

Zeelandia **van A tot Z.**



Zeelandia

Inhoudstafel.

Zeelandia van A tot Z.	3
Broodverbetersaars Witbrood.	4
Broodverbetersaars Bruinbrood.	7
Broodverbetersaars Luxe.	9
Broodverbetersaars Krokant.	11
Broodmixen.	13
Biscuit.	17
Roompoeders.	19
Bavarois, mousses en boterroom.	21
Drooggebak, cake en frangipane.	23
Fonceerdegen en soezenbeslag.	25
Amandelen en marsepein.	27
Coatings, pralinés en fondant.	30
Smeer- en lossingsmiddelen.	34
Margarines.	37
Afdekgelei en fruitvullingen.	39
Diversen.	42



Zeelandia van A tot Z.

Voor het ontstaan van Zeelandia België moeten we terug naar het jaar 1922. In de provincie Antwerpen richtte de heer Arthur Trogh een éénmanszaak op voor de verdeling van bakkerijgrondstoffen aan de Belgische brood- en banketbakkerijen. De moedermaatschappij van Zeelandia is gevestigd in Zierikzee, in het zuidwesten van Nederland, en werd opgericht in 1900 door de heer H.J. Doeleman. In de Benelux is Zeelandia veruit marktleider. Wereldwijd bereikt Zeelandia bakkers, patissiers, chocolatiers en cateraars in bijna 100 landen.

Zeelandia België is gevestigd in Wommelgem. Momenteel worden in België méér dan 400 verschillende producten geleverd. Allemaal hulpgrondstoffen die het werk van onze klanten, bakkers en banketbakkers, eenvoudiger maken of sneller laten verlopen, een constant en mooi kwaliteitsproduct garanderen of die dienen om een heerlijke taart of een lekker geurend broodje te versieren. Zo stellen wij iedere bakker in staat om, op een efficiënte wijze, in elk opzicht een uitstekend eindproduct te leveren, een product dat vraagt naar méér...

Zeelandia doet veel meer dan dat.

Service is voor ons een sleutelbegrip en betekent meer dan een snelle en correcte aflevering van het product aan de klant. Aan het omvangrijk assortiment bakkerijgrondstoffen is ook de overdracht van know-how, informatie en advies verbonden. Niet alleen zuiver vaktechnisch, maar ook op het gebied van management en verkoop.

Bij de ontwikkeling van een nieuw product speelt direct contact met de klant een belangrijke rol. Signalen uit de markt worden door Zeelandia vertaald en geconcretiseerd. Centraal staat een eindproduct waarmee de bakker technisch en commercieel voorop staat. Een product dat voldoet aan de hoge eisen inzake versheid, kwaliteit, variatie, voedingswaarde, vorm en smaak en bovendien steeds beantwoordt aan de actuele trends op de consumentenmarkt.



Broodverbeteraars **Witbrood.**

Zeelandia levert een compleet systeem bereidingsmiddelen voor het lekkerste witbrood.

U kiest het bereidingsmiddel dat het best past bij uw deegverwerkingsmethode of dat het best geschikt is om het brood te maken dat uw klant wenst. We hebben bij de ontwikkeling van dit systeem rekening gehouden met volgende parameters: versheid, volume, bloemkwaliteit, tolerantie, smaak en aroma, kostprijs, pasta- en poedervorm.

Gebruiksadvies en tips

- Algemene toevoeging van deze bereidingsmiddelen voor speciaal brood ligt tussen 2 à 4%.
- EXPANSOR POEDER, een actief bereidingsmiddel, is zo ontwikkeld om in combinatie met een neutraal bereidingsmiddel of margarine gebruikt te worden (1% EXPANSOR POEDER + 1% ZEA).
- Wanneer men een neutraal bereidingsmiddel zoals ZEA gebruikt, kan men iets meer kracht, activiteit geven door een 0,5 à 1% pistoletbereidingsmiddel extra toe te voegen.



Pasta.

Artikelnr.	Product	Verpakking	Beschrijving
10013471	Maestro Crème Brood	emmer 25 kg	Superieure broodverbeteraar in pastavorm voor de meesterbakker. Maestro Crème is exclusief ontwikkeld voor de ambachtelijke bakkerij. Maestro Crème Brood levert topprestaties op 3 gebieden: een soepele deeg-verwerking, een lange, constante malsheid en die verleidelijke broodgeur en -smaak van in de kneder tot bij de consument op tafel. Beter brood bakken betekent meer brood verkopen.
10006836	Pando	emmer 25 kg	Actief bereidingsmiddel in pastavorm voor witbrood met een hoge versheid en een fijne en regelmatige kruim.
10013475	Panam +	emmer 20 kg	Panam + is het product voor wie versheid zoekt in zijn brood. Bruikbaar voor witte broden, lichtbruine broden en meergranenbroden. Geeft een matige ovensprong.
10013473	Panifresh	emmer 20 kg	Panifresh is een absoluut topproduct om alle witte, lichtbruine en bruine broodsoorten dagenlang mals en vers te houden. De tweede dag even lekker als de eerste! U verkrijgt een Belgisch brood met een uitzonderlijke malsheid en een aangename korstkleur.
10013478	Panigold	emmer 20 kg	Panigold is een pastavormige verbeteraar voor de bereiding van witte en lichtbruine broodsoorten. Panigold is speciaal ontwikkeld voor een uitstekende vershoudbaarheid van de broden.

Poeder.

