

---

# Каталог асортиментний.

Product catalogue.



## Zeelandia в світі

Zeelandia in the world

Заснована в **1900** році в місті **Зієрікзей (Нідерланди)** голландською сім'єю **Doeleman**, **Zeelandia** стала **глобальним гравцем** на ринку хлібобулочних та кондитерських інгредієнтів.

Сьогодні Zeelandia постачає свою продукцію у більше ніж 100 країн Європи, Азії, Південної Америки та Австралію. В 31 країні світу працюють дочірні підприємства компанії.

В 1950 **Zeelandia в Нідерландах** отримала статус **Королівської компанії** за значний внесок у розвиток економіки.

Founded in **1900** in **Zierikzee (the Netherlands)** by the **Doeleman**, a Dutch family, **Zeelandia** became a **global player** at the market of bakery ingredients.

Today, Zeelandia supplies its products to more than 100 countries in Europe, Asia, South America, and Australia. Subsidiaries of the company operate in 31 countries.

In 1950 **Zeelandia in the Netherlands** received the status of a **Royal Company** for its significant contribution to economic development.

Зміст  
content



# «Зееландія» в Україні

## Zeelandia in Ukraine

“ЗЕЕЛАНДІЯ”, ДОЧІРНЕ ПІДПРИЄМСТВО КОРОЛІВСЬКОЇ ГРУПИ ZEELANDIA (НІДЕРЛАНДИ), ЗАСНОВАНО В УКРАЇНІ В 2003 РОЦІ.

Ми спеціалізуємося на виробництві широкого спектру інгредієнтів для хлібопекарської та кондитерської промисловості.

### «Зееландія» в Україні сьогодні – це

- «Розумний» завод, **оснащений сучасним обладнанням** на рівні виробництва Zeelandia Group в ЄС.
- Сертифікація **FSSC 22000**.
- Широкий асортимент **високоякісної продукції для хлібобулочного та кондитерського виробництва**.
- Постійна **розробка ідей та рецептур кінцевих хлібобулочних та кондитерських виробів**, що враховують актуальні споживацькі тренди. **Більше 300 нових рецептур щорічно** з'являється на світ в нашій креативній лабораторії для натхнення та розвитку бізнесу Клієнтів.
- Потужна **технологічна підтримка** Клієнтів: оперативна **технологічна підтримка** доступна в кожному регіоні. Щороку наші технологи роблять більше **800 візитів** до Клієнтів, проводять більше **50** індивідуальних та групових **семінарів**.
- **Відділ розробок нових продуктів**.
- **Власні лабораторії**, оснащені **сучасним унікальним обладнанням**, що контролює **якість** вхідної сировини та готової продукції.
- **Пряма співпраця з виробниками** хлібобулочних та кондитерських виробів в **національному масштабі**. Наші торгові представники працюють майже в **кожній області** України.
- **Власний автопарк** для забезпечення якісної логістики.
- **Експорт** Грузія, Армєнія, Індія, Індонезія, Польща, Румунія.

ZEELANDIA, A SUBSIDIARY OF THE ROYAL ZEELANDIA GROUP (THE NETHERLANDS), WAS FOUNDED IN UKRAINE IN 2003.

We specialize in the production of a wide range of ingredients for the bakery and confectionery industry.

### Today Zeelandia in Ukraine possesses:

- “Smart” plant, **equipped with modern technologies** at the level of Zeelandia Group production in EU.
- Certification **FSSC 22000**.
- Wide range of **high-quality products for bakery and confectionery production**.
- Continuous **development of ideas and formulations for the final bakery and confectionery products** considering the current consumer trends. Each year more **than 300 new recipes** are being created in our innovations laboratory for inspiration and development of our Clients’ business.
- Strong **technological support** for our Clients: fast **technological support** is available in each region. Each year our technical sales support team carry out more than **800 visits** to the Clients’ production sites, hold more than **50** individual and group **seminars**.
- **New products development department**.
- **Our own laboratories** furnished with **modern unique equipment** that controls **the quality of** received raw materials and ready products.
- **Direct co-operation with producers of** bakery and confectionery products at a **national level**. Our sales representatives work at almost each region of Ukraine.
- **Our own fleet of vehicles** in order to ensure high-quality logistics.
- **Exports** to Georgia, Armenia, India, Indonesia, Poland, Romania.



Зміст  
content



# «Зееландія» в Україні постійно інвестує у розвиток власного виробництва

Zeelandia in Ukraine constantly invests into the development of its own production

- 2008 – **виробництво сухих сумішей для хлібобулочних та борошняних кондитерських виробів.**  
production of dry mixes for bakery and flour-based confectionery products.
- 2010 – **виробництво начинок, гелів, цукрових глазурей, джемів.**  
production of fillings, gels, sugar glazes, jams (fruit fillings).
- 2015 – **відкриття нової ділянки з виробництва сухих сумішей та складу готової продукції.**  
opening of new production site for dry mixes and ready product warehouse.
- 2019 – **виробництво шоколадних та кондитерських глазурей, а також жирових начинок.**  
production of chocolate and confectionery glazes/compounds, as well as fat-based fillings.
- 2021 – **виробництво шоколаду та шоколадних начинок.**  
chocolate and chocolate fillings production.

keep **exploring.**

**РАЗОМ З НАШИМИ КЛІЄНТАМИ МИ ДОСЛІДЖУЄМО ХЛІБОПЕКАРСЬКИЙ ТА КОНДИТЕРСЬКИЙ РИНОК.**

Завдяки **нестандартному мисленню** ми знаходимо **креативні** способи для **досягнення успіху нашими клієнтами.** Ми ніколи не втрачаємо допитливості та постійно шукаємо **найкращі можливості.**

**TOGETHER WITH OUR CUSTOMERS WE EXPLORE THE WORLD OF BAKERY.**

Finding **inventive** ways to create **bakery success.** Constantly searching for **new opportunities** and new ingredients to **improve products and process.**

**Зміст**  
content



# Наші рішення для створення хлібопекарського та кондитерського успіху

Our solutions for the success in bakery and confectionery field

**Історія**  
History

**Хлібні суміші**  
Bread mixes

**Хлібні поліпшувачі**  
Bread improvers

**Здоба**  
Viennoiserie mixes

**Борошняні  
кондитерські суміші**  
Base confectionery mixes

**Креми**  
Custard Creams

**Шоколадні  
кондитерські начинки**  
Chocolate confectionery  
fillings

**Кондитерські начинки**  
Confectionery fillings

**Мигдалеві продукти**  
Almond products

**Фруктові начинки**  
Fruit fillings

**Муси та суфле**  
Mousse and souffle

**Кондитерські  
покриття**  
Confectionery coatings

**Шоколад**  
Chocolate

NEW

**Гелі та глазури**  
Gels and glazes

**Рослинні вершки**  
Vegetable creams

**Антиадгезійні засоби**  
Release agents

**zeelandia.ua**

**зміст**  
content





# Хлібні суміші

Bread mixes



Зміст  
content



# Хлібні суміші

## Bread mixes

**ХЛІБНІ СУМІШІ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ БАГАТОЗЕРНОВИХ, ЖИТНЬО-ПШЕНИЧНИХ, ПШЕНИЧНИХ ТА ІНШИХ ВИДІВ ХЛІБІВ ТА ХЛІБО-БУЛОЧНИХ ВИРОБІВ З ОРИГІНАЛЬНИМИ СМАКАМИ.**

BREAD MIXES FOR PREPARATION OF MULTIGRAIN, RYE-WHEAT, WHEAT AND OTHER TYPES OF BREAD AND BAKERY WITH ORIGINAL TASTES.

### Переваги використання:

- Спрощення процесу виробництва.
- Можливість виробництва різних видів хлібобулочних виробів.
- Зменшення площі для зберігання сировини.
- Запобігання припущення помилок під час зважування інгредієнтів.
- Заощадження часу і коштів шляхом скорочення тривалості виробничого процесу.
- Можливість виробництва широкої лінійки різноманітних виробів.
- Кінцеві вироби мають стабільну якість.
- Розробка нових сумішей для хліба на запит клієнта.

### Benefits of use:

- Simplification of the production process.
- Possibility of producing different types of bakery products.
- Reducing area for raw materials storage.
- Prevention of mistakes during weighing of ingredients.
- Saving time and money by reducing the production process duration.
- Possibility to produce a wide range of different products.
- Final product has guaranteed quality.
- Development of new bread mixes upon request of a client.



**Zeelandia**



**Зміст**  
content





20-40% до маси борошна /  
to the weight of flour

12 кг / kg

## ЛЕКВАР Чорна перлина

LEKVAR Black Pearl

**Мультифункціональна заварна паста (3 в 1), яка містить заварку на житньому борошні, сироп з чорноплідної горобини та чорної патоки, закваску.**

Для виробництва оригінальних та класичних ХБВ з підвищеною маржинальністю, здобних, листових та кондитерських виробів. Надає виробам **самобутньої смакоароматики** та кольору. Забезпечує чудову вологість м'якушу, подовжує свіжість. Збагачує ХБВ **полівітамінами** та **антиоксидантами**.

**Multifunctional cooked paste (3 in 1) contains boiled rye flour, syrup from black-fruited rowan and black molasses, sourdough.**

To produce original and classic bread products with increased margin and for viennoiserie, puff and confectionary products. Gives products **original flavoring and color**. Provides excellent humidity of softness, prolongs freshness. Enriches bread products **with multivitamins and antioxidants**.



20-40% до маси борошна /  
to the weight of flour

12 кг / kg

## ЛЕКВАР Білий сапфір

LEKVAR White Sapphire

**Мультифункціональна заварна паста (3 в 1), яка містить заварку на різних видах цільнозмеленого борошна (вівсяне, пшеничне цільнозернове, соєве) та ячмінному солоді, сироп на екстракті пророщених зерен та шипшини, закваску.**

Для виробництва оригінальних та класичних ХБВ з підвищеною маржинальністю, здобних, листових та кондитерських виробів.

**Multifunctional cooked paste (3 in 1), containing boiled different types of whole grain flour (oatmeal, wheat whole grains, soy) and barley malt, syrup on extract of germinated grains and rose hips, sourdough.**

To produce original and classic bread products with increased margin and for viennoiserie, puff and confectionary products



30-40% до маси борошна /  
to the weight of flour

12 кг / kg

## ЛЕКВАР Кавовий агат

LEKVAR Coffee Agate

**Мультифункціональна заварна паста, яка містить заварку на борошні та ароматному какао, кавовий сироп з корицею та ваніллю, закваску.**

Для виробництва запашної шоколадно-кавової здоби з вишуканим смаком.

**Multifunctional brew paste, containing boiled flour and fragrant cocoa, coffee syrup with cinnamon and vanilla, sourdough.**

To produce original viennoiserie with fragrant chocolate and coffee taste.

Зміст  
contents





## Тост Мікс

### Tost Mix

Суміш для приготування **тостових хлібів**, булочок для **гамбургерів**, **хот-догів** та **дрібнотучних виробів** з вологим еластичним м'якушем. Уповільнює процес черствіння, сприяє формуванню дрібнопористого м'якшу, білого кольору, покращує формостійкість тстових заготовок та об'єм готових виробів.

Mix for the preparation of **toast bread, hamburger buns, hot-dog buns**, and small breads with juicy white crumb. Slows down the process of staleness, improves the formation of fine-porous and white color crumb, improves the shape resistance of dough pieces and the volume of finished products.



**8-10%** до маси борошна /  
to the weight of flour

**20** кг / kg



## Бородіно Мікс

### Borodino Mix

Суміш для приготування **житніх, житньо-пшеничних** та **пшенично-житніх** сортів хліба та хлібобулочних виробів із **темним, вологим м'якушем**.

Mix for the preparation of **rye, rye-wheat** and **wheat-rye** varieties of bread and bakery with a dark, moist crumb.



**20%** до маси борошна /  
to the weight of flour

**20** кг / kg

## Мульти Злак Цибуля

### Multi Zlak Tsybulya

**Зернова суміш** для приготування оригінального **цибулевого** хліба та різноманітних хлібобулочних виробів з **надзвичайним смаком та ароматом цибулі та кропу**.

**Grain mix** for the preparation of **original onion** bread and various bakery products **with exceptional taste and aroma of onions and dill**.



**50%** до маси борошна /  
to the weight of flour

**25** кг / kg

## Гречаний Хліб

### Buckwheat Bread Mix

Суміш для **гречаного хліба** та хлібобулочних виробів із **насиченим гречаним смаком**.

Mix for **buckwheat bread** and bakery products with **rich buckwheat flavor**.



**30%** до маси борошна /  
to the weight of flour

**10** кг / kg

Зміст  
content



## Паномікс Прокорн

Panomix Prokorn

Суміш для приготування вишуканого **темного багатозернового хліба, збагаченого кальцієм, фосфором, натрієм та магнієм.**

Mix for the preparation of exquisite **dark multi-grain bread enriched with calcium, phosphorus, sodium and magnesium.**



**50%** до маси борошна /  
to the weight of flour

**25 кг / kg**



## Паноплюс Кернеброт

Panoplus Kernebrot

Суміш для приготування **багатозернових темних** сортів хліба та різноманітних хлібобулочних виробів з **яскраво вираженим смаком злаків.**

Mix for the preparation of **multi-grain dark** bread varieties and a variety of bakery products with a **pronounced taste of cereals.**



**8-10%** до маси борошна /  
to the weight of flour

**20 кг / kg**



## Паноплюс Соєа

Panoplus Soya

Суміш для приготування **соєвого** хліба та різноманітних хлібобулочних виробів із **хрумкою шкоринкою, насиченим екструдованими зернами сої м'якушем.**

Mix for the preparation of **soya** bread and a variety of baked goods with a **crisp crust, nice crumb containing extruded soya beans.**



**25%** до маси борошна /  
to the weight of flour

**25 кг / kg**



**25%** до маси борошна /  
to the weight of flour

**25 кг / kg**

## Паноплюс Темний

Panoplus Dark

Суміш для приготування **різозернових темних** сортів хліба та різноманітних хлібобулочних виробів із **хрумкою шкоринкою, темним та приємним на смак м'якушем** із вмістом **зерен та злаків**, які містять **корисні для організму харчові волокна, макро- та мікроелементи.**

Mix for the preparation of **multi-grain dark** bread and a variety of baked goods with a **crisp crust, dark and palatable crumb containing grains and cereals** offering macro- and micronutrients, as well as fibers useful for the body.

