinečným brusnicovým gélom** - s jemne kyslastou chuťou. **Zážitkom** je, že tieto **rezy** sú **skutočne** chuťou vyvážené a **menej sladké** - preto im nik neodolá. A ani kombinácii použitej polevy.

Čokoládové krémeše
s **višňami**

Zeelandia suroviny:
Corra s višňou 40%
Rap Special
KEN Presto
Presta Cream
Satina tmavá
Lístkové cesto s Zeelandia margarínom ťažný-pláty

Višne&čokoláda v štavnatej verzii krémeša
Správne upečené krehké lístkové cesto naplnené šťavnatou vrstvou kombinácie obľúbeného krému za studena Rap Special a čokoládovej Corra s višňami (s obsahom až 40%) robia tento krémeš jedinečným a neodolateľným.
Že krémeše posypujete cukrom?
K tejto verzii neodmysliteľne patrí aj nádherné dozdobenie polevou, čokoládovými ozdobami a lyofilizovaným ovocím. Výrobok tak dostane úplne iný šmrnc.



Višne&Čokoláda
Spojenie, ktorému nikto neodolá

Krémeše - neexistuje cukráreň, ktorá ich nemá v ponuke. Jemné a nadýchané, vanilkové a smotanové, francúzske, medové a s lístkovým cestom - jeme ich už vyše 2 storočia.

Aj krémeš má koniec-koncov svoju históriu. Možno nie tak jasnú ako Sacher torta, ale predsa. Prvá zmienka o lístkovom ceste, čo je základ krémeša je zo 16. storočia, avšak zmienka o zákusku Mille-feuille, ktorý je vo francúzsku obdobou krémešu je už z roku 1733. Dnešnú modernú podobu priniesol francúzsky génius Marie-Antoine Carême na začiatku 19. storočia. Predstavil sa na Viedenskom kongrese ako kulinárska hviezda v rokoch 1814- 1815.
Dnešná hviezda katalógu má jasný cieľ. Osloviť Vás svojou **úžasnou chuťou** a **vzhľadom**.

Makové laskonky
s **makovým** krémom

Zeelandia suroviny:
Bianca
Plnka maková Premium
Zeelandia krémový margarín
alebo
Zela Delikates
Satina biela

Mňam! LASKONKA
Nakoľko sme národ makový a naša cukrárka je vášnivá milovníčka maku, neodmysliteľne ide o makovú laskonku. Lebo aj laskonky sa dajú upiecť inak a efektne.
Kvalitná maková náplň Premium s obsahom 50 % maku je navyše bezéčková a jej chuť sa priam prisypala do bielkovej hmoty sama od seba.
Chutný krém na nerozoznanie od masla vďaka Zela Delikates obsahujúcej mliečne zložky a maková náplň je tiež to pravé makové. Nezabudnite INovatívne ozdobiť!

Laskonka - krehké umenie

Ak by sme sa opýtali našich bratov Čechov, čo si myslia o laskonke, väčšina by sa priklonila k verzii, že laskonka je vlastne česká špecialita a odozva na francúzske makrónky. A že sa až tak veľmi nelíšia vo svojej podstate.

Laskonky - či už v Čechách alebo na Slovensku proste nesmú chýbať na žiadnej oslave alebo svadbe.

No už nech to s históriou laskonky bolo akokoľvek, ak sa zahryznete do tej našej, sladkosť a jemný nadýchaný krém sa vám hneď dostane do krvi a vám neostane len si oblýzať prsty.

Ak ich navyše dozdobíte, budú ešte viac **neodolateľné**.

Zamatová roláda
s **malinami**

Zeelandia suroviny:
Tekutá vaječná melanž
Darinka džem extra malina
Zela Delikates
Presta Cream
Zela cukrárska poleva tmavá

Jemná a chuťovo vyvážená zamatka bez múky
Tradične overený základ zamatky asi pozná každý.
Ale jej čaro je nielen v jemnom korpuse bez obsahu múky, ale aj v správnej a jemnej kombinácii a chuti náplní.
Základom náplne je Presta Cream v spojení so Zela Delikates.
Samozrejme správne vyšľahaná s práškovým cukrom a do polovice krému je použitý nami predávaný kvalitný kakaový prášok.
Chuť doplňuje malinový džem extra z rady Darinka.