Artikelnr.	Product	Verpakking	Beschrijving
10006837	Pando Poeder	zak 20 kg	Actief bereidingsmiddel in poedervorm voor witbrood met een hoge versheid en een fijn en regelmatig kruim.
10006747	Expansor Poeder	zak 20 kg	Actief bereidingsmiddel in poedervorm voor de geautomatiseerde bereiding van witbrood met een uitzonderlijk lange versheid.
10007866	Amore Melange	zak 20 kg	Gebruiksklare desem in poedervorm op basis van geroosterde tarwe. Geeft brood extra karakter en een uitgesproken smaak. In alle gistdegen toepasbaar.
10009377	Amore Rustique	2 x 5 kg	Gebruiksklare desem in poedervorm voor authentiek brood met knapperige korst en spekkige kruim. U dient zelf nog gist toe te voegen.
10009983	Zedomals Poeder	zak 20 kg	Universele malshouder die een extra lange malsheid garandeert van alle broodsoorten en luxedegen (sandwiches, rozijnenbrood, enz.). Ideaal om in te zetten bij verkoop via broodautomaten. Zedomals Poeder is clean label.
10010523	Optima Fresh	zak 20 kg	OptimaFresh is een poedervormig bereidingsmiddel voor witte broodsoorten. Bevordert de versheid, het volume en de smaak. Het eindresultaat geeft u een brood met een mooie kruim met een perfect volume en een krokante korst.
10010648	Madré Forté	zak 20 kg	Madré Forté is een poedervormige, gedroogde tarwedeseem. Dit product is uitermate geschikt om uw witte en bruine boerenbroden alsook uw artisanale krokante producten een eigen authentieke smaak te geven.
10016238	Toppan Ferment	zak 20 kg	Toppan Ferment geeft de combinatie van een traditioneel, lekker brood met tarwekiemdesem en met lange versheid. Zo blijft het brood 'lekker vers' gedurende een 4-tal dagen.
10004262	Maestro Premium Poeder	zak 20 kg	De nieuwste aanwinst in de Maestro-familie is een superieure broodverbeteraar in poedervorm voor de meesterbakker. Garant voor en soepele deegverwerking, een lange, constante malsheid en die verleidelijke broodgeur en -smaak van in de kneder tot bij de consument op tafel.

Broodverbeteraars

Bruinbrood.

In onze huidige maatschappij is er een stijgend verbruik waar te nemen van bruinbrood. De consument is ervan overtuigd dat bruinbrood past in een gezond voedingspatroon. Vooral het hogere vezelgehalte van de meeste bruine broodsoorten versterkt deze gedachte.

Het assortiment bereidingsmiddelen voor bruinbrood van Zeelandia levert enerzijds een glutenversterker die het meel kan corrigeren en de vochtopname-capaciteit van het meel aanzienlijk verhoogt, anderzijds specifieke bereidingsmiddelen in pastavorm. Zij geven een hoge versheid en een regelmatige kruimstructuur. De toevoeging van mout geeft bovendien nog een heerlijk broodaroma en een bruinere kruimkleur.

Gebruiksadvies en tips

- Algemene toevoeging van deze bereidingsmiddelen voor speciaal brood ligt tussen 2 à 4%.
- PROTEA is een meelversterker en wordt gebruikt bij bloem- en meelsoorten met een te laag glutengehalte of met gluten van een slechte kwaliteit.
- De toevoeging van PROTEA wordt berekend op het integrale gedeelte van het meel à rato van 5 à 10%.
- PANDO BRUIN MXI is het universeel bereidingsmiddel van Zeelandia voor bruinbrood en krokante producten.



Pasta.

Artikelnr.	Product	Verpakking	Beschrijving
10006844	Pando Bruin	emmer 25 kg	Universeel bereidingsmiddel in pasta voor alle bruinbrood en krokante bruine producten met een lange versheid, een goede korst en een regelmatig fijne kruimstructuur.
10013472	Bruno	emmer 20 kg	Bruno is een actieve, pastavormige broodverbeteraar. Een absoluut topproduct om alle bruine broodsoorten dagenlang mals en vers te houden.
10013486	Novabrun	emmer 20 kg	Novabrun is een pastavormige, actieve verbeteraar voor de bereiding van bruine broodsoorten. Novabrun is speciaal ontwikkeld voor een uitstekende vershoudbaarheid met een goede snijbaarheid van bruine broden.

Poeder.

Artikelnr.	Product	Verpakking	Beschrijving
10007631	Maestro Bruin	zak 20 kg	Superieur bereidingsmiddel in poedervorm voor bruinbrood dat zich soepel laat verwerken en voor een ander type malsheid zorgt. Het broodkruim is wolliger en wattiger.
10008589	Protea	zak 20 kg	Meelversterker in poedervorm op basis van topkwaliteit eiwitten. Zeer sterke invloed op een verhoogde vochttopnamecapaciteit van het meel.
10005752	Aromalt Extra	zak 25 kg	Smaakmaker in poedervorm, op basis van getoaste mout, voor brood en krokante broodproducten. Geconcentreerd. Max. 2% toevoegen.
10010605	Malto Bruin	zak 20 kg	Malto Bruin is een actieve, poedervormige broodverbeteraar. Een absoluut topproduct om alle bruine broodsoorten dagenlang mals en vers te houden.
10010604	Malto Gold	zak 20 kg	Malto Gold is een poedervormige, actieve verbeteraar voor de bereiding van bruine en volkoren broodsoorten.

Broodverbeteraars **Luxe.**

Als Zeelandia ergens ervaring heeft opgebouwd, dan is het in de productgroep luxe brood (ook zachte gistdegen genoemd). Wij presenteren u een systeem op basis van drie pastabereidingsmiddelen die elk instaan voor een specifiek resultaat naargelang uw eisen en verwachtingen. In de ontwikkeling van dit systeem werden de hoogste normen gehanteerd op het gebied van malsheid, diepvriesbestendigheid, rijsonderbreking en deegtolerantie.