**Зміст**  
content



5% до маси борошна /  
to the weight of flour

15 кг / kg

## Юнг Бретцель Плюс

### Jung Bretzel Plus

Паста для виробництва **бретцелів** (кренделів) та дрібно штучних хлібулочних виробів, та батонів із **ароматним солодовим смаком**, що проходять **процес заморожування** та які **випікаються у потоці**. Суміш надає тісту більшої пластичності, сприяє **стабільності тіста** в процесі бродіння, **підйому заготовки** в печі, гарантує **характерний розрив шкоринки виробу по лінії надрізу**.

A paste for the production of **pretzels** and small baked goods, and aromatic **malt flavored** loaves that are **frozen** and **baked later**. The mix makes the dough more plastic, improves the dough stability in the process of fermentation and **lifting the dough portions** in the furnace, guarantees a **characteristic tear of the crust on the cut line**.



20% до маси борошна /  
to the weight of flour

25 кг / kg

## Суміш Ягеллонська Фрі

### Mix Jagiellonski Free

Суміш для виробництва хлібулочних виробів на **пшеничній заквасці** з пористою м'якушкою та хрусткою шкоринкою. Технологія тривалого бродіння додає особливого смаку і аромату, а також привабливого зовнішнього вигляду **пшеничного хліба тривалого бродіння з високою пористістю м'якшу та хрусткою шкоринкою**, з особливим зовнішнім виглядом та смаком. Чиста етикетка.

A mix for production of bakery products based on **wheat sourdough** with nice crumb texture and crispy crust. **Long fermentation** technology gives a special taste and aroma, as well as an attractive look of wheat breads **with a high porosity of crumb** and **crispy crust**, with a distinct appearance and taste. Clean label.



20-100% до маси борошна /  
to the weight of flour

4 кг / kg

## Живі зерна

### Natural grains

Злакове асорте завареного зерна і злакових культур для **подовження свіжості** та надання **м'якшу хліба соковитості**.

**Cereal assortment** of soften cereals and grains to **prolong freshness** and to make the **bread crumb softer**.

Зміст  
content



## Живі зерна Дарк

Natural grains Dark

**Асорті 3 в 1: Супер Зерна + Заварка + Закваска** для виробництва широкого спектру **хлібобулочних виробів із доданою вартістю:** формового, подового хліба, хліба «колодязь», в кошиках із лози, багетів, булочок для гамбургерів, хот-догів, дрібно-штучних хлібців тощо.

**Assortment 3-in-1: Super grains + Boiled flour + Sourdough** for the production of a wide range of **bakery products with added value:** tin formed bread, hearth bread, bread "well", in vine baskets, baguettes, hamburger buns, hot dogs, small baked loaves and the like.



**20-50%** до маси борошна / to the weight of flour



**12 кг** (вакуумна упаковка 4 шт. по 3 кг) / kg (vacuum pack includes 4 pcs. 3 kg each)



## Живі зерна Веггі

Natural grains Veggy

**Злаково-овочеве асорті 4 в 1: Заварка + Закваска + Зерна + Овочі** для виробництва **широкого спектру хлібних, булочних та снекових виробів** із приємним цибулевим смаком та ароматом, збагачена вмістом стародавньої зернової культури голозерного вівса та сочевиці.

**Cereal and vegetable assortment 4-in-1: Boiled flour + Sourdough + Grains + Vegetable** for the production of a **wide range of bread, bakery and snack products** with a pleasant onion flavor and aroma, enriched with the ancient naked grain oats and lentils.



**20-50%** до маси борошна / to the weight of flour



**12 кг** (вакуумна упаковка 4 шт. по 3 кг) / kg (vacuum pack includes 4 pcs. 3 kg each)



## Живі зерна Фрутті

Natural grains Fruitty

**Злаково-фруктове асорті 4 в 1: Заварка + Закваска + Зерна + Фрукти** для виробництва широкого спектру **хлібних, булочних та здобних виробів** з неповторним фруктовим смаком та ароматом, та вмістом 5 зернових культур – овес, соя, амарант, льон та соняшник.

**4-in-1 cereals-fruit mix: Boiled flour + Sourdough + Grains + Fruits** for the production of a **wide range of bread, bakery and rich fermented products** with a unique fruity flavor and aroma, containing 5 grains - oats, soy, amaranth, flax and sunflower seeds.



**20-50%** до маси борошна / to the weight of flour



**12 кг** (вакуумна упаковка 4 шт. по 3 кг) / kg (vacuum pack includes 4 pcs. 3 kg each)





## Сідмікс Керрот

Seedmix Carrot

**Зернова суміш** із насіння льону, соняшника, кунжуту, сушеної моркви та вівсяних пластівців для виробництва хлібобулочних виробів.

**A mix** of flax seeds, sunflower seeds, sesame seeds, dried carrots and oat flakes for the bakery products production.



10 кг / kg



## Сідмікс

Seedmix

Готова **суміш із ядер олійних та насіння злакових культур для оздоблення** хлібобулочних виробів.

Ready **mix of oil-containing kernels and cereal seeds for bakery decoration.**



10 кг / kg



## Тайгермікс

Tigermix

Суміш для приготування пасти для надання поверхні хлібу ефекту «**тигрової шкоринки**».

A mix for pasta that creates a **“tiger” effect** on the bread crust.



15 кг / kg



A close-up photograph of several golden-brown, soft-looking bread rolls nestled in a light-colored woven basket. The rolls are arranged in a slightly overlapping manner, with the one in the foreground being the most prominent. The lighting is warm and soft, highlighting the texture of the bread's crust. A small yellow horizontal bar is located at the top left of the page.

# Хлібні поліпшувачі

Bread improvers

Зміст  
content



# Хлібні поліпшувачі

## Bread improvers

### «ЗЕЕЛАНДІЯ» МАЄ БАГАТОРІЧНИЙ ПРАКТИЧНИЙ ДОСВІД У РОЗРОБЦІ ТА РОБОТІ З ПОЛІПШУВАЧАМИ ДЛЯ ХЛІБА.

В асортименті компанії присутня лінійка поліпшувачів для покращення об'єму виробів, надання золотавого кольору шкоринки, покращенню структури м'якішу, смаку та аромату, для виробів, що проходять процес заморожування, а також для подовження свіжості кінцевих виробів.

ZEELANDIA HAS MANY YEARS OF PRACTICAL EXPERIENCE IN DEVELOPING AND WORKING WITH BREAD IMPROVERS.

The company has a range of improvers that enhance the products volume, giving the golden color to the crust, improving the texture of the crumb, flavor and aroma for the products undergoing freezing, as well as extending the freshness of ready products.

#### Переваги використання:

- Покращення якості готового виробу: кращий об'єм, пористість м'якішу, тонка та золотава шкоринка, кращий зовнішній вигляд та смак виробу.
- Подовження свіжості готових виробів.
- Розробка нових поліпшувачів на запит клієнта.

#### Benefits of use:

- Improvement of the ready product quality: better volume, porosity of crumb, fine and golden crust, better appearance and taste of the product.
- Prolongation of ready product freshness.
- Development of new improvers upon customer's request.



**Zeelandia**



**Зміст**  
content





**1-3%** до маси борошна /  
to the weight of flour

**10** кг / kg

## Софт Так

Soft Touch

**Інноваційний поліпшувач** для надання **бездоганності традиційним здобним виробам**, паскам, булочкам для гамбургерів та хот-догів, тостовому хлібу та булочним виробам. **Подовжує свіжість та м'якість** виробів до 7-14 днів, надає **м'якушу рівномірної дрібнопористої структури та гарного об'єму**, оздоблює вироби **витонченим ванільним смаком та ароматом**.

An innovative improver to create **flawless traditional viennoiserie**, Easter breads, hamburger and hot dog buns, toast bread and bun goods. **Prolong the freshness and softness** of the products up to 7-14 days, **gives the soft part of bread a uniform fine-porous structure and good volume**, enriches the products **with a refined vanilla flavor and aroma**.



**0,3-0,5%** до маси борошна /  
to the weight of flour

**10** кг / kg

## Аква Софт

Aqua Soft

Універсальний **водорозчинний поліпшувач** для приготування різних видів хліба та хлібобулочних виробів на **виробничих лініях періодичної та поточної дії**. Найкраща альтернатива **для індустріального бізнесу**: легко розчиняється у воді чи цукровому сиропі, **поліпшує пружно-еластичні властивості тіста**, покращує машинолабільність тіста, **збільшує водопоглинальну здатність тіста та об'єм, уповільнює процес черствіння** виробів. Рекомендується розчинити поліпшувач у воді в співвідношенні 1:5 - 1:20. Вносити розчин при замісі тіста.

Universal **water-soluble improver** for the preparation of different types of bread and bakery products **on production lines of periodic and continuous operation**. Best alternative **for industrial business**: easily soluble in water or sugar syrup, **improves elasticity properties of dough**, improves machine dough lability, **increases water absorption capacity of dough and volume, slows down the staling of products**.

It is recommended to dissolve the improver in water in a ratio of 1: 5 - 1:20. Introduce the solution when kneading the dough.







## Гамма Універсальний

Gamma Universal

Універсальний **поліпшувач** для **пшеничних сортів хліба** та хлібобулочних виробів.

Universal **improver for wheat bread** and baked goods.



**0,3-0,5%** до маси борошна  
/ to the weight of flour

**10** кг / kg



## Гамма Супер

Gamma Super

Сухий концентрований **поліпшувач комплексної дії** для пшеничних сортів хліба та хлібобулочних виробів **для надання кращого об'єму та тонкої хрусткої шкоринки готових виробів.**

A dry concentrated **complex-action improver** for wheat bread and baked products to **provide better volume and a crispy crust of ready products.**



**0,25-0,8%** до маси борошна  
/ to the weight of flour

**20** кг / kg



## Гамма Вайт

Gamma White

Універсальний **поліпшувач** для виробництва **масових сортів хліба з пшеничного борошна:** батона, подового та формового хліба; хлібобулочних виробів. Для **збільшення об'єму** виробів, **поліпшенню пористості** та **відбілювання м'якішу** хлібобулочних виробів.

Universal **improver** for the production of **popular varieties of bread made of wheat flour:** bread loaf and hearth bread; bakery products. **To increase the volume of products, their porosity and whitening of baked goods' crumb.**



**0,3-0,5%** до маси борошна  
/ to the weight of flour

**10** кг / kg



## Гамма Фреш

Gamma Fresh

Поліпшувач для **збереження свіжості** та **м'якості пшеничних хлібобулочних виробів**, здобних та листкових виробів тривалого зберігання. Вироби мають **ніжний м'якіш**, а також **тонку шкоринку**. Ідеально підходить для круасанів, здобних булочок, рулетів, великодніх виробів терміном зберігання від **14 днів до 3 місяців**.

Improver for preservation of **freshness** and **softness** of wheat bakery products, viennoiserie and puff products with long-term storage. Gives the products **soft crumb**, as well as **thin crust**. Ideal for croissants, small buns, rolls, Easter products with a shelf life of **14 days to 3 months**.



**1-3%** до маси борошна /  
to the weight of flour

**10** кг / kg

Зміст  
content



## Супер Софт

Super Soft

Сухий **поліпшувач** для приготування **гамбургерів, хот-догів** та інших видів хлібобулочних виробів із **характерною тонкою шкоринкою** та **ніжним м'якушем**.

A dry **improver** for the preparation of **hamburgers, hot dogs** and other types of **baked goods with a characteristic thin crust** and **delicate crumb**.



**1%** до маси борошна /  
to the weight of flour

**25** кг / kg



## Аморе Меланж Віт

Amore Melange Wheat

Суха суміш на основі пшеничної **закваски для короткого та довготривалого процесу приготування хліба** для отримання більш **глибокого насиченого смаку** та **текстури**.

Dry mix based on wheat **sourdough for a short and long-lasting bread-making process** to produce a **deeper rich taste** and **texture**.



**15%** до маси борошна /  
to the weight of flour

**20** кг / kg



## Ферменто Форте

Fermento Forte

Суха житня **закваска** для виробництва **хліба** та хлібобулочних виробів із **насиченим смаком** та **ароматом**.

Dry rye **sourdough** for **bread** and bakery products production **with rich taste** and **aroma**.



**0,5-5%** до маси борошна /  
to the weight of flour

**20** кг / kg



## Екстра Бейк

Extra Bake

Універсальний поліпшувач для приготування широкого асортименту **пшеничних, житньо-пшеничних** хлібобулочних виробів для **збільшення об'єму** готового виробу.

Universal improver for the preparation of a wide range of **wheat, rye-wheat** bakery products to **increase the volume** of the ready product.