Chuť zamatu rozplývajúceho sa na jazyku

Aj zamatka v poslednej dobe zaznamenávala boom v cukrárskej oblasti, nakoľko príprava korpusu je naozaj bez použitia múky - a to spotrebitelia ako aj cukrári oceňujú hneď po jej vzhľade a chuti.
Jednoducho, je to predsa len klasická kráľovná rolád a v našej receptúre naozaj celá bez obsahu múky.

Kakaová chuť zamatky je zároveň doladená chuťou malín z našej rady Darinka džem extra malina.

Náš tip:
Chcete ešte malinovejšiu chuť?
Vyskúšajte aj napríklad **Fruitful Malina** so 70% obsahom malín, a tou správnou kyselkavou chuťou.

Kokosová roláda
s **višňami**

Zeelandia suroviny:
Biskuit Instant
Tekutá vaječná melanž
Zela Delikates
Kokosová náplň
Višňový gél
Zela cukrárska poleva biela

Ľahká a jemne krémová
Jemný korpus z kvalitnej piškótovej hmoty potretý višňami v géli a nadýchanou krémovou kokosovou náplňou.

Niekedy stačí tak málo, a predsa dosiahnete veľa.
Vďaka tejto kombinácii kokosovo-višňová roláda zakotví do vášho sortimentu ako jedna báseň.

Roláda Kokos&Višne

Či už je zima alebo leto, táto kombinácia rolády spája v sebe obe obdobia.

Zimnú zasneženú krajinu v podobe bieleho korpusu a kokosovej náplne a rolády jemne posypanej kokosovými hoblinami a zároveň šťavnaté leto plné višňovej chuti.

Po anglicky swiss-roll -ale je určite viac obľúbená na Slovensku než vo Švajčiarsku. Vo Francúzsku ju nájdeme pod názvom "Bûche de Noël" alebo "Yule Log," počas vianočných sviatkov pripomína odseknutú vetvičku stromu (po našom známe vianočné poleno).
Vo Švédsku sa nazýva Rulltarta, a niektoré typy rolád sa skutočne pečú aj zo zemiakovej múky namiesto klasickej pšeničnej.

Takže vychutnajte si túto novú slovenskú - je samozrejme ideálna aj pre rodinné balenia, či už krájaná alebo nekrájaná.

Makové/Škoricové
linecké koláčiky

Zeelandia suroviny:
Škoricová verzia: Mamas Pie
Zeelandia margarín krémový
Darinka džem extra marhuľa
Maková verzia: Mamas Pie
Plnka maková Premium
Darinka džem extra malina
Zela cukrárska poleva biela

Prevoňané Vianoce
Kvalitné a krehké linecké pečivo nesmie chýbať na žiadnom sviatočnom stole počas Vianoc.

Vyskúšajte napríklad jemné škoricové koláčiky s marhuľovým extra džemom alebo makovú variáciu s malinovým extra džemom a prineste svojim zákazníkom tú správnu atmosféru Vianoc.

Jemné a krehké linecké koláčiky
Linecke koláčiky poznáme celé generácie.

Ale aj pri ich výrobe sa vieme s láskou vyhrať na ich zložení, chuti a celkovom vzhľade.

Predstavte si tú práve vašu jedinečnú a zaujímavú kolekciu lineckých koláčikov, pekne zabalenú a jedinečne nakombinovanú pre vašich zákazníkov na Vianoce.

Vyhrajte sa so surovinami, obohaťte základ cesta a vyskúšajte aj nové chute (napríklad skôr spomínanú **tekvicovú náplň** z nášho sortimentu) a vaši zákazníci si zrazu ani nespomenú, aby si linecké pečivo piekli sami doma.

Určite sa vám odvďačia úsmevom a pochvalou a lojalitou k vašej cukrárni.

Klasika je IN

Veríme, že Vás **náš katalóg zaujal** a prajeme Vám **úspešné pečenie** s našimi zmesami a náplňami **nielen na Vianoce**, **ale počas celého roka**.

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

email: zeelandia@zeelandia.sk
www.zeelandia.sk

FCB:
https://www.facebook.com/ZeelandiaSK
Instagram:
https://www.instagram.com/zeelandia_slovenska_republika/
LinkedIn:
https://www.linkedin.com/company/zeelandia-slovenská-republika/

keep**exploring.**