Gebruiksadvies en tips

- Algemene toevoeging van deze bereidingsmiddelen ligt rond de 15%.
- LUCTOR, een neutraal bereidingsmiddel, heeft een toevoeging tot 25%.
- VECTOR MXI, een zeer actief bereidingsmiddel, is ideaal om groen verwerkt te worden. Dit bereidingsmiddel is ook uitermate geschikt om verwerkt te worden in degen met extreem hoge suikertoevoegingen (+12%).
- Wanneer er combinaties gemaakt worden met boter of margarine dan komt VECTOR MXI daar het meest voor in aanmerking.



Pasta.

Artikelnr.	Product	Verpakking	Beschrijving
10007354	Emergo	emmer 25 kg	Actief bereidingsmiddel in pastavorm, voor de halfautomatische verwerking van zachte gistdegen. Garandeert hoge deegstabiliteit, hoge malsheid en een uitzonderlijk fijne kruimstructuur.
10005739	Luctor	emmer 25 kg	Neutraal bereidingsmiddel in pastavorm (emulsie), voor de ambachtelijke verwerking van zachte gistdegen. Smaak en malsheid zijn belangrijke troeven.
10007355	Vector MXI	emmer 25 kg	Actief bereidingsmiddel in pastavorm met MXI-technologie, voor zachte gistdegen, om de risicofactoren te beperken en zo een maximalisering van de deegeigenschappen en méér volume van het eindproduct te bekomen. Laat zich perfect verwerken via remrijkast en diepvries.
10009201	Vollux pasta	emmer 23 kg	Vollux is een zeer prijsgunstig bereidingsmiddel in pastavorm voor luxedegen. Het zorgt voor een vlotte deegverwerking, extra lange malsheid, een groot volume en een zeer regelmatig en strak eindproduct.
10013476	Luxafresh Gold	emmer 20 kg	Luxafresh Gold is een topproduct voor fijne gistdegen. Deze luxedeegverbeteraar geeft een goede tolerantie aan de degen, een uitstekende zachtheid en een korte afbeet. Luxafresh Gold geeft een bakstabele botersmaak en een gelere kruim.
10013470	LuxActiv Boter	emmer 10 kg	LuxActiv is een topproduct voor fijne gistdegen. Deze actieve, pastavormige luxedeegverbeteraar geeft een goede tolerantie aan de degen, een uitstekende zachtheid en een korte afbeet.
10013010	Maestro Luxe	emmer 25 kg	De klant verlangt topkwaliteit en kiest daarom voor Maestro Luxe. Deze luxeverbeteraar in pastavorm, met BIT, zorgt voor een soepel productieproces en een kraakvers eindproduct, zelfs na invriezen. Het ambachtelijke aroma garandeert een totaalbeleving van geur en smaak in elke hap.

Poeder.

Artikelnr.	Product	Verpakking	Beschrijving
10006704	Vector poeder MXI	zak 20 kg	Actief bereidingsmiddel in poedervorm met MXI-technologie, voor zachte gistdegen, om de risicofactoren te beperken en zo een maximalisering van de deegeigenschappen en méér volume van het eindproduct te bekomen. Laat zich perfect verwerken via remrijkast en diepvries.
10005758	Exact 27	zak 25 kg	All-in poederverbeteraar voor luxedegen (bevat dus eieren, zout en suiker).
10006538	Exalet 20	zak 10 kg	Hét bereidingsmiddel in poedervorm voor het bereiden van vlaaien, taarten, appel-flappen, flans,...
10005743	Plus Luxe	zak 10 kg	Smaakbrenger in poedervorm. Geeft aan uw luxeproducten een heerlijk boteraroma.
10014375	Maestro Luxe Poeder	zak 20 kg	Een luxeverbeteraar van hoogste kwaliteit, inclusief BIT, met garantie op een kraakvers product. Elke keer opnieuw.

Broodverbeteraars **Krokant.**

Het krokante gebeuren is een groeimarkt: pistolets, stokbrood, belegde broodjes en hartige, snacks. Zeelandia heeft in haar assortiment een systeem bereidingsmiddelen voor krokant brood, zowel in pasta- als in poedervorm. Bij de ontwikkeling van dit systeem hebben we rekening gehouden met volgende elementen: volume, tolerantie, langdurige kromantheid,...

Gebruiksadvies en tips

- Algemene toevoeging van deze bereidingsmiddelen ligt rond de 3,5% of 60 g/liter.
- Al deze bereidingsmiddelen laten zich perfect via diepvries of remrijkskast verwerken voor korte periode. Wanneer langere tijd overbrugd dient te worden is het aan te raden om NORDIX (tot 4%) te gebruiken, eventueel in combinatie met diepvriesgist.



Poeder.