**0,3-0,5%** до маси борошна /  
to the weight of flour

**25** кг / kg

Зміст  
content



## Нордікс Супер Нью

Nordix Super New

Сухий поліпшувач для листкових та дріжджових виробів, що проходять процес заморожування після формування. Дозволяє поліпшити стабільність тіста та запобігає руйнуванню структури, зберігаючи здатність тіста відновлювати свої властивості після розморожування.

Dry improver for puff pastry and yeast-leavened baked products that undergo freezing. Improves the stability of the dough and prevents its structure damage after forming, maintaining the ability of the dough to restore its properties after defrosting.



0,5-2% до маси борошна / to the weight of flour

15 кг / kg



## Нордікс Полярис

Nordix Polaris

Поліпшувач для заморожених після вистоювання хлібобулочних виробів. Зберігає якість виробів після стадії заморожування.

Improver for frozen after proofing bakery products. Improves the stability of the products after frozen.



1,5-2% до маси борошна / to the weight of flour

15 кг / kg



## Аромальт Дарк

Aromalt Dark

Суха суміш на основі ячмінного солоду для підсилення темного забарвлення м'якушу та надання хлібобулочним виробам солодового смаку та аромату.

A barley malt based dry mix enhancing the dark color of the crumb and giving the baked products a malt taste and aroma.



1-5% до маси борошна / to the weight of flour

15 кг / kg



## Альфа Бейс

Alfa Base

Концентрована рідка закваска для житніх та житньо-пшеничних сортів хліба.

Concentrated liquid ferment for rye and rye-wheat bread types.



1-5% до маси борошна / to the weight of flour

19 кг / kg

Зміст  
content



## Рута Рай

Ruta Rye

Сухий концентрований поліпшувач **для надання більшого об'єму житнім та житньо-пшеничним** сортам хліба та **подовження свіжості**.

A dry concentrated improver to **increase volume of rye** and **wheat-rye** varieties of bread as well as **to prolong freshness**.



**0,5-1%** до маси борошна /  
to the weight of flour

**25** кг / kg



## Пропацет

Propatset

Концентрований поліпшувач **для запобігання пліснявінню** та **картопляної хвороби** хлібобулочних та борошняних кондитерських виробів.

Concentrated improver **to prevent molding** and **potato disease** of bakery and flour confectionery products.



**0,3-1%** до маси борошна /  
to the weight of flour

**10** кг / kg





# Здоба

Viennoiserie mixes



# Здоба

## Viennoiserie mixes

**ЗДОБНІ СУМІШІ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ СОЛОДКОГО ВИШУКАНОГО ХЛІБА ТА ЗДОБНИХ ВИРОБІВ, ПАСОК, ДЕНІШІВ, БРІОШІВ, А ТАКОЖ ВИРОБІВ У ФРИТЮРІ, ЛИТКОВИХ ВИРОБІВ ТА КРУАСАНІВ.**

VIENNOISERIE MIXES FOR THE PREPARATION OF SWEET, DELICATE BREAD AND PASTRIES, EASTER BREADS, DANISH PASTRY, BRIOCHES, AS WELL AS DEEP-FRIED PRODUCTS, PUFF PASTRY AND CROISSANTS.

### Переваги використання:

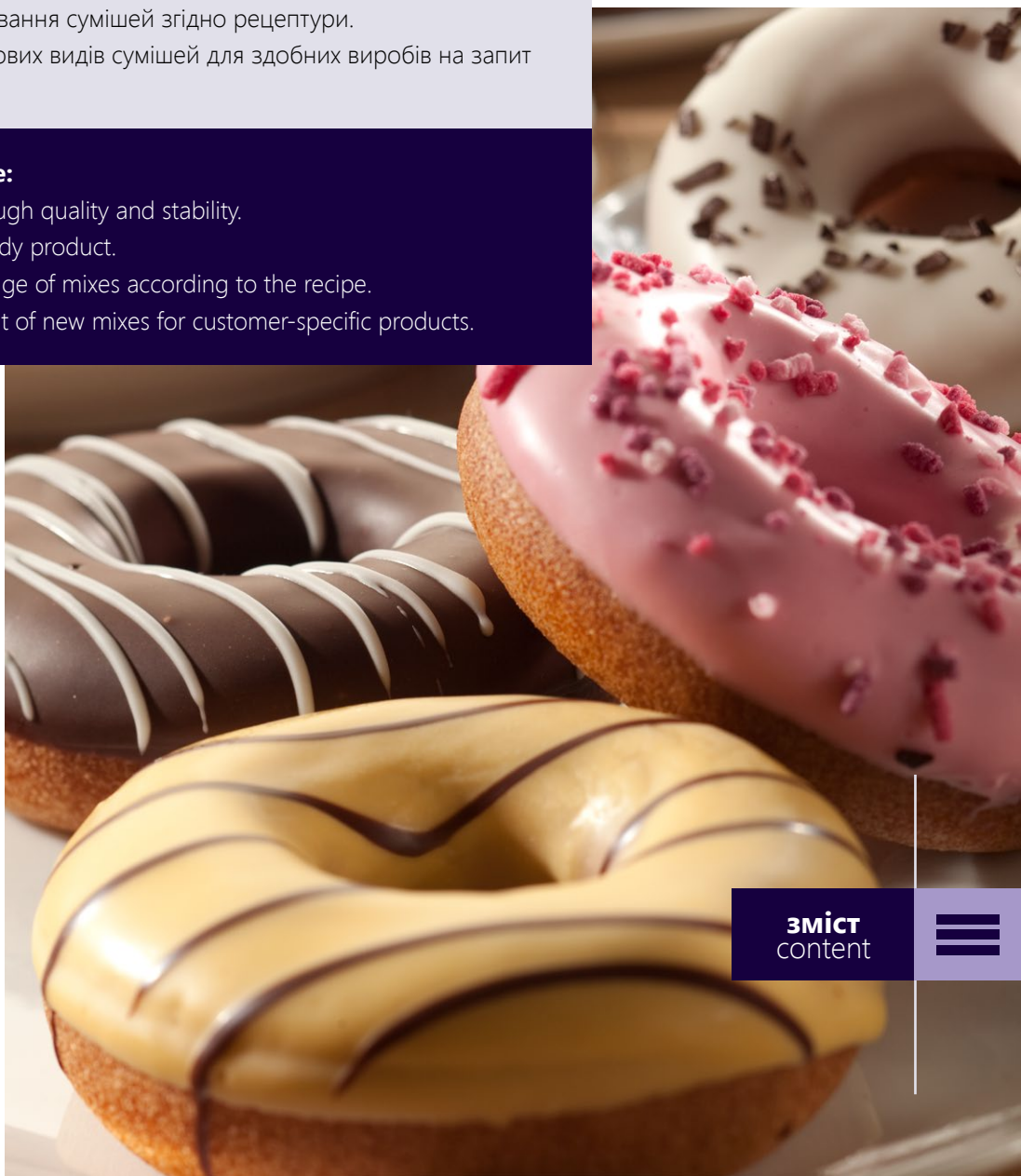
- Чудова якість та стабільність тіста.
- Вишуканий кінцевий продукт.
- Гнучке дозування сумішей згідно рецептури.
- Розробка нових видів сумішей для здобних виробів на запит клієнта.

### Benefits of use:

- Excellent dough quality and stability.
- Exquisite ready product.
- Flexible dosage of mixes according to the recipe.
- Development of new mixes for customer-specific products.



**Zeelandia**



**Зміст**  
content





**10-30%** до маси борошна / to the weight of flour

**10** кг / kg

## Панетон Верона

Panettone Verona

Суміш для виробництва **здобних хлібобулочних виробів**: панетонів, кексів Коломбо та Пандоро, пасок, хали, козонаку, солодкої фокаччі, бріошей, булочок, французьких круасанів, пирогів, штруделів, донатів, пончиків, штоленів, солодких гріссіні. Надає виробам **тривалої супер-м'якості, неперевершеної смакоароматики та особливо ніжної, вологої текстури**.

Mix for the production of **viennoiserie**: panettone, Easter breads "Colombo", Pandoro, Easter cakes, plaited white bread, cozonac, sweet focaccia, brioche, buns, French croissants, pies, strudels, donuts, friedcakes, schtolens, sweet grissini. Provides products with **long lasting super-softness, unrivaled flavor, and a particularly delicate, moist texture**.



**5-20%** до маси борошна / to the weight of flour

**15** кг / kg

## Корент Європа

Korent Europe

Концентрована суміш для приготування багатьох видів **вишуканого фруктового хліба та здобних виробів з насиченим жовтим м'якушем та цитрусовим ароматом**. Суміш можна поєднувати з сухофруктами та іншими інгредієнтами, крім того вона **підходить для приготування заморожених напівфабрикатів**.

A concentrated mix for the preparation of many kinds of **exquisite fruit bread and viennoiserie with rich yellow crumb and citrus aroma**. The mix can be combined with dried fruit and other ingredients; besides, it is also **suitable for the preparation of frozen semi-finished products**.



**10%** до маси борошна / to the weight of flour

**25** кг / kg

## Рута Мікс

Ruta Mix

Концентрована суміш для приготування **різноманітних здобних та булочних виробів**.

Concentrated mix for the preparation of a **variety of pastries, rolls and buns**.





## Крафен 20

Krafen 20

Суміш для приготування **берлінських пончиків** та **донатів**.

A mixture for the preparation of **krapfens** and **donuts**.



**20%** до маси борошна / to the weight of flour

**20** кг / kg



## Крафен Світ

Krafen Sweet

Концентрована суміш для приготування **берлінських пончиків** та **донатів із характерним жовтим м'якушем** та **солодким смаком**.

Concentrated mix for the preparation of **krapfens** and **donuts with a nice yellow crumb** and **sweet taste**.



**15%** до маси борошна / to the weight of flour

**20** кг / kg



## Круасан 11 Злаків

Croissant 11 Cereals

Суміш для приготування **зернових листкових виробів** (слоєк, паличок Гріссіні) та круасанів.

Mix for preparation of **puff pastry with cereals** (puff rolls, Grissini sticks) and croissants.



**30%** до маси борошна / to the weight of flour

**25** кг / kg



## Красті 15

Crusty 15

Суміш для приготування вишуканих **бездріжджових листкових виробів**.

Mix for preparation of exquisite **unleavened puff pastry**.




**15%** до маси борошна / to the weight of flour

**20** кг / kg







# Борошняні кондитерські суміші

Base confectionery mixes



Зміст  
content



# Борошняні кондитерські суміші

## Base confectionery mixes

**АСОРТИМЕНТ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ СУМІШЕЙ ВІД «ЗЕЕЛАНДІЯ» ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ БІСКВІТІВ, КЕКСІВ, ПЕЧИВА – РІЗНОМАНІТТЯ СМАКІВ ТА АРОМАТІВ ВІД КЛАСИКИ ДО ЕКЗОТИКИ. ШИРОКА ЛІНІЙКА ТЕКСТУР: ВІД ЛЕГКИХ, ПОВІТРЯНИХ, З ВИШУКАНОЮ ТЕКСТУРОЮ БІСКВІТНИХ ДО ВАЖКИХ КЕКСОВИХ ІЗ СУХИМ ЧИ ВОЛОГИМ М'ЯКУШЕМ.**

A RANGE OF FLOUR-BASED PASTRY MIXES FROM ZEELANDIA FOR THE PREPARATION OF SPONGE CAKES, MUFFINS, BISCUITS - A VARIETY OF FLAVORS AND AROMAS FROM CLASSIC TO EXOTIC. WIDE RANGE OF TEXTURES: FROM LIGHT, AIRY, GOURMET SPONGE CAKES TO HEAVY TEXTURED BISCUITS WITH DRY OR MOIST CRUMB.

### Переваги використання:

- Використання високоякісної сировини забезпечує високу якість кексових і бісквітних виробів.
- Добре збалансований вміст сировини в кондитерських сумішах скорочує площу для зберігання сировини.
- Заощадження часу при виробництві різноманітних видів кексів і бісквітів.
- Легко готувати — мінімальне використання ручної праці.
- Всі сухі інгредієнти вже знаходяться в суміші - менше шансів припуститися помилки.
- Простий та легкий спосіб приготування різноманітних виробів - навіть персонал без високої кваліфікації з легкістю зможе приготувати чудовий виріб.
- Кінцевий продукт має стабільну якість.
- Розробка нових видів сумішей для кондитерських виробів на запит клієнта.

### Benefits of use:

- The use of high-quality raw materials ensures high quality of cupcakes and sponge cakes.
- Well-balanced raw material content in confectionery mixes reduces storage area for raw materials.
- Save time for the production of various types of cupcakes and sponge cakes.
- Easy production - minimum use of manual labor.
- All dry ingredients are already in the mix - less likely to commit a mistake.
- A simple and easy way to produce a variety of products: even staff without a vast experience can easily prepare a great product.
- Ready product possesses always same quality.
- Development of new pastry mixes upon request of the client.