Artikelnr.	Product	Verpakking	Beschrijving
10005759	Nordix	zak 20 kg	Bereidingsmiddel in poedervorm, voor alle gistdegen die via procesonderbreking (diepvries/remrijskast) worden verwerkt. Biedt een onmisbare bescherming aan gistcellen en glutenskelet.
10006596	Gamma 3000 MXI	zak 20 kg	Actief bereidingsmiddel in poedervorm met MXI- technologie om de risicofactoren te beperken en zo een maximalisering van de deegeigenschappen en méér volume van het eindproduct te bekomen. Voor alle gistdegen, laat zich perfect verwerken via remrijskast en diepvries. Goed resultaat bij gebruik van zwakkere bloemsoorten.
10008590	Gamma 'E	zak 20 kg	Bereidingsmiddel in poedervorm, voor het maken van krokante producten met een zéér interessante prijs-kwaliteitverhouding. Bovendien is Gamma 'E uitermate geschikt voor de bereiding van voorgebakken producten mits aanpassing van de receptuur.
10007924	Maestro Krokant	zak 20 kg	Superieur bereidingsmiddel in poedervorm, voor alle gistdegen die via procesonderbreking (diepvries/remrijskast) worden verwerkt. Geeft stabiliteit en extra tolerantie. Zeer geschikt voor traditionele en volautomatische verwerking. Authentieke topkwaliteit.
10010533	Olympus Gold	zak 20 kg	Olympus Gold is een poedervormige verbeteraar voor de bereiding van krokante producten. Olympus Gold geeft de degen extra tolerantie.
10010519	Olympus Super	zak 20 kg	Olympus Super is een poedervormige verbeteraar voor de bereiding van krokante producten.
10010599	Olympus Ferment	zak 20 kg	Olympus Ferment is het heruitgevonden krokantbroodpoeder op basis van tarwekiemdesem. Hierdoor heb je de combinatie van de optimaal tolerante verwerking met een uitstekend volume. Maar bovenal een langdurig knapperige korst met de smaak van echte pistolets.
10010521	Frosting	Zak 20 kg	Frosting laat diepvriestoepassingen toe zonder aan kwaliteit in te boeten. Met Frosting kunnen uw degen enkele weken tot maanden in de diepvries bewaard worden.

Broodmixen.

De consument staat heel anders tegenover de van oudsher gezellige eetmomenten zoals ontbijt en lunch, waar brood een belangrijk deel van uitmaakt. Met alle gevolgen vandien voor uw assortiment. Daarom heeft Zeelandia een reeks producten ontwikkeld die hieraan tegemoetkomen. De productgroepen Panovite, Panomix en Panosem geven U de broodnodige tijdwinst en een hoge maat van zekerheid, maar benadrukken tevens uw vakmanschap door steeds weer nieuwigheden en specialiteiten onder de aandacht van de consument te brengen. Zeelandia heeft voor u een volledig assortiment Panoviteproducten (100%-broodmixen) en Panomix-producten (50%-broodmixen), waarmee u perfect inspeelt op de huidige trends (gezondheid, exotisme, nostalgie...).

Gebruiksadvies en tips

- Onder 100% broodmixen verstaan we kant-en-klare bloemsoorten waar enkel gist en water toegevoegd dienen te worden.
- Bij 50% broodmixen dient men gist, water en 50% gewone bloem toe te voegen.

Al deze producten zijn zo uitgebalanceerd dat ze rechtstreeks en via remrijskast of diepvriezer verwerkt kunnen worden.



Panovite (100% mix).

Artikelnr.	Product	Verpakking	Beschrijving
10006760	Bran	zak 20 kg	Mix voor haverzemelenbrood, rijk aan vezels en zemelen (cholesterolverlagend effect). Ook voor krokante broodjes.
10005768	Panda	zak 25 kg	Mix voor Pandabrood, een merkenbrood dat € 0,05 per Pandabrood oplevert voor WWF, op basis van een meergranenmengeling met zonnebloempitten. Met broodzakken.
10005778	PROKORN®	zak 25 kg	Mix voor PROKORN®, donker meergranen merkenbrood met belangrijke gezonde plussen: rijk aan calcium, een verlaagd natriumgehalte en toch lekker pittig. Met broodzakken.

Panosem (25 % mix).

Artikelnr.	Product	Verpakking	Beschrijving
10007623	Multicereal	doos 25 kg	Mix voor meergranenbrood. U voegt nog 75 % eigen bloem toe.
10006370	Vienna	zak 25 kg	Mix voor het maken van gerezen bladerdeeg.
10010083	VIKORN® Volkoren	zak 25 kg	Mix voor VIKORN® vitaminebrood, een meergranen merkenbrood dat een bron bevat van de vitamines B1, B2, B12 en een bron van ijzer. Met broodzakken.

Panomix (50% mix).

Artikelnr.	Product	Verpakking	Beschrijving
10007311	Gespikkeld	zak 25 kg	Mix voor spekkelbrood, een licht meergranenbrood op basis van soja.
10005807	PROKORN®	zak 25 kg	Mix voor PROKORN®, een merkenbrood met belangrijke gezonde plussen, op basis van een meergranenmengeling. Met broodzakken.
10006802	Toscane	zak 25 kg	Mix voor Toscane, merkenbrood gebakken uit echte zonneproducten zoals lichtgeroosterde lupinezaadjes, meloenpitten, lijnzaad, olijfolie, gierst en semolinabloem. Met broodzakken.
10007061	Toscane Bruin	zak 25 kg	Mix voor Toscane Bruin, donker meergranen merkenbrood gebakken met traditionele ingrediënten zoals pompoenpitten, lupinezaadjes, extra vierge olijfolie, maïs en tarwemelen. Met broodzakken.
10006250	VIKORN®	zak 25 kg	Mix voor VIKORN® vitaminebrood, een meergranen merkenbrood dat een bron bevat van de vitamines B1, B2, B12 en een bron van ijzer. Met broodzakken.
10010084	VIKORN® Volkoren	zak 25 kg	Mix voor VIKORN® Volkoren, een donker meergranen merkenbrood dat extra vitamines en mineralen bevat. VIKORN® Volkoren is een bron van de vitamines B1, B2, B12, D en is rijk aan jodium, ijzer en vezels. Met broodzakken.
10006645	O'mega	zak 25 kg	Mix voor O'mega, licht meergranenbrood verrijkt met omega 3-vetzuren. Past in een gezond voedingspatroon. Met broodzakken.
10006942	Kids ZB	zak 25 kg	Mix voor Kidsbrood, een witbrood dat rijk is aan calcium en vezels en in een gezonde voeding past. Calcium is van belang voor het behoud van sterke botten en tanden. Zonder broodzakken.
10007694	Luxe	zak 20 kg	Mix voor zeer rijke luxedegen. Bevat eipoeder en boteraroma.
10016155	Délipure	zak 20 kg	Mix voor Délipure merkbrood. Een lekker, traditioneel brood met 100% natuurlijke grondstoffen.
10016229	Sommerkorn	zak 25 kg	De applicaties worden gekenmerkt door een donkere, compacte en vochtige kruim en een rustieke korst. Daarnaast staat de mix garant voor een hartige traktatie met zonnebloempitten, volkoren rogge- en speltvlokken, volkoren roggemeel en lijnzaad.
10016143	Pain Arthur	zak 25 kg	Mix voor Pain Arthur merkbrood. Deze mix combineert de uitgelezen smaak van spelt, tarween rogge, in combinatie met boekweit, gierst en gerstemout. Met broodzakken.