Зміст  
content





## Москамікс

Moscamix

Суміш для приготування **високоякісних бісквітних виробів із вишуканою текстурою.**

Mix for preparation of **high-quality sponge cakes with nice texture.**



**100%** до маси сипких компонентів / to the weight of dry ingredients

**10** кг / kg



## Москамікс Чоко

Moscamix Choco

Суміш для приготування високоякісних **бісквітних виробів, рулетів, кексів** та інших кондитерських **виробів із вишуканою текстурою.**

A mix for preparation of high-quality **sponge cakes, rolled cakes, muffins** and other confectionery **products with nice texture.**



**100%** до маси сипких компонентів / to the weight of dry ingredients

**20** кг / kg



## Москамікс зі смаком ЛИМОНУ

Moscamix Lemon

Суміш для приготування високоякісних **бісквітних виробів, рулетів, кексів** та інших кондитерських **виробів із вишуканою текстурою.**

A mix for preparation of high-quality **sponge cakes, rolled cakes, muffins** and other confectionery **products with nice texture.**



**100%** до маси сипких компонентів / to the weight of dry ingredients

**20** кг / kg



## Біска Мульті Бейс

Bisca Multi Base

**Концентрована суміш** для приготування **бісквітів, рулетів, кексів** та інших видів кондитерських виробів **методом «все в одному».**

**Concentrated mix** for the preparation of **sponge cakes, rolled cakes, muffins** and other types of confectionery goods by **“all-in-one” method.**



**5-15%** до маси борошна / to the weight of flour

**25** кг / kg

**Зміст**  
content



**100%** до маси сипких компонентів / to the weight of dry ingredients

**25** кг / kg

## Блек Вельвет

### Black Velvet

Суміш для кексу з **ніжною тонкостінною текстурою** та **унікальним соковитим м'якушем**. **Насичений темний колір** та **приємний аромат справжнього чорного шоколаду** ідеальний як для ніжних кексів, так і для основ тортів, тістечок, мафінів, рулетів та **виробів під заморозку**.

A cake mix with a **delicate, thin-walled texture** and a **particular juicy crumb**. The **rich dark color** and **nice aroma of true black chocolate** is ideal for both soft cupcakes and cake shells, cakes, muffins, rolled cakes and **products to be frozen**.



**100%** до маси сипких компонентів / to the weight of dry ingredients

**25** кг / kg

## Айворі Вельвет

### Ivory Velvet

Суміш для кексу з **ніжною тонкостінною текстурою** та **унікальним соковитим м'якушем**. **Благородний світлий колір** та **класичний вишуканий аромат з ванільними нотами** ідеальний як для ніжних кексів, так і для основ тортів, тістечок, мафінів, рулетів та **виробів під заморозку**.

A cake mix with a **delicate, thin-walled texture** and a **unique juicy crumb**. A **noble light color** and **classic nice aroma with vanilla notes** is ideal for both soft cupcakes and cake shells, pastry, muffins, rolled cakes and **products to be frozen**.



**100%** до маси сипких компонентів / to the weight of dry ingredients

**25** кг / kg

## Айріш Вельвет

### Irish Velvet

Суміш для кексу з **ніжною тонкостінною текстурою** та **унікальним соковитим м'якушем**. Приємний **карамельний колір** та вишукані **ноти ірландської кави** та **десертів** смакують у ніжних кексах, а також підходять для основ тортів, тістечок, мафінів, рулетів та **виробів під заморозку**.

The cake mix has a **delicate, thin-walled texture** and a **unique juicy crumb**. **Caramel color** and nice **notes of Irish coffee** and **desserts** taste good in delicate cupcakes and are also suitable for cake shells, pastry, muffins, rolled cakes and **products undergoing freezing**.

**Зміст**  
content



## Квік 96

Quick 96

Зручний у використанні **стабілізатор-емульгатор для однофазного приготування бісквітного та кексового тіста.**

Easy-to-use **stabilizer for one-phase preparation of sponge and muffin dough.**



**2-6%** до маси борошна / to the weight of flour



**10 кг / kg**



## Фрешкіпер

Freshkeeper

Рідкий **поліпшувач** для борошняних кондитерських виробів **з тривалим терміном зберігання м'якості та свіжості** готових виробів.

Liquid **improver** for flour-based confectionery products with a **long shelf life keeping** ready products **soft and fresh.**



**7-10%** до маси борошна / to the weight of flour



**12 кг / kg**



## Кекс Чоко

Choco Cake

Суміш для приготування **шоколадних кексів**, бісквітів та заготовок для тортів і тістечок **із насиченим смаком чорного шоколаду та неповторним ароматом.** Висока стабільність тіста – фрукти залишаються на поверхні виробу. Вироби довше зберігають **свіжість та вологу.**

A mix for **chocolate cakes**, sponge cakes, cake shells, and pastry **with a rich black chocolate flavor and unique aroma.** High dough stability - fruits remain on the surface of the ready product. The products keep **fresh and moisture longer.**



**100%** до маси сипких компонентів / to the weight of dry ingredients



**25 кг / kg**



## Кекс Дабл Чоко

Double Choco Cake

Суміш для приготування **шоколадних кексів**, бісквітів та заготовок для тортів і тістечок **із насиченим смаком темного шоколаду та шоколадними дропсами.**

Вироби довше зберігають **свіжість та вологу.**

A mix for **chocolate cakes**, sponge cakes, cake and **pastry shells** with **rich dark chocolate flavor** and **chocolate drops.** The products keep **fresh and moisture longer.**



**100%** до маси сипких компонентів / to the weight of dry ingredients



**25 кг / kg**





## Кекс зі смаком трюфелю

### Truffle Cake

Суміш для приготування **ніжних кексів**, бісквітів та заготовок для тортів і тістечок із **унікальним насиченим смаком трюфеля**. Кекс має **вологий м'якуш**, насичений шоколадним смаком, який більш яскраво підкреслюють **шматочки шоколаду**.

Спеціальна композиція ароматів підсилює трюфельний смак.

A mix for **delicate cupcakes**, sponge cakes, cake and pastry shells with a **unique rich truffle taste**. The cupcake has a **moist crumb**, rich in chocolate flavor that the **chocolate pieces** highlight even more. The special aroma composition enhances the truffle taste.



**100%** до маси сипких компонентів / to the weight of dry ingredients

**25** кг / kg



## Йогуртовий кекс

### Yogurt Cake

Суміш для приготування **ніжних кексів**, бісквітів, відкритих пирогів та заготовок для тортів та тістечок зі **смаком йогурту**. Суміш містить сухий порошок йогурту, має **натуральний смак** та **ніжний дрібнопористий вологий м'якуш**.

Mix for preparation of **delicate cupcakes**, sponge cakes, tarts, cake and pastry shells with **yogurt flavor**. The mix contains dry yogurt powder, has a **natural taste** and a **gentle fine porous moist crumb**.



**100%** до маси сипких компонентів / to the weight of dry ingredients

**25** кг / kg

## Лимонний кекс

### Lemon Cake

Суміш для приготування **кексів**, бісквітів, відкритих пирогів та заготовок для тортів і тістечок з **ніжним лимонним смаком** та **ароматом**.

A mix for **cupcakes**, sponge cakes, tarts, cake and pastry shells **with a light lemon flavor** and **aroma**.



**100%** до маси сипких компонентів / to the weight of dry ingredients

**10** кг / kg

## Кекс маковий

### Poppysseeds Cake

Суміш для приготування кексів, бісквітів, відкритих пирогів та заготовок для тортів та тістечок **з вмістом насіння маку** та **ароматом мигдалю**.

Mix for preparation of cupcakes, sponge cakes, tarts, cake and pastry shells **with poppyseeds** and **almond flavor**.



**100%** до маси сипких компонентів / to the weight of dry ingredients

**15** кг / kg

**Зміст**  
content



## Мускатний кекс

### Muscat Cake

Суміш для приготування **мускатного кексу, пряників та печива з витонченим ароматом та пряним смаком**, до складу якого входять пряності: кориця, гвоздика, **кардамон, мускатний горіх та імбир**. Кекс довго утримує вологу та зберігає свіжість.

A mix for **muscat cupcakes, spice cakes and biscuits with a sophisticated aroma and spicy taste** which include the following spices: **cinnamon, cloves, cardamom, nutmeg and ginger**. The cupcake retains moisture for a long time and remains fresh.



**100%** до маси сипких компонентів / to the weight of dry ingredients

**10** кг / kg



## Кватро

### Quatro

Суміш для приготування різних видів **масяних кексів**, основ для тортів та тістечок із **рівномірним дрібнопористим м'якушем**.

Mix for the preparation of various types of **butter muffins**, cake and pastry shells with a **uniform fine-porous crumb**.



**100%** до маси сипких компонентів / to the weight of dry ingredients

**25** кг / kg



## Кекс Пісний ванільний

### Lenten Cake vanilla

Суміш для приготування **пісних кексів**, бісквітів, основ для тортів і тістечок із **ванільним смаком**.

Mix for preparation of **fasten** cakes, sponge cakes, cakes and pastry with **vanilla flavor**.



**100%** до маси сипких компонентів / to the weight of dry ingredients

**10** кг / kg



## Еклермікс

### Eclairmix

Суміш для приготування вишуканих еклерів, профітролів, основ для тортів та тістечок.

A mix for the preparation of exquisite eclairs, profiteroles, cake and pastry shells.



**100%** до маси сипких компонентів / to the weight of dry ingredients

**10** кг / kg

Зміст  
content



## Маффінмікс 3Е 25 (в асортименті пряжене молоко, зі смаком масла, чоко)

Muffinmix ZE 25  
(the range includes bake milk, butter, choco)

Концентрована суміш для приготування різних видів кондитерських виробів: **маффінів, кексів, пирогів та м'яких вафель.**

Concentrated mix for preparation of various types of pastry: **muffins, cupcakes, pies and soft waffles.**



**25%** до маси сипких компонентів / to the weight of dry ingredients

**25** кг / kg



## Маффінмікс 3Е 25

Muffinmix ZE 25

Концентрована суміш для приготування різних видів кондитерських виробів: **маффінів, кексів, пирогів та м'яких вафель.**

Concentrated mix for preparation of various types of pastry: **muffins, cupcakes, pies and soft waffles.**



**25%** до маси сипких компонентів / to the weight of dry ingredients

**25** кг / kg

## Маффінмікс 3Е 25 Лайт

Muffinmix ZE 25 Light

Концентрована суміш для легкого та швидкого приготування кондитерських виробів із пористим м'якушем: **маффінів, кексів, пирогів та м'яких вафель.**

Concentrated mix for easy and quick preparation of porous-crumbs bakery products: **muffins, cupcakes, pies and soft waffles.**



**25%** до маси сипких компонентів / to the weight of dry ingredients

**25** кг / kg

## Суміш для печива LS

Cookiemix LS

Концентрована суміш для приготування різних видів **здобного, цукрового печива.**

Concentrated mix for the preparation of different types of **short, sugar cookies.**



**4-8%** до маси борошна / to the weight of flour

**20** кг / kg

**Зміст**  
content





## Кукімікс Американо

Cookiemix Americano

Суміш для приготування **ванільного печива** типу «Американо» з **пластичною структурою**. Легко комбінується з сухофруктами чи шматочками шоколаду.

Mix for the preparation of **vanilla American type cookies with a chewing texture**. It is easily combined with dried fruit or chocolate pieces.



**4-8%** до маси борошна /  
to the weight of flour

**20** кг / kg



## Кукімікс Американо Чоко

Cookiemix Americano  
Choco

Суміш для приготування **шоколадного печива** типу «Американо» з **пластичною структурою**. Легко комбінується з сухофруктами чи шматочками шоколаду.

Mix for the preparation of **chocolate American type cookies with a chewing texture**. It is easily combined with dried fruit or chocolate pieces.



**4-8%** до маси борошна /  
to the weight of flour

**20** кг / kg



## Кукімікс Американо Карамель

Cookiemix Americano  
Caramel

Суміш для приготування **карамельного печива** типу «Американо» з **пластичною структурою**.

Mix for the preparation of **caramel American type of cookies with a chewing texture**.



**15%** до маси борошна /to  
the weight of flour

**20** кг / kg



## Кукімікс Американо Вівсяний

Cookiemix Americano Oat

Суміш для приготування **елітного вівсяного печива** типу «Американо» з **пластичною структурою**, основ для тортів та тістечок.

Mix for the preparation of **elite oat American type of cookies with a chewing texture**, cakes and pastry shells.



**18-24%** до маси борошна  
/to the weight of flour

**20** кг / kg

Зміст  
content



## Кукімікс Преміум

### Cookiemix Premium

Суміш для приготування **оригінального італійського печива преміум-класу** з сухофруктами, горіхами, шоколадом, прянощами тощо.

A mix for the preparation of **original Italian premium-class cookies** with dried fruits, nuts, chocolate, spices etc.



**100%** до маси сипких компонентів / to the weight of dry ingredients

**20** кг / kg



## Флорентіно мікс

### Florentino Mix

Суміш для приготування **карамельного печива, козинак та декорів.**

Mix for **caramel cookies, nuts-and-honey bars and decors.**



**100%** до маси сипких компонентів / to the weight of dry ingredients

**25** кг / kg



## Макаронмікс

### Macaronmix

Суміш для приготування **французького мигдального печива «Макарон»** з ніжною хрусткою шкоринкою та злегка тягучою серединкою.

Mix for **French almond cookies “Macaron”** with a delicate crispy crust and slightly chewing inner part.



**100%** до маси сипких компонентів / to the weight of dry ingredients

**10** кг / kg





**0,5-2,5%** до маси борошна / to the weight of flour

**10** кг / kg

## Пекарський порошок У

Baking powder U

Високоякісний **розпушувач** для виробництва печива, кексів, здобних виробів та **надання виробам крихкості, об'єму, вишуканості**, а також **поліпшення органолептичних показників**.

High quality **baking powder** for production of biscuits, muffins, and rich fermented goods, **creating harsh crumb, volume, sophisticated taste**, as well as **improved organoleptic characteristics**.



**0,5-2,5%** до маси борошна / to the weight of flour

**25** кг / kg

## Пекарський порошок Економ

Baking powder Econom

Розпушувач для **кондитерських виробів**.

Baking powder for **confectionery goods**.