Supplementen.

Artikelnr.	Product	Verpakking	Beschrijving
10005999	Muesli Mélange	doos 10 kg	Een lekkere mengeling van noten, gekonfijte vruchten en rozijnen, als mogelijke toevoeging aan al uw gistdegen.
10007869	Blend-it! Dark	bag in box 10 kg	Kant-en-klare mix van granen, zaden, olie, zout en bereidingsmiddel voor donker meergranenbrood om toe te voegen aan uw standaard brooddeeg. U bepaalt zelf het resultaat naargelang de dosering (10 tot 15%).
10007877	Blend-it! Blond	bag in box 10 kg	Kant-en-klare mix van granen, zaden, olie, zout en bereidingsmiddel voor licht meergranenbrood om toe te voegen aan uw standaard brooddeeg. U bepaalt zelf het resultaat naargelang de dosering (10 tot 15%).
10005801	Panoplus Dark	zak 25 kg	Mix met zonnebloempitten, lijnzaad, sesamzaad en lupinegranulaat voor donker meergranenbrood. Panoplus Dark vervangt een deel van de bloem (10 tot 25%).
10008745	Panoplus Double Dark	zak 25 kg	Mix met zonnebloempitten, lijnzaad, sesamzaad en lupinegranulaat voor extra donker meergranenbrood. Panoplus Double Dark vervangt een deel van de bloem (10 tot 25%).
10008836	Panoplus Maïs	zak 15 kg	Mix met mais, zonnebloempitten en specerijen voor licht meergranenbrood. Panoplus Mais vervangt een deel van de bloem (10 tot 25%).
10006556	Panoplus Kornplus	zak 25 kg	Mix met zonnebloempitten, lijnzaad, pompoenpitten, sesamzaad en specerijen voor licht meergranenbrood. Panoplus Kornplus vervangt een deel van de bloem (10 tot 25%).
10007014	Panoplus Sunflower	zak 25 kg	Mix met zonnebloempitten, lijnzaad en sesamzaad voor licht meergranenbrood. Panoplus Sunflower vervangt een deel van de bloem (10 tot 25%).
10016153	Combi Corn	zak 25 kg	Combicorn is een speciaal samengestelde, kant-en-klare meergranenspecialiteit. Deze mengeling van havervlokken, maïs, soja, gerst, tarwe, mout, lijnzaad, zonnebloempitten en sesamzaad biedt u een heerlijke combinatie van natuur en smaak.
10016154	Combi Corn Doppelmalz	zak 25 kg	Combicorn Doppelmalz is een speciaal samengestelde kant-en-klare meergranenspecialiteit. Deze mengeling van havervlokken, maïs, soja, gerst, tarwe, mout, lijnzaad, zonnebloempitten en sesamzaad biedt u een heerlijke combinatie van natuur en smaak. De extra mout in dit product zorgt voor een meer authentieke en uitgesproken smaak en voor een aangename en donkerdere kruimkleur.

Biscuit.

Met het uitgebreide assortiment producten voor biscuit in al zijn variaties, komt Zeelandia ruim tegemoet aan de meest veeleisende wensen van de moderne vakman. Producten die eenvoudig zijn in gebruik, een zeker resultaat opleveren en die perfect aansluiten op uw creativiteit. U kan uw keuze maken uit een aantal producten die variëren van biscuitpoeders voor traditionele verwerking, over biscuitmixen, tot biscuitmixen waaraan smaken of andere ingrediënten werden toegevoegd.

Gebruiksadvies en tips

Omdat verschillende opklopmachines steeds met een verschillende intensiteit opkloppen, is het moeilijk om een exacte opkloptijd te definiëren. Daarom adviseren wij bij biscuit steeds om tot een soortelijk gewicht tussen de 300 en 350g/l op te kloppen, waardoor een optimaal rendement bekomen wordt. Voor de zwaardere beslagen zoals chocoladebiscuit (o.b.v. BISCAMIX CHOCO) is het soortelijk gewicht zwaarder (rond 400 g/l).

Producten.

Artikelnr.	Product	Verpakking	Beschrijving
10005896	Super Bisca	zak 20 kg	Speciaal samengestelde premix voor biscuit, op basis van eiwitarme bloem. Wordt samen met Quick (stabilisator) verwerkt tot een mals biscuit, dat zich uitstekend laat sauceren.
10006219	Biscamix	zak 25 kg	Mix voor biscuit en rollades met een ongeëvenaarde sappigheid. Grote troef: een regelmatige bakaard en een mooi volume.
10007124	Biscamix Choco	zak 15 kg	Mix voor sappige chocoladebiscuit met dezelfde eigenschappen als Biscamix. Het volle chocoladearoma en de egaal donkere kleur kan niet worden geëvenaard via de klassieke toevoeging van cacao.
10016198	Sacher Spezial Mix	doos 3,5 kg	Een kruidige mengeling voor de authentieke Sachertorte.
10016219	Biscuit Super	zak 15 kg	Biscuit Super is een compleetmix voor de bereiding van alle biscuittoepassingen en roulades.