# Креми

Custard Creams



Зміст  
content



# Креми

## Custard Creams

### **ПОРОШКОПОДІБНІ СУМІШІ ДЛЯ ЛЕГКОГО ПРИГОТУВАННЯ КРЕМУ ВІД КОМПАНІЇ «ЗЕЕЛАНДІЯ».**

Кінцевий продукт має однорідну та без грудочок структуру, а також ніжний смак. Використовуючи суміші кондитер може приготувати якісний крем швидко й просто: процес приготування зведений до змішування порошку та води. Крем може бути як термостійким, так і морозостійким.

### **POWDER MIXES FOR EASY PREPARATION OF CUSTARD CREAM FROM ZEELANDIA.**

The final product has a homogeneous and lump-free structure, as well as a delicate taste. Using the mixes, a confectioner can prepare a good-quality cream quickly and easily: the process of preparation is reduced to mixing powder and water. The cream is thermostable.

#### **Переваги використання:**

- Добре підібрана сировина - оптимальний процес приготування та чудовий кінцевий результат.
- Економія часу: кондитерські суміші для крему не потрібно кип'ятити, порошок змішуємо з водою – крем готовий до використання.
- Менше шансів припуститися помилки при дозуванні.
- Відмінна якість крему: смак, колір, структура, легкість, термостабільність.
- Чудово поєднуються з вершковим маслом, вершками, барвниками тощо.
- Простий у приготуванні та не потребує додаткової робочої сили, як при традиційному приготуванні заварного крему, використовуючи метод кип'ятіння.
- Розробка нових видів сумішей для приготування крему на запит клієнта.

#### **Benefits of use:**

- Well-selected raw materials - the optimum process of preparation and excellent final result.
- Time-saving: no need to boil cream mixes, you only have to mix powder with water to get a ready-to-use cream.
- Dosage errors are less likely to occur.
- High quality: taste, color, structure, lightness, thermostability.
- Combines perfectly with butter, cream, food colors etc.
- Easy to cook and does not require additional labor power, as during the traditional custard preparation with the boiling method.
- Development of new types of mixes for the preparation of cream at the client's request.





**400 g** Рап Спеціал / Rap Special

**1000 g** Вода (Молоко) / Water (Milk)



**20 кг / kg**

## Рап Спеціал

### Rap Special

Суміш для швидкого приготування **холодним методом солодкого термостійкого крему з подовженим терміном зберігання**. Крем являє собою **комбінацію смаків крему та вершків**. Важливою особливістю крему є **можливість збивання**, завдяки чому він **збільшується в об'ємі в два рази**. Ідеально підходить для начинки еклерів та виробів із листового тіста, декорації та прошарування тортів. **Низька калорійність, ніжний смак та натуральний колір** забезпечують високу популярність готових виробів серед споживачів, а **можливість заморожування продукту** дозволяє подовжити терміни реалізації продукції для виробників.

A mix for quick preparation of **sweet thermostable cream with the cold method; the cream has a long shelf life**. The cream represents a **combination of a custard and a dairy cream flavor**. An important feature of the cream: **whipping doubles its volume**. Ideal for eclairs and puff pastry fillings, decorating and layering cakes. **Low calorie content, delicate taste and natural color** make the finished product highly popular among consumers, and the **possibility to freeze the product** enables the manufacturers to prolong sales time.



**400 g** Рапідо / Rapido

**1000 g** Вода / Water



**10 кг / kg**

## Рапідо

### Rapido

Високоякісна концентрована суміш для швидкого приготування **холодним методом термостійкого крему типу «заварний» з подовженим терміном зберігання**. Застосовується в якості начинки для кондитерських та хлібобулочних виробів **до випікання**. Чудово комбінується з рослинними вершками, какао, згущеним молоком, масляними кремами у різноманітних пропорціях. **Ідеальний для створення складних кремів:** вершково-фруктового, вершково-сиркового, вершково-карамельного, йогуртових.

High-quality concentrated mix for rapid preparation of a **thermostable cream of custard type with a cold-mix method; the cream has a long shelf life**. It is used **as a filling** for confectionery and bakery products **before baking**. It combines perfectly well with vegetable cream, cocoa, condensed milk, butter creams in various proportions. **Ideal for creating complex creams:** dairy cream and fruits, cream-and-cheese, caramel, yogurt.





## Мінута Пріма

Minuta Prima

Суміш для швидкого приготування **холодним методом термостійкого солодкого крему.**

A mix for quick cooking of **thermostable sweet cream with a cold method.**



**400 g** Мінута Пріма /  
Minuta Prima

**1000 g** Вода (Молоко) /  
Water (Milk)



**25 кг / kg**



## Ванкрем

Vancream

Суміш для швидкого приготування холодним методом вишуканого **ванільного термостійкого крему зі стійкою консистенцією та з подовженим терміном зберігання.** Чудово поєднується з іншими інгредієнтами: молоком, сметаною, алкоголем, какао, сирною масою тощо.

A mix for rapid cold-method preparation of sophisticated **vanilla thermostable cream with a stable consistency and long shelf life.** It goes well with other ingredients: milk, sour cream, alcohol, cocoa, cheese mass and more.



**400 g** Ванкрем /  
Vancream

**1000 g** Вода (Молоко) /  
Water (Milk)



**25 кг / kg**



## Масло Плюс

Maslo Plus

Основа для приготування **маляного крему.**

A mix for preparation of **butter cream.**




**400 g** Масло Плюс /  
Maslo Plus

**1000 g** Вода (Молоко) /  
Water (Milk)



**10 кг / kg**





# Шоколадні кондитерські начинки

Chocolate confectionery fillings

Зміст  
content





# Шоколадні кондитерські начинки

## Chocolate confectionery fillings

**КЛАСИКА ШОКОЛАДНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ НАЧИНОК, В ЯКИХ ПОЄДНУЄТЬСЯ НЕЗРІВНЯННА НІЖНІСТЬ ТА НЕСТРИМНА ШОКОЛАДНІСТЬ. ШОКОЛАДНІ НАЧИНКИ ЧОКОЛІНА СТВОРЕНІ ЗА КЛАСИЧНОЮ ТЕХНОЛОГІЄЮ ВИРОБНИЦТВА ШОКОЛАДУ.**

CLASSICS OF CHOCOLATE CONFECTIONERY FILLINGS THAT COMBINE INCOMPARABLE TENDERNESS AND IRRESISTIBLE CHOCOLATE TASTE. CHOCOLATE FILLINGS "CHOCOLLINA" ARE CREATED USING CLASSIC CHOCOLATE PRODUCTION TECHNOLOGY.

### Переваги використання:

- Готові до використання начинки з різними смаками.
- Нестримно шоколадний та незрівнянно ніжний смак.
- Натуральний склад.
- Для кондитерських виробів з тривалим терміном зберігання.
- Широта застосування та зручна для роботи консистенція продукту.

### Benefits of use:

- Ready to use fillings with different flavors.
- Exuberant chocolate taste and incomparable delicate texture.
- Natural ingredients.
- For confectionery products with long shelf life.
- Wide range of practical application and easy-to-use product consistency.



**Zeelandia**

**Зміст**  
content





12 кг / kg

## Чоколіна шоколад

### Chocollina chocolate

Готова до використання шоколадна начинка з насиченим шоколадним смаком та м'якою, кремовою текстурою. Для шприцювання хлібобулочних та кондитерських виробів (круасанів, пончиків, донатів, булочок, мафінів, кексів); для прошарків в кондитерські вироби; для приготування різноманітних кремів (масляних, на основі вершків) та склейок у печиво. Ідеальна для виробів тривалого зберігання.

Ready to use chocolate filling with a rich chocolate flavor and a soft, creamy texture. For injecting bakery and confectionery products (croissants, friedcakes, donuts, buns, muffins, cupcakes); for layering confectionery products; for the preparation of various creams (butter, dairy cream-based) and pasting together biscuits. Ideal for long-term storage.



12 кг / kg

## Чоколіна фундук-шоколад

### Chocollina hazelnut-chocolate

Готова до використання шоколадно-фундучна начинка з м'якою, кремовою текстурою. Для шприцювання хлібобулочних та кондитерських виробів (круасанів, пончиків, донатів, булочок, мафінів, кексів); для прошарків в кондитерські вироби; для приготування різноманітних кремів (масляних, на основі вершків) та склейок у печиво. Ідеальна для виробів тривалого зберігання.

Ready to use chocolate-hazelnut filling with a soft, creamy texture. For injection of bakery and confectionery products (croissants, friedcakes, donuts, buns, muffins, cupcakes); for layering confectionery products; for preparation of various creams (butter-based, dairy cream-based) and pasting together biscuits. Ideal for long-term storage.



12 кг / kg

## Чоколіна арахіс-шоколад

### Chocollina peanut-chocolate

Готова до використання шоколадно-арахісова начинка з м'якою, кремовою текстурою. Для шприцювання хлібобулочних та кондитерських виробів (круасанів, пончиків, донатів, булочок, мафінів, кексів); для прошарків в кондитерські вироби; для приготування різноманітних кремів (масляних, на основі вершків) та склейок у печиво. Ідеальна для виробів тривалого зберігання.

Ready to use chocolate-peanut filling with a soft, creamy texture. For injecting bakery and confectionery products (croissants, friedcakes, donuts, buns, muffins, cupcakes); for layering confectionery products; for preparation of various creams (butter-based, dairy cream-based) and pasting together biscuits. Ideal for long-term storage.

Зміст  
content



12 кг / kg

## Чоколіна Вайт шоколад

### Chocollina White chocolate

Готова до використання шоколадна начинка молочно-білого кольору зі смаком білого шоколаду та м'якою, кремовою текстурою. Для шприцювання хлібобулочних та кондитерських виробів (круасанів, пончиків, донатів, булочок, мафінів, кексів); для прошарків в кондитерські вироби; для приготування різноманітних кремів (масляних, на основі вершків) та склейок у печиво. Ідеальна для виробів тривалого зберігання.

Ready to use milky white chocolate filling with a white chocolate flavor and a soft, creamy texture. For injecting bakery and confectionery products (croissants, friedcakes, donuts, buns, muffins, cupcakes); for layering confectionery products; for the preparation of various creams (butter, dairy cream-based) and pasting together biscuits. Ideal for long-term storage.



12 кг / kg

## Чоколіна Бургунді зі смаком ягідного йогурту

### Chocollina Burgundy berry yoghurt flavor

Готова до використання начинка з м'якою, кремовою текстурою зі смаком ніжного йогурту та кислинкою чорної смородини. Для шприцювання хлібобулочних та кондитерських виробів (круасанів, пончиків, донатів, булочок, мафінів, кексів); для прошарків в кондитерські вироби; для приготування різноманітних кремів (масляних, на основі вершків) та склейок у печиво. Ідеальна для виробів тривалого зберігання.

Ready to use filling with a soft, creamy texture and yoghurt with blackberry flavor. For injecting bakery and confectionery products (croissants, friedcakes, donuts, buns, muffins, cupcakes); for layering confectionery products; for the preparation of various creams (butter, dairy cream-based) and pasting together biscuits. Ideal for long-term storage.



12 кг / kg

## Чоколіна шоколад Термо

### Chocollina chocolate Termo

Стойка до випікання та заморожування шоколадна начинка з насиченим шоколадним смаком та м'якою, кремовою текстурою. Зберігає блиск, чудову кремову текстуру та шоколадний смак після випікання.

Bake stable and freeze stable chocolate filling with a rich chocolate flavor and a soft, creamy texture. Keep glance, creamy texture, and chocolate taste after baking.

Зміст  
content





12 кг / kg

## Чоколіна Айріш кава-шоколад

### Chocollina Irish coffee-chocolate

Готова до використання шоколадна начинка з м'якою, кремовою текстурою зі смаком ароматної кави та ірландського віскі. Для шприцювання хлібобулочних та кондитерських виробів (круасанів, пончиків, донатів, булочок, мафінів, кексів); для прошарків в кондитерські вироби; для приготування різноманітних кремів (масляних, на основі вершків) та склейок у печиво. Ідеальна для виробів тривалого зберігання.

Ready to use chocolate filling with a soft, creamy texture and aroma coffee with Irish whisky flavor. For injecting bakery and confectionery products (croissants, friedcakes, donuts, buns, muffins, cupcakes); for layering confectionery products; for the preparation of various creams (butter, dairy cream-based) and pasting together biscuits. Ideal for long-term storage.



12 кг / kg

## Чоколіна зі смаком солоної карамелі

### Chocollina salted caramel flavor

Готова до використання начинка з м'якою, кремовою текстурою зі смаком солоної карамелі. Для шприцювання хлібобулочних та кондитерських виробів (круасанів, пончиків, донатів, булочок, мафінів, кексів); для прошарків в кондитерські вироби; для приготування різноманітних кремів (масляних, на основі вершків) та склейок у печиво. Ідеальна для виробів тривалого зберігання.

Ready to use filling with a soft, creamy texture and with salted caramel flavor. For injecting bakery and confectionery products (croissants, friedcakes, donuts, buns, muffins, cupcakes); for layering confectionery products; for the preparation of various creams (butter, dairy cream-based) and pasting together biscuits. Ideal for long-term storage.



12 кг / kg


## Чоколіна фундук-шоколад Термо

### Chocollina Hazelnut-chocolate Termo

Стойка до випікання та заморожування шоколадна начинка з насиченим смаком шоколаду з фундуком та м'якою, кремовою текстурою. Зберігає блиск, чудову кремову текстуру та шоколадний смак після випікання.