Roompoeders.

Banketbakkersroom is misschien wel de meest gekende en gebruikte vulcrème in de ambachtelijke banketbakkerij. Zeelandia levert een volledig systeem producten voor banketbakkersroom, van poeders voor de klassieke bereiding van crème pâtissière met melk, tot mixen die koud of warm kunnen worden gebruikt. Bij de ontwikkeling van al deze producten werden volgende elementen bestudeerd: smaak en aroma, hygiëne en kostprijs. Daarnaast levert Zeelandia enkele handige producten voor flan en rijsttaart: heel makkelijk en altijd een uitstekend resultaat.

Gebruiksadvies en tips

- Indien banketbakkersroom via de diepvriezer wordt verwerkt, is het aan te raden om een koud te bereiden banketbakkersroom te gebruiken zoals RAP.
- Om een meer gladde crème te verkrijgen, kan de banketbakkersroom vóór gebruik worden doorgeklopt.



Producten.

Artikelnr.	Product	Verpakking	Beschrijving
10010150	Maestro CP	zak 25 kg	Superieur roompoeder voor de bereiding van heerlijke, traditionele kookroom waaraan enkel nog melk dient toegevoegd te worden. Maestro CP wordt warm bereid, zorgt voor een ideale binding en is bakvast. Geschikt voor automatische kookmachines.
10005924	Crepa	zak 25 kg	De smakelijke basis voor de traditionele bereiding van banketbakkersroom. Door de nauwkeurige controle op de kwaliteit van het gebruikte zetmeel, garandeert Crepa een constante gele room met een heerlijke vanillesmaak en een fijne gele kleur.
10005927	Rap	zak 25 kg	Mix voor koud te bereiden, direct verspuitbare gele banketbakkersroom. Is zeer snel en eenvoudig te bereiden. Rap bevat gemodificeerd zetmeel en is daardoor diepvriesbestendig. Bovendien is Rap uitsluitend op basis van volle melkpoeder.
10006893	Rap'In	zak 15 kg	Mix voor koud te bereiden gele room. Is zeer snel en eenvoudig te bereiden. Rap'in is bak-, snij- en diepvriesvast. Bovendien geschikt voor heel wat soorten vul- en bakwerk. Zorgt voor een crème met vollere smaak. Rap'in bevat een combinatie van volle en magere melkpoeder.
10007295	Rap'E	zak 15 kg	Mix voor koud te bereiden, direct spuitbare gele banketbakkersroom. Is zeer snel en eenvoudig te bereiden. Rap'e bevat gemodificeerd zetmeel en is daardoor diepvriesbestendig. Rap'e bestaat voor 28% uit melkbestanddelen. Prima prijs-kwaliteit!
10006874	Flanexpress	zak 10 kg	Mix voor de bereiding (met water) van flantaart van uitstekende kwaliteit: perfect snijdbaar, diepvriesbestendig en schift niet.
10016184	Crème brûlée	doos 5 kg	Mix voor de bereiding van de echte crème brûlée.
10008851	Rimix	zak 15 kg	Mix voor de snelle bereiding van rijsttaarten. Door te kiezen voor koud of warm water, bepaalt U zelf de kwaliteit van de rijstvlaai. Het rijstbeslag met Rimix is diepvriesbestendig en ook bruikbaar voor bv. riz-condé.
10016220	Crèmefine	zak 15 kg	Crèmefine is een "revolutionair" koude crèmepoeder met de smaak en gladheid van een kookcrème.

Bavarois, mousses en boterroom.

Fijn banketgebak vindt nog steeds veel kopers! Het siert de en standaardisatie, de vaardige hand van de gedreven vakman steeds voor vernieuwende recepturen en smaakcombinaties zorgt. Voor al uw bavaroises, mousses of lepeldesserts levert Zeelandia de producten van de firma Braun in exclusiviteit voor de Belgische markt.

Gebruiksadvies en tips

- ALASKA EXPRESS NEUTRAAL of met smaak wordt steeds in lauw water opgelost en vervolgens wordt de voor 2/3 opgeklopte slagroom ondergemengd.
- Wanneer ALASKA EXPRESS met gevriesdroogde vruchten verwerkt wordt, moet de massa even rusten zodat de vruchtstukjes voldoende vocht kunnen opnemen.
- Bij het maken van “crème au beurre” dient men steeds te werken met getempereerde grondstoffen.



Bavarois & mousses.

Artikelnr.	Product	Verpakking	Beschrijving
	Alaska Express		
10016189	Aardbei	zakje 1 kg	Hoogwaardige poedergelatines voor alle soorten van fruitige bavaroises, mousses en desserts. Een aantal Alaska Express-producten is op basis van gevriesdroogde vruchtstukjes, wat in een volle vruchtensmaak resulteert. Dosering: 150 à 200 g per liter slagroom. Let op! Minimum bestelling = 5 kg (kan gecombineerd worden)
10016196	Banaan		
10016193	Citroen		
10016190	Framboos		
10016200	Passievrucht		
10016194	Alaska 666	doos 5 kg	Poedergelatine met een hoge bindingskracht. Neutrale smaak.
10016187	Alaska Express Neutraal	zakje 1 kg/doos 10 kg	Lichtgezoete poedergelatine voor al uw bavaroisbeslag. Zonder gelatine-nasmaak. Zuinig in gebruik en met een hoge bindingskracht.
10006743	Zeesan Tiramisu Masca	doos 6 kg	Hoogwaardige poedergelatines voor alle soorten van trendy bavaroises, mousses en desserts. Laten zich perfect combineren met elkaar of met enkele fruitige types bavarois. Dosering: 150 à 200 g per liter slagroom.
10016192	Alaska Express Kwark	zakje 1 kg	Poedergelatines voor lichte zomerse kwarkbavarois. Dosering: 500 g per liter slagroom.
10016191	Alaska Royal Chocolade	zakje 1 kg	Voor chocoladebavarois met een volle chocoladesmaak. Dosering: 400 g per liter slagroom.
10016181	Mousse au chocolat	zakje 1 kg	Mix voor heerlijke chocolademousse met een romige, volle smaak.
10016182	Mousse au chocolat blanc	zakje 1 kg	Mix voor heerlijke chocolademousse met een romige, volle smaak.