Bake stable and freeze stable chocolate filling with a rich chocolate-hazelnut flavor and a soft, creamy texture. Keep glance, creamy texture, and chocolate-hazelnut taste after baking.





# Кондитерські начинки

Confectionery fillings

Зміст  
content



# Кондитерські начинки

## Confectionery fillings

### **«ЗЕЕЛАНДІЯ» МАЄ БІЛЬШ НІЖ 30-РІЧНИЙ ДОСВІД РОЗРОБОК ТА ВИРОБНИЦТВА КОНДИТЕРСЬКИХ НАЧИНОК НА ВОДНІЙ ОСНОВІ.**

В міжнародних масштабах компанія реалізує свою лінійку начинок в 25 країнах світу, більше 8000 клієнтів. Дана група продукції набуває неабиякої популярності на світовому ринку, завдяки широкій палітрі смаків, комбінації різних текстур та цікавим смаковим поєднанням. Новаторські ідеї з різних куточків світу в новому поколінні начинок з незвичними, вигадливими смаками та ароматами націлені на молоде покоління.

ZEELANDIA HAS MORE THAN 30 YEARS' EXPERIENCE IN DEVELOPING AND MANUFACTURING WATER-BASED CONFECTIONERY FILLINGS.

Internationally, the company sells its range of fillings in 25 countries, with more than 8000 customers. This product is gaining popularity in the world market due to its wide palette of flavors, combinations of different textures and interesting taste options. Innovative ideas from around the world in a new generation of fillings with unusual, fancy flavors and aromas aimed at the younger generation.

#### **Переваги використання:**

- Готові до використання начинки з різними смаками.
- Легко вводяться в продукт (легко шприцювати).
- Прести можна використовувати як до випікання, так і після.
- Термін зберігання готового продукту: від трьох тижнів до трьох місяців; залежить від різновиду готового виробу.
- Чудово поєднуються з набивними рослинними вершками, маргарином та маслом.
- Стабільної якості та консистенції.
- Високоякісні сухі начинки розводяться водою.
- Розробка нових видів начинок на запит клієнта.

#### **Benefits of use:**

- Ready to use fillings with different flavors.
- Easy filling of a product (easy to inject).
- Presta range can be used both before and after baking.
- Shelf life of the finished product: from three weeks to three months; depends on the type of ready product.
- Combines perfectly well with whipped vegetable cream, margarine and butter.
- Stable quality and consistency.
- High-quality dry mixes shall be diluted with water.
- Development of new types of fillings at customer's request.

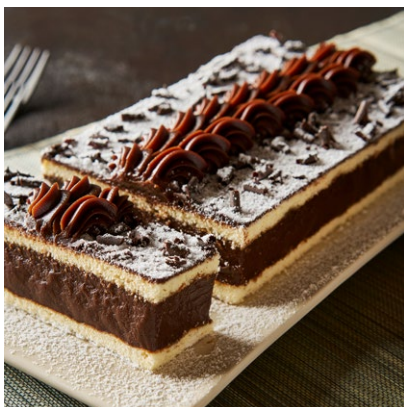


**Zeelandia**



**Зміст**  
content





12 кг / kg

## Начинка Твіст зі смаком шоколаду та апельсину

Twist Chocolate-orange

Готова до використання кремova начинка для виробів із тривалим терміном придатності (круасанів: панетонів): а також для виробництва булочних, листкових, здобних виробів, а також борошняних кондитерських виробів (печива, пряників, кексів, рулетів, пирогів тощо). Вміст сухих речовин 72%.

Ready-to-use creamy filling for long-shelf-life products (croissants, panettones), as well as for production of baked goods, puff products, rich fermented goods, as well as flour-based confectionery (biscuits, spice cakes, muffins, rolled cakes, pies, etc.). Dry solids content is 72%.



12 кг / kg

## Преста (в асортименті абрикос, банан, ваніль, згущене молоко, йогурт, лимон, чоко)

Presta (product range includes apricot, banana, vanilla, condensed milk, yogurt, lemon, choco)

Готова до використання термостійка кремova начинка для хлібобулочних та кондитерських виробів. Вміст сухих речовин 50%.

Ready-to-use bake stable creamy filling for bakery and confectionery goods. Dry solids content is 50%.



12 кг / kg

## Крем Лайт (в асортименті амаретто, абрикос, банан, ананас, ваніль, йогурт, кокос, манго, лимон, полуниця, чоко)

Cream Light (product range includes amaretto, apricot, banana, pineapple, vanilla, yogurt, coconut, mango, lemon, strawberry, choco)

Готова до використання кремova начинка для хлібобулочних та кондитерських виробів.

Ready-to-use creamy filling for baked goods and confectionery products.





## Імпреса зі смаком горіха

### Impressa Nut

Готова до використання термостійка кремова начинка на жировій основі зі смаком горіха для булочних, листових, здобних виробів, а також борошняних кондитерських виробів (печива, пряників, кексів, рулетів, пирогів тощо).

Ready-to-use, bake stable, fat-based, creamy filling with walnut flavor for baked goods, puff products, rich fermented products, and flour-based confectionery goods (biscuits, spice cakes, muffins, rolled cakes, pies, etc.).



12 кг / kg



## Макова начинка

### Poppy seed filling

Готова до використання термостійка макова начинка преміум якості з блакитного чеського маку.

Ready-to-use bake stable poppy seed filling of premium quality from blue poppy seeds produced in Czech Republic.



12 кг / kg



## Макова начинка 25

### Poppy seed filling 25

Готова до використання термостійка макова начинка для здобних та борошняних кондитерських виробів. Вміст маку 25%.

Ready-to-use bake stable poppy seed filling for rich fermented and flour-based confectionery goods. The poppy seeds content is 25%.



15 кг / kg



## Макова начинка Лайт

### Poppy seed filling Light

Готова до використання макова начинка для здобних та борошняних кондитерських виробів. Вміст маку 20%.

Ready-to-use poppy seed filling for rich fermented and flour-based confectionery goods. The poppy seeds content is 20%.



14 кг / kg







## Кантрі Мікс

Country mix

Загущувач для приготування термостійких сирних кремів, наповнювачів та начинок.

Thickener for preparation of bake stable cheese creams, fillings and stuffing.



**25%** до маси рецептурних компонентів / to the weight of recipe ingredients



**10** кг / kg



## Сафтія

Saftia

Загущувач для приготування термостійких фруктових, ягідних та гастрономічних начинок, соків, компотів, морсів, сиропів.

Thickener for preparation of bake stable fruit, berry and gastronomic fillings, juices, compotes, fruit drinks, syrups.



**6-8%** до маси рецептурних компонентів / to the weight of recipe ingredients



**25** кг / kg



## Болонез

Bolognese

Готова до використання термостійка овочева начинка з насиченим томатним смаком із вмістом сушеного томату, солодкого перцю, цибулі та прянощів для виробництва хлібобулочних, листкових виробів та піци.

Ready-to-use bake stable vegetable filling with rich tomato flavor and dried tomatoes, bell pepper, onion and spices for bakery products, puff pastry and pizza.



**5** кг / kg



# Мигдалеві продукти

Almond products



Зміст  
content



# Мигдалеві продукти

## Almond products

**ВИСОКОЯКІСНІ ПРОДУКТИ НА ОСНОВІ МИГДАЛЮ ДЛЯ ФОРМУВАННЯ ФІГУРОК, НАПОВНЕННЯ У ЦУКЕРКИ ЧИ ДЛЯ НАЧИНОК У БУЛОЧНІ, ЛИСТКОВІ, ЗДОБНІ ВИРОБИ, А ТАКОЖ БОРОШНЯНІ КОНДИТЕРСЬКІ ВИРОБИ. НЕ МІСТЯТЬ КОМПОНЕНТІВ ДЛЯ КОНСЕРВУВАННЯ, ПРОТЕ МАЮТЬ ПОДОВЖЕНИЙ ТЕРМІН ЗБЕРІГАННЯ.**

HIGH-QUALITY ALMOND-BASED PRODUCTS FOR CREATING FIGURES, FILLING CANDIES OR BAKERY, PUFF PASTRY, RICH FERMENTED GOODS, AND FLOUR-BASED CONFECTIONERY PRODUCTS. IT DOES NOT CONTAIN PRESERVATIVES BUT OFFERS A LONG SHELF-LIFE.

### Переваги використання:

- Еластичні (формується + розкатуються).
- Легко моделюються.
- Чудовий аромат та смак.
- Підходить як для формування фігурок так і в якості начинки.
- Пластичні – добре розкатуються.
- Підсихають, проте не засихають.
- Залишаються м'якими упродовж тривалого часу, не твердіють.
- Без використання консервантів.

### Benefits of use:

- Elastic (easy shaping + stretching out).
- Easy modelling.
- Wonderful aroma and flavor.
- It is suitable both for creating figures and as a filling.
- Plasticity: it stretches out well.
- Loose moisture but do not get dry.
- Remain soft for a long time, do not stale.
- Contain no preservatives.



**Zeelandia**



**Зміст**  
content





12,5 кг / kg

## Маропан

### Maropan

Готова до використання начинка зі смаком та ароматом мигдалю.

Ready-to-use filling with almond flavor and aroma.





# Фруктові начинки

Fruit fillings



# Фруктові начинки

## Fruit fillings

**ГОТОВІ ДО ВИКОРИСТАННЯ ВИСОКОЯКІСНІ ФРУКТОВІ НАЧИНКИ ДЛЯ ПРОШАРУВАННЯ, ДЕКОРАЦІЇ ТА В ЯКОСТІ НАЧИНКИ В ТІСТЕЧКА, РУЛЕТИ, ПИРОГИ ТА ПИРІЖКИ, А ТАКОЖ ЛИСТКОВІ ВИРОБИ, ПЕЧИВО, ПРЯНИКИ ТОЦЮ.**

READY-TO-USE HIGH-QUALITY FRUIT FILLINGS FOR LAYERING, DECORATION AND AS A FILLING IN CAKES, ROLLED CAKES, PIES AND DUMPLINGS, AS WELL AS PUFF PASTRY, BISCUITS, SPICE CAKES ETC.

### Переваги використання:

- Мають приємний смак.
- Стійкі під час заморожування та впливу високих температур (при випіканні).
- Начинки серії «Джеммі» не втрачають своїх властивостей при механічній обробці та ідеально підходять для автоматичних ліній.
- Не витікають із виробу.
- Не висихають та довго утримують приємний смак.
- Виготовлені на якісній натуральній сировині.
- Готові до використання.
- Розробка нових видів фруктових начинок на запит клієнта.

### Benefits of use:

- Delectable flavor.
- Stable during freezing and heating (baking).
- The "Jammy" fillings do not lose their properties when processed mechanically and are ideal for automated production lines.
- Do not leak from ready product.
- Do not get dry and keep delectable flavor for a long time.
- Produced from high-quality natural raw materials.
- Ready-to-use.
- Development of new types of fruit fillings at client's request.



**Zeelandia**



**Зміст**  
content





15 кг / kg

## Фруктова начинка Джеммі (в асортименті абрикос, вишня, полуниця)

Jammy (product range includes apricot, cherry, strawberry)

Готова до використання термостабільна фруктова начинка для виробництва булочних, листових, здобних виробів та борошняних кондитерських виробів (печива, пряників, кексів, рулетів, пирогів тощо).

Ready-to-use bake stable fruit filling for production of baked goods, puff pastry, rich fermented and flour-based pastry (biscuits, spice cakes, muffins, rolled cakes, pies, etc.).



15 кг / kg

## Джеммі Лайт (в асортименті абрикос, вишня, угорська слива)

Jammy Light (product range includes apricot, cherry, Hungarian plum)

Фруктова начинка для хлібобулочних та кондитерських виробів.

Fruit filling for bakery and confectionery goods.



# Му́си та суфле

Mousse and souffle





# Муси та суфле

## Mousse and souffle

### **ЗА ДОПОМОГОЮ ПОРОШКОПОДІБНИХ СУМІШЕЙ ДЛЯ МУСІВ ТА СУФЛЕ МОЖНА ШВИДКО ТА ЛЕГКО ПРИГОТУВАТИ ВИШУКАНЕ НІЖНЕ СУФЛЕ.**

Для приготування необхідно додати лише воду в суміш та перемішати зі збитими вершками. При необхідності напівфабрикат можна заморозувати та розморозувати.

WITH THE POWDER MIXES FOR MOUSSE AND SOUFFLE IT IS POSSIBLE TO PREPARE EXQUISITE DELICATE SOUFFLÉS QUICKLY AND EFFORTLESSLY.

It requires just adding water to the mix and then blending with whipped cream. If necessary, the semi-finished product can be frozen and unfrozen.

#### **Переваги використання:**

- Зручність: суфле чи мус можна приготувати дуже швидко й легко.
- Економія часу: швидке приготування – мінімальні затрати робочої сили.
- Шанси припуститися помилки під час приготування зведені до мінімуму.
- Прості рецептури: навіть персонал без високої кваліфікації легко зможе приготувати відмінне суфле.
- Відмінний результат готового виробу.
- Зручна упаковка.
- Суфле легко нарізати.
- Морозостійкі та чудово розморозуються.
- Широка палітра смаків.
- Розробка нових видів мусів та суфле на запит клієнта.

#### **Benefits of use:**

- Convenience: a souffle or a mousse can be cooked very quickly and easily.
- Time-saving: quick cooking - minimal labor contribution.
- The chances of making mistakes during cooking are minimized.
- Simple recipes: even not highly qualified personnel can easily make an excellent soufflé.
- Excellent result of the ready product.
- Convenient pack.
- The souffle is easy to cut.
- Frost-resistant and defrosts perfectly well.
- Wide range of flavors.
- Development of new types of mousses and souffles at client's request.