Boterroom.

Artikelnr.	Product	Verpakking	Beschrijving
10016180	Bianka soft	emmer 15 kg	Schepbare basiscrème, te gebruiken in combinatie met boter of margarine, voor een standige en luchtige crème met lange houdbaarheid.

Drooggebak, cake en frangipane.

Drooggebak blijkt steeds weer bij de consument aan te slaan. Enerzijds omdat u veel variatie brengt, maar ook omdat drooggebak het product is in uw bakkerij dat ten volle profiteert van het impulsaankoopeffect. Uit de waaier producten voor cake en frangipane, met elk hun specifieke eigenschappen, kiest U de grondstof die het best beantwoordt aan de behoefte van uw klanten en aan uw werkwijze.

Gebruiksadvies en tips

- Het ideaal soortelijke gewicht voor een luchtig cake is 750 à 800 g/l.
- QUATTRO is een iets zwaardere cake en kan daardoor uitstekend vruchten zoals bv. rozijnen dragen.
- Frangipanebeslag mag iets zwaarder opgeklopt worden (soortelijk gewicht rond 900 g/l).
- MUFFIN wordt niet opgeklopt maar gemengd in eerste versnelling.
- DOUBLE CHOC is een snel te bereiden chocoladecake: enkel eieren en water toevoegen.

Frangipane.

Artikelnr.	Product	Verpakking	Beschrijving
10003200	Franmix	zak 25 kg	Ongeëvenaarde mix voor luchtige frangipanebereidingen. De fijne smaakpatronen en de lange houdbaarheid maken frangipanes met Franmix tot 'toppers' voor de courante weekverkoop.
10016223	Frangipan	zak 15 kg	Frangipan is het basispoeder voor frangipane en dessertkoekjes.

Cake.

Artikelnr.	Product	Verpakking	Beschrijving
10007886	Muffin Vanille	zak 20 kg	All-in mix voor kwalitatieve vanille muffins met een hoge rentabiliteit op het gebied van verwerking. Talloze variatiemogelijkheden op basis van het basisrecept met Muffinolie.
10006713	Quattro	zak 20 kg	Mix voor de bereiding van extra lang houdbare en sappige cake. Quattro-cakebeslag draagt perfect rozijnen of fruit.
10008587	Vero	zak 20 kg	Mix voor de bereiding van luchtige cake, drooggebak en wafels.
10006714	Roma	zak 20 kg	Cakebeslag met een verrukkelijk aroma. Zorgt voor een uitzonderlijke versheid, traditionele structuur en een korte afbeet. Ideaal voor uw wekelijkse patisserie!
10007506	Maestro Cake	zak 20 kg	Superieure mix voor cake die minder snel uitdroogt en het gebak langer mals houdt door toevoeging van enzymen. Maestro Cake is geschikt voor alle soorten drooggebak en vulling.
10005863	Double Choc	zak 15 kg	Eenvoudig te bereiden cakemix, voor een cake die donkerbruin ziet van de cacao en van de stukjes echte, pure chocolade! Enkel eieren en water toevoegen. Met cakebakjes.
10016215	Cake Maison	zak 15 kg	Cake Maison is een compleetmix met veelzijdige toepassingen en ideaal voor het vervaardigen van botercakes en -wafels met een overheerlijke smaak en zacht mondgevoel.
10016222	Cake Royal	zak 15 kg	Cake Royal is een compleet poeder voor een extra smakelijke cake. Deze cake behoudt gedurende meerdere dagen zijn smeltend mondgevoel.
10010696	Delight Cake	doos 5 kg	Een suikervrije mix die de authenticiteit van het origineel omarmt, maar door iedereen gesmaakt kan worden.
10016230	Basis-Rühr	zak 25 kg	Basis-Rühr vormt de hoeksteen van elke ambachtelijke plaatcake. Deze basismix laat zich kenmerken door de natuurlijke vanillesmaak die je van een cake verwacht, maar vult haar authentieke karakter aan met uiterst moderne technologie.

Fonceerdegen en soezenbeslag.

Voor het maken van bladerdeeg, soezenbeslag en taartbodems, zijn de producten van Zeelandia een echte aanrader. Een vereenvoudigd recept en onmiddellijke verwerkbaarheid zijn de grootste troeven.

Gebruiksadvies en tips

- Om een optimaal resultaat te bekomen met soezenmixen moet het beslag lijken op een traditioneel recept: even soepel, glad en mooi lintvormig.
- Croûtedeeg op basis van CROUTEXPRESS mag niet te lang gekneet worden. Dit deeg kan onmiddellijk uitgerold worden.



Fonceerdeeg.

Artikelnr.	Product	Verpakking	Beschrijving
10006411	Croutexpress	zak 25 kg	Mix voor croûtedeeg voor het maken alle mogelijke croûtebodems. Groot assortiment mogelijk, omdat croûtedeeg met Croutexpress tussen een vetdeeg en een 'pâte sablée' ligt. Onmiddellijk verwerkbaar. Geeft een bros en krokant gebak en bewaart deze karakteristieken na afwerking en na diepvries. Gedaan met de wak wordende en afbrekende randen bij uw fruitgebak!
10016157	Crusty	zak 25 kg	Mix voor het maken van een traditioneel bladerdeeg op een snelle en makkelijke manier. CRUSTY-bladerdeeg heeft nauwelijks rusttijd nodig, kan onmiddellijk verwerkt worden en hoeft niet te overnachten. Met CRUSTY behoudt u steeds een constante ovenwerking. Het afgebakken product wordt zelfs na langere tijd niet wak, maar blijft zijn brosheid en krantheid bewaren.
10007835	Kanomix	zak 25 kg	Mix voor zanddeeg. Het eindproduct heeft zowel de kenmerken van een Bretoens zanddeeg, als van een croûtedeeg en is dus universeel inzetbaar. De eenvoudige receptuur, het gebruiksgemak, de onmiddellijke verwerkbaarheid en het constante resultaat, maken van deze mix een handige hulp in de bakkerij.
10016217	Croute Mix	zak 15 kg	Croûte Mix is een compleetmix voor het bereiden van croûtedeeg of zanddeeg.

Soezenbeslag.

Artikelnr.	Product	Verpakking	Beschrijving
0	Jello	zak 15 kg	Mix voor soezenbeslag. Eenvoudig recept met kokend water en verse eieren. Grote ovenwerking.
10006761	Jellomix	zak 20 kg	Totaalmix voor soezenbeslag. Zeer eenvoudig recept. Enkel Jellomix en water van 50°C.
10006213	Jello Rotor	zak 22,5 kg	Mix voor soezenbeslag. Eenvoudig recept met kokend water of water van 70°C en verse eieren. Geschikt om af te bakken in minder ideale omstandigheden.

Amandelen en marsepein.

De marsepein en amandelproducten van Zeelandia worden geproduceerd volgens de hoogste normen op het gebied van hygiëne en grondstoffenkeuze. Zowel de eigen productie bij dochterbedrijf Maro, als de exclusiviteit van het Lubeca-merk uit Duitsland, zorgen voor een totaalassortiment kwaliteitsproducten. Al onze marsepeinen worden geproduceerd volgens de Lübecker- methode: de verhitting van het marsepeinbeslag tijdens de productie levert belangrijke voordelen op het gebied van houdbaarheid, hygiëne, plasticiteit. Zeelandia heeft haar assortiment ingedeeld in 3 groepen: marsepein om te mouleren, amandelproducten om als vulling of in een beslag te gebruiken en marsepein of amandelproducten om af te werken of te decoreren.

Gebruiksadvies en tips

- Wanneer bakmarsepein of spijs in beslagen zoals frangipane verwerkt wordt, moet de marsepein of spijs eerst afgeslapt worden met een deel van de eieren.
- Marsepein om te vormen (vormkwaliteit) steeds op kamertemperatuur (20 °C) verwerken.



Marsepein.

Artikelnr.	Product	Verpakking	Beschrijving
10016160	Lubeca marsepein MO 2:1 Invertin 43%	doos 12,5 kg	Amandelmarsepein met korte structuur die extra lang zacht blijft en niet uitdroogt.
10016169	Lubeca marsepein Rohmassa MO 52%	doos 12,5 kg	Basismassa met 65% amandelen voor zowel bakwerk als pralinevulling. Door toevoeging van suiker, kan een eigen mouleermarsepein worden gemaakt.
10015883	Maro marsepein 1:1,5 vorm***	doos 10 kg (4x 2,5 kg)	Amandelmarsepein met langere houdbaarheid, droogt aan, maar niet uit.
10008226	Maro marsepein 1:2 vorm	doos 15 kg (2x 7,5 kg)	Klassieke amandelmarsepein met 33% amandelen.
10015882	Maro marsepein 1:2 rol	doos 10 kg	Amandelmarsepein, speciaal ontwikkeld om machinaal te verwerken zonder scheuren en perfect weerstaat aan overbrugging via koeling of diepvries.

***seizoenproduct: enkel verkrijgbaar vanaf september tot einde januari.

Spijs.

Artikelnr.	Product	Verpakking	Beschrijving
10008061	Amandelpan	emmer 11 kg	Met ei afgeslachte kant-en-klare amandelspijs. Als amandelvulling, of voor koekjes en frangipanebeslag.
10005961	Bakamandel spijs	doos 6 kg	Bereidingsmiddel voor vullingen en decoratie waar amandelmassa gebruikt wordt (frangipane, javanais, joconde, koffiekoeken...).
10016283	Maropan	emmer 12,5 kg	

Diversen.

Artikelnr.	Product	Verpakking	Beschrijving
10000191	Broyage 50%	doos 5 kg	Mengeling van 50% fijn gebroyeerde amandelen en 50% suiker voor een ideale prijs-kwaliteitverhouding.
10000192	Broyage 100% special	doos 10 kg	Uitsluitend amandelen, zonder suikertoevoeging en iets grover gebroyeerd. Uitermate geschikt voor bv. Misérable.
10016168	Broyage 100% poeder	doos 12,5 kg	Fijn amandelpoeder.
10016166	Amandel geschaafd HOB	doos 12,5 kg	Flinterdunne geschaafde amandelen, heel rendabel om mee te decoreren.
10016167	Amandel gehakt midd.	doos 5 x1 kg	Mooi als decor, maar ook geschikt als vulling in bijv. koffiekoeken of in cakebeslag.

Coatings, pralinés en fondant.

Elke vakman vindt hier zijn keuze: van de fijnste edelcouvertures van Lubeca tot kant-en-klare ganaches of fondant. Glans, plasticiteit, vochtbestendigheid, en smaak zijn doorslaggevend geweest