**Zeelandia**

**Зміст**  
content





## Зеесан Нейтральний

Zeesan Neutral

Суміш для приготування мусів та суфле з нейтральним смаком.

Mix for preparation of mousses and souffles with neutral flavor.



**50 g** Зеесан Нейтральний / Zeesan Neutral

**62,5 g** Вода / Water

**250 g** Вершки (збиті) / Cream (whipped)



**10 кг / kg**



## Зеесан Йогурт

Zeesan Yogurt

Суміш для приготування мусів та суфле зі смаком йогурту.

Mix for mousse and soufflé preparation with yoghurt flavor.



**50 g** Зеесан Йогурт / Zeesan Yogurt

**100 g** Вода / Water

**100 g** Вершки (збиті) / Cream (whipped)



**10 кг / kg**



## Зеесан Тірамісу

Zeesan Tiramisu

Суміш для приготування мусів та суфле зі смаком тірамісу.

Mix for mousse and soufflé preparation with tiramisu flavor.



**50 g** Зеесан Тірамісу / Zeesan Tiramisu

**62,5 g** Вода / Water

**250 g** Вершки (збиті) / Cream (whipped)



**10 кг / kg**



## Зеесан Сирний

Zeesan Cheese

Суміш для приготування мусів та суфле зі смаком сиру.

Mix for cheese flavored mousse and soufflé preparation.



**50 g** Зеесан Нейтральний / Zeesan Neutral

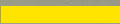
**100 g** Вода / Water

**100 g** Вершки (збиті) / Cream (whipped)



**10 кг / kg**





# Кондитерські покриття

Confectionery coatings

Зміст  
content



# Кондитерські покриття

## Confectionery coatings

**ВИСОКОЯКІСНІ ГОТОВІ ДО ВИКОРИСТАННЯ КОНДИТЕРСЬКІ ПОКРИТТЯ ДЛЯ ГЛАЗУРУВАННЯ ТА ВИГОТОВЛЕННЯ ВИШУКАНИХ ДЕКОРАТИВНИХ ЕЛЕМЕНТІВ ДЛЯ ХЛІББУЛОЧНИХ ТА КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ.**

HIGH QUALITY READY-TO-USE CONFECTIONERY COATINGS FOR GLAZING AND PRODUCTION OF EXQUISITE DECORATIVE ELEMENTS FOR BAKERY AND CONFECTIONERY GOODS.

### Переваги використання:

- Помадки та глазури надають виробам чудового блиску, індивідуального смаку та зовнішнього вигляду.
- Оптимально підібране співвідношення інгредієнтів в складі продукту надає мастиці пластичності.
- Мастика проста та зручна в роботі, повільна до засихання.
- Розробка нових видів кондитерських покриттів на запит клієнта.

### Benefits of use:

- Fondants and glazes give the products a great shine, individual taste and presentable appearance.
- The optimum ratio of ingredients in the composition of the product gives a necessary plasticity to the coating.
- The coating is simple and easy in application, slow to dry.
- Development of new types of confectionery coatings at client's request.



**Zeelandia**



**Зміст**  
content





## Фондант

Fondant

Високоякісна готова до використання цукрова помадка білосніжного кольору для глазурування кондитерських виробів та паски.

High quality ready-to-use white-colored fondant for glazing confectionery goods and Easter bread.



**1000g/50g** Вода / Water

**14** кг / kg



## Фондант Мікс

Fondant Mix

Суха суміш для приготування цукрової помадки.

Dry mix for fondant preparation.



**100g/50g** Вода / Water

**10** кг / kg



## Марципан 1:3

Marzipan 1:3

Натуральний марципан із мигдалевої маси та цукру, готовий до використання для виготовлення декоративних елементів, оздоблень та обтягування кондитерських виробів.

Natural marzipan from almond mass and sugar, ready-to-use for creation of decor, toppings and coating of confectionery goods.



**7,5** кг / kg



## Декор Айсінг

Decor Icing

Цукрова мастика білого кольору для виготовлення декоративних елементів, фігурок.

Fondant of white color for creation of decorative elements, figures.



**7,5** кг / kg



## Айсінг Ролл Декор

Icing Roll Decor

Мастика білого кольору для обтяжки тортів та тістечок.

White-color icing paste for coating of cakes and pastry.



**7,5** кг / kg





## Діп Банан

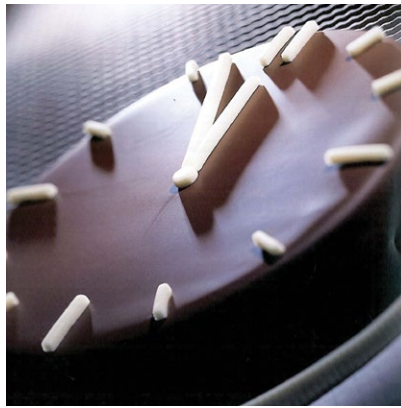
Dip Banana

Готова до використання глазур на жировій основі зі смаком та ароматом банану для покриття хлібобулочних та кондитерських виробів.

Ready-to-use fat-based, banana-flavored fondant for glazing baked and confectionery goods.



5 кг / kg



## Скалдіс Білий

Scaldis White

Високотехнологічна кондитерська глазур білого кольору для глазурування хлібобулочних та кондитерських виробів, а також для виготовлення різноманітних декоративних елементів.

High-quality white compound for baking and confectionery goods glazing, as well as to produce various decorative elements.



10 кг / kg



## Скалдіс Темний

Scaldis Dark

Високотехнологічна кондитерська шоколадна глазур для виготовлення різноманітних декоративних елементів, а також для глазурування хлібобулочних та кондитерських виробів.

High-quality confectionery chocolate compound for creation of various decorative elements, as well as for the glazing of bakery and confectionery goods.



10 кг / kg



## Мон Блан

Mont Blanc

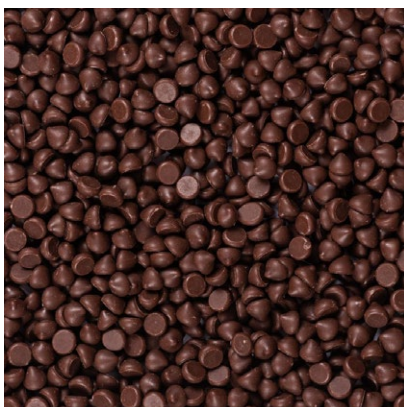
Цукрова пудра для декорації, що не поглинає вологу та не тане, створюючи ефект «снігу на воді».

Decoration sugar for topping, non-hygroscopic and does not melt, creating the effect "snow on the water".



12,5 кг / kg





15 кг / kg

## Шарлі Декo Браун

### Sharli Deco Brown

Дропси (d =3 мм) з високоякісної кондитерської глазури зі смаком та кольором молочного шоколаду. Для декорування та додавання в середину мафінів, печива, кексів, тортів, тістечок, десертів та хлібобулочних виробів.

Drops (d =3 mm) are made of high-quality confectionery coating with milk chocolate taste and colour. Applied for decoration and fillings in muffins, biscuits, cupcakes, cream cakes, mini gateau, desserts and bakery.



15 кг / kg

## Шарлі Декo Дарк

### Sharli Deco Dark

Дропси (d =3 мм) з високоякісної кондитерської глазури зі смаком та кольором чорного шоколаду. Для декорування та додавання в середину мафінів, печива, кексів, тортів, тістечок, десертів та хлібобулочних виробів.

Drops (d =3 mm) are made of high-quality confectionery coating with dark chocolate taste and colour. Applied for decoration and fillings in muffins, biscuits, cupcakes, cream cakes, mini gateau, desserts and bakery.



15 кг / kg

## Шарлі Декo Вайт

### Sharli Deco White

Дропси (d =4-8 мм) з високоякісної кондитерської глазури зі смаком та кольором білого шоколаду. Для декорування та додавання в середину мафінів, печива, кексів, тортів, тістечок, десертів та хлібобулочних виробів.

Drops (d =4-8 mm) are made of high-quality confectionery coating with white chocolate taste and colour. Applied for decoration and fillings in muffins, biscuits, cupcakes, cream cakes, mini gateau, desserts and bakery.





12 кг / kg

## Сатіна Вайт

### Satina White

Високоякісна біла кондитерська глазур зі смаком білого шоколаду у формі чіпсів d=10-12мм. Для покриття тортів, тістечок, печива, здоби, цукерок, сухофруктів, десертів; для створення шоколадних фігурок, декорів; для дражування. Чудова основа для створення кольорових глазурей. Не потребує темперування.

High-quality white compound with white chocolate flavor in the form of chocolate chips with d = 10-12mm. For topping cakes, pastry, biscuits, rich fermented goods, candies, dried fruit, desserts; for creating chocolate figures, decors; for production of dragees. Wonderful base for creating colored glazes. It does not need tempering.



12 кг / kg

## Сатіна Біанко

### Satina Bianco

Високоякісна біла кондитерська глазур зі смаком білого шоколаду у формі чіпсів d=10-12мм. Для покриття тортів, тістечок, печива, здоби, цукерок, сухофруктів, десертів; для створення шоколадних фігурок, декорів; для дражування. Чудова основа для створення кольорових глазурей. Не потребує темперування.

High-quality white compound with white chocolate flavor in the form of chocolate chips with d = 10-12mm. For topping cakes, pastry, biscuits, rich fermented goods, candies, dried fruit, desserts; for creating chocolate figures, decors; for production of dragees. Wonderful base for creating colored glazes. It does not need tempering.



12 кг / kg

## Сатіна Дарк

### Satina Dark

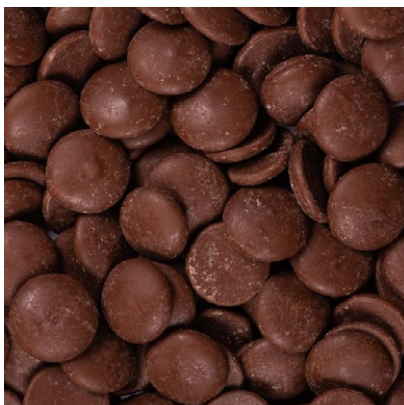
Високоякісна темна кондитерська глазур зі смаком чорного шоколаду у формі чіпсів d=10-12мм. Для покриття тортів, тістечок, печива, здоби, цукерок, сухофруктів, десертів; для створення шоколадних фігурок, декорів; для дражування. Не потребує темперування.

High-quality dark compound with dark chocolate flavor in the form of chips with d = 10-12mm. For topping cakes, pastry, biscuits, rich fermented goods, candies, dried fruit, desserts; for creating chocolate figures, decors; for dragee production.

It does not need tempering.







12 кг / kg

## Сатіна Мілк

### Satina Milk

Високоякісна кондитерська глазур зі смаком та кольором молочного шоколаду у формі чіпсів d=10-12мм. Для покриття тортів, тістечок, печива, здоби, цукерок, сухофруктів, десертів; для створення шоколадних фігурок, декорів; для дражування. Не потребує темперування.

High-quality compound with milk chocolate taste in the form of chips with  $d = 10-12\text{mm}$ . For topping cakes, pastry, biscuits, rich fermented goods, candies, dried fruit, desserts; for creating chocolate figures, decors; for chocolate drops production.

It does not need tempering.



12 кг / kg

## Сатіна Зефір

### Satina Zefir

Високоякісна темна кондитерська глазур зі смаком чорного шоколаду у формі чіпсів d=10-12мм. Для покриття зефіру, пастило-мармеладних виробів (в т.ч. цукерок типу «пташине молоко»); для дражування та створення шоколадних фігурок. Має характерну хрусткість. Не потребує темперування.

High-quality compound with dark chocolate taste in the form of chips with  $d = 10-12\text{mm}$ . For coating of zefir (marshmallow), pastille and fruit jelly goods (including candies like "ptichye moloko"); for production of dragee and creating chocolate figures. It has a typical crispy texture. It does not need tempering.





# Шоколад

Chocolate



# Шоколад

## Chocolate

**ЯКІСТЬ, ЩО ПЕРЕВЕРШУЄ СТАНДАРТИ! ЛІНІЙКА ШОКОЛАДІВ «ТРИНІДАД» ВІД ZEELANDIA – ЦЕ ВИСОКОЯКІСНІ УКРАЇНСЬКІ ШОКОЛАДИ, ВИРОБЛЕНІ ЗА ЄВРОПЕЙСЬКИМИ СТАНДАРТАМИ ТА БЕЗКОМПРОМІСНИМ ДОТРИМАННЯМ ТЕХНОЛОГІЇ.**

QUALITY THAT EXCEEDS STANDARDS! ZEELANDIA'S TRINIDAD CHOCOLATE ASSORTMENT IS HIGH-QUALITY UKRAINIAN CHOCOLATES PRODUCED ACCORDING TO EUROPEAN STANDARDS AND UNCOMPROMISING COMPLIANCE WITH THE TECHNOLOGY.

### Переваги використання:

- Безкомпромісне дотримання технології виробництва. Zeelandia має професійне обладнання, в тому числі і машину для коншування.
- Повний контроль якості всіх інгредієнтів. Ми використовуємо виключно какао-масло, без додавання еквівалентів.
- Сертифікація лінії виробництва шоколадів згідно вимог стандарту FSSC 22000.
- Міжнародна експертиза: багаторічний досвід роботи у галузі та тісна співпраця з експертами світового рівня.

### Benefits of use:

- Uncompromising compliance with production technology. Zeelandia has professional equipment, including a conching machine.
- Full quality control of all ingredients. We use only cocoa butter, without adding equivalents.
- Certification of the chocolate production line in accordance with the requirements of the FSSC 22000 standard.
- International expertise: many years of experience in the field and close cooperation with world-class experts.



**Zeelandia**



**Зміст**  
content





12 кг / kg

## Тринідад Екстра Дарк

### Trinidad Extra Dark

Натуральний екстра чорний шоколад 73% в монетах (d=10-15 мм). Вишуканий смак смаженого какао в гармонійному поєднанні з міцною гіркотою для поціновувачів інтенсивного яскравого шоколадного смаку. Для глазурування тортів, тістечок, рулетів, листкових, булочних виробів та пончиків; для виготовлення кексів, бісквітів, цукерок, декорів; для приготування різноманітних кремів, начинок.

Extra Dark chocolate 73% in the form of chips d=10-15 mm. The exquisite taste of fried cocoa in harmonious combination with strong bitterness for connoisseurs of intense bright chocolate taste. For glazing cakes, Swiss rolls, puffs, pastry, waffles, biscuits, bakeries, and doughnuts, cupcakes; for the preparation of various creams, fillings, décor, and candies.



12 кг / kg

## Тринідад Дарк

### Trinidad Dark

Натуральний чорний шоколад 58% у формі монет d=10-15 мм. Ніжний смак справжнього шоколаду з яскраво вираженими нотами какао та натуральної ванілі. Для глазурування тортів, тістечок, рулетів, листкових, булочних виробів та пончиків; для виготовлення кексів, бісквітів, цукерок, декорів; для приготування різноманітних кремів, начинок.

Dark chocolate 58% in the form of chips d=10-15 mm. Delicate taste of real chocolate with pronounced notes of cacao and natural vanilla. For glazing cakes, Swiss rolls, puffs, pastry, waffles, biscuits, bakeries, and doughnuts, cupcakes; for the preparation of various creams, fillings, décor, and candies.



12 кг / kg

## Тринідад Мілк

### Trinidad Milk

Натуральний молочний шоколад 36% в монетах (d=10-15 мм). Натуральний шоколад з досконалим поєднанням смаку обсмажених какао бобів та молока. Для глазурування тортів, тістечок, рулетів, листкових, булочних виробів та пончиків; для виготовлення кексів, бісквітів, цукерок, декорів; для приготування різноманітних кремів, начинок.

Milk chocolate 36% in the form of chips d=10-15 mm. Natural chocolate with a perfect combination of the taste of roasted cocoa beans and milk. For glazing cakes, Swiss rolls, puffs, pastry, waffles, biscuits, bakeries, and doughnuts, cupcakes; for the preparation of various creams, fillings, décor, and candies.





12 кг / kg

## Тринідад Вайт

### Trinidad White

Натуральний білий шоколад 28% в монетах (d=10-15 мм). Високоякісний білий шоколад з насиченим смаком незбираного молока та солодкуватим присмаком. Для глазурування тортів, тістечок, рулетів, листкових, булочних виробів та пончиків; для виготовлення кексів, бісквітів, цукерок, декорів; для приготування різноманітних кремів, начинок.

White chocolate 28% in the form of chips d=10-15 mm. High-quality white chocolate with a rich taste of whole milk and sweet taste. For glazing cakes, Swiss rolls, puffs, pastry, waffles, biscuits, bakeries, and doughnuts, cupcakes; for the preparation of various creams, fillings, décor, and candies.



# Гелі та глазури

Gels and glazes



# Гелі та глазури

## Gels and glazes

**ГЕЛЬ ДЛЯ ПОКРИТТЯ – ЦЕ ПРОЗОРИЙ ЗАХИСНИЙ ШАР ДЛЯ ФРУКТІВ, КЕКСІВ, ТІСТЕЧОК ТА СОЛОДКИХ БУЛОЧОК. ГЕЛІ ДЛЯ ПОКРИТТЯ ЗАПОБІГАЮТЬ ВИСИХАННЮ ПРОДУКТУ, ПОДОВЖУЮТЬ ТЕРМІН ЗБЕРІГАННЯ ТА ЗАВДЯКИ ГЛАДКОСТІ РОБЛЯТЬ ВИРІБ БІЛЬШ ПРИВАБЛИВИМ.**

COATING GEL IS A TRANSPARENT PROTECTIVE LAYER FOR FRUITS, MUFFINS, CAKES AND SWEET BUNS. COATING GELS PREVENT THE PRODUCT FROM DRYING OUT, PROLONG THE SHELF LIFE AND MAKE THE PRODUCT MORE ATTRACTIVE DUE TO ITS SMOOTHNESS.

### Переваги використання:

- Широкий асортимент - чудовий гель для покриття.
- Чудові глазуруючі якості - гладка поверхня.
- Надає виробам блиску - більш привабливий кінцевий продукт.
- Під час підігрівання не піниться.
- Не підгорає.
- Відновлює смак фруктів.
- Прозорий шар.
- Запобігає висиханню продукту чи фруктів.
- Добре розрізається після заморожування.
- Морозостійкий.
- Чудовий захист: колір, аромат і смак фруктів залишається непошкодженим.
- Гель не вбирається в тісто кексу/торту/тістечка.
- Розробка нових видів гелей та глазурей на запит клієнта.

### Benefits of use:

- Wide range - a wonderful coating gel.
- Wonderful glazing qualities - a smooth surface.
- Gives the products a glitter - a more attractive ready product.
- Does not foam during heating.
- Does not burn.
- Refreshes the taste of fruit.
- Transparent layer.
- Prevents the product or fruit from drying out.
- Resistant to low temperatures.
- Cuts well after freezing.
- Excellent protection: the color, aroma and taste of the fruit remains intact.
- The gel is not absorbed into the muffin / cake / pastry dough.
- Development of new types of gels and glazes at customer's request.



Зміст  
content





## Ельдорадо Паудер Ньютрал

Eldorado Powder Neutral

Суміш для приготування гарячим методом нейтрального гелю для глазурування/покриття.

Mix for neutral gel/coating preparation with hot method for glazing/coating.



250-300g / 1l води  
water



15 кг / kg



## Палетта Абрикос

Paletta Apricot

Гель для приготування гарячим методом для покриття кондитерських виробів та фруктів зі смаком та ароматом абрикосу.

Gel for hot-method preparation of coating for confectionery goods and fruit with apricot flavor and aroma.



1000-400g / 1l води  
water



6 кг / kg



## Палетта Ньютрал

Paletta Neutral

Гель нейтральний для приготування гарячим методом для покриття кондитерських та хлібобулочних виробів, фруктів.



1000-250g / 1l води  
water



6 кг / kg



## Палетта КолдДжел

Paletta ColdJel

Гель для покриття свіжих фруктів та декорації «дзеркальна поверхня».

Gel for coating fresh fruit and decoration "mirror surface".



6 кг / kg

Зміст  
content





6 кг / kg

## **Мірор (в асортименті карамельний, шоколадний, білий)**

Mirror (the product range includes caramel, chocolate, white)

Декор-гель для покриття кондитерських та здобних хлібобулочних виробів.

Decor gel for coating of confectionery and rich fermented baked goods.





# Рослинні вершки

Vegetable creams



# Рослинні вершки

## Vegetable creams

**РОСЛИННІ ВЕРШКИ ВИКОРИСТОВУЮТЬ ДЛЯ ТОГО, ЩОБ НАДАТИ КОНДИТЕРСЬКОМУ ВИРОБУ ДОВЕРШЕНОСТІ ТА ЩОБ ПРИГОТУВАТИ РІЗНІ СМАЧНІ НАЧИНКИ ТА ДЕСЕРТИ.**

Ідеальні для начинки та для декору морозива, десертів тощо. Вони залишаються стійкими і не тріскаються. Вершки Розетт можна також використовувати як основу для суфле (у поєднанні з асортиментом Зеесанів від компанії «Зееландія»).

VEGETABLE CREAM IS USED TO MAKE PERFECT A CONFECTIONERY PRODUCT AND TO PREPARE VARIOUS DELICIOUS FILLINGS AND DESSERTS.

Ideal for filling and for decor of ice cream, desserts, etc. They remain stable and do not crack. Cream Rosette can also be used as a soufflé base (in combination with Zeelandia's Zeesan range).

### Переваги використання:

- Чудова витривалість – залишаються стійкими.
- Чудовий об'єм після збивання.
- Не втрачають колір.
- Чудовий смак.
- Можна використовувати як основу для мусів та суфле.
- Чудово комбінуються з різними кремами.
- Подовжують термін реалізації продукції.

### Benefits of use:

- Excellent endurance – they remain stable.
- Wonderful volume after whipping.
- Do not lose color.
- Wonderful taste.
- Can be used as a base for mousses and soufflés
- Combine perfectly with various creams.
- Extend the products' sale period.



**Zeelandia**



**Зміст**  
content





## Розет

Rosette

Крем кондитерський для збивання на рослинних жирах, підсолоджений, ультра-пастеризований.

Confectionery cream for whipping based on vegetable fats, sweetened, ultra-pasteurized.



100%

10 л / l



## Розет

Rosette

Крем кондитерський для збивання на рослинних жирах, підсолоджений, ультра-пастеризований.

Confectionery cream for whipping based on vegetable fats, sweetened, ultra-pasteurized.



100%

1 л / l



## Крем Патіссері несолодкі

Patisserie Cream  
unsweetened

Ультра-пастеризовані рослинні вершки для збивання (без цукру).

Ultra-pasteurized vegetable whipping cream (sugar-free).



100%

12 л / l





# Антиадгезійні засоби

Release agents



Зміст  
content



# Антиадгезійні засоби

## Release agents

**АНТИАДГЕЗІЙНІ ЗАСОБИ ДЛЯ ЗМАЩУВАННЯ ФОРМ, ПІДДОНІВ ТОЩО НА РОСЛИННІЙ ОСНОВІ, ЯКІ ВИРІШУЮТЬ ПРОБЛЕМУ ПРИЛИПАННЯ ТІСТОВИХ ЗАГОТОВОК ДО ФОРМ, КОНВЕЄРІВ ТА ЛИСТІВ У ПРОЦЕСІ ВИПІКАННЯ.**

RELEASE AGENTS FOR GREASING MOLDS, PANS, ETC. PLANT-BASED THAT PREVENT DOUGH FROM STICKING TO MOLDS, BELTS, AND TRAYS DURING BAKING.

### Переваги використання:

- Сильна антиадгезійна здатність.
- Відсутність неприємного смаку, запаху, кольору готових виробів.
- Гігієнічність.
- Тривалий термін експлуатації обладнання.
- Розробка нових видів антиадгезійних засобів на запит клієнта.

### Benefits of use:

- Strong anti-adhesive ability.
- Ready product does not have any unpleasant taste, smell, and color.
- Hygiene.
- Long lifetime of the equipment.
- Development of new release agents upon request of customer.



**Zeelandia**



**Зміст**  
content





15 л / l

## Карлекс

### Carlex

Засіб на рослинній основі для змащування форм, піддонів, конвеєрів у кондитерському виробництві.

**Дозування:** наносити за допомогою щітки, войлока, валика, пульвілізатора тощо. Витрати Карлекс залежать від рецептурного складу продукту, способу нанесення змазки та конструктивних особливостей обладнання. Витрати на деко розмірами 40×60 складають 4-5 г (за умови використання пульвілізатора). Мінімальна витрата Карлекс спостерігається при використанні пульвілізатора або щітки-валика.

Plant-based product for lubricating molds, trays, belts in the confectionery industry.

**Dosing:** to apply with a brush, felt pad, roller, spray, etc. Carlex quantity depends on the recipe, the way the lubricant is applied and the design features of the equipment. 40 × 60 deco requires 4-5 g of Carlex (using a spraying system). The minimum consumption of Carlex is needed when a spraying system or a roller is used.

**Стан:** рідина  
**Substance:** liquid



0,6 л / l

## Карлекс Спрей

### Carlex Spray

Засіб на рослинній основі для змащування форм, піддонів, конвеєрів у кондитерському виробництві.

Plant-based product for lubricating molds, trays, belts in the confectionery industry.

**Стан:** рідина  
**Substance:** liquid





10 л / l

## Карло

Carlo

Емульсія антиадгезійна на рослинній основі для змащування форм, піддонів, конвеєрів у хлібопекарському виробництві.

**Дозування:** наносити за допомогою щітки, войлока, валика, пульвілізатора тощо. Витрати Карло залежать від способу змащування та конструктивних особливостей обладнання. Витрати на деко розміром 40×60 складають 4-5 г (за умови використання пульвілізатора). Мінімальна витрата Карло спостерігається при використанні пульвілізатора або щітки-валика. Карло можна наносити як на холодні, так і на гарячі форми.

Plant-based anti-adhesive emulsion for lubricating molds, trays, belts in bakery industry.

**Dosing:** to apply with a brush, felt pad, roller, spray, etc. Carlo quantity depends on the way the lubricant is applied and the design features of the equipment. 40 × 60 deco requires 4-5 g of Carlo (using a spraying system). The minimum consumption of Carlo is observed when a spraying system or a roller is used. Carlo can be applied both on cold, and hot molds.

**Стан:** рідина

**Substance:** liquid







# ***Zeelandia***

Центральний офіс:

**ДП «Зееландія»**

вул. Виробнича, 8

а/с 125, 07400 м. Бровари

Head Office:

**SC "Zeelandia"**

8 Vyrobnycha Str.,

P.O. box 125, Brovary town, 07400

**T**+38 044 592 28 83, +38 044 592 28 84

**E** info@zeelandia.ua

**zeelandia.ua**

**ЗМІСТ**  
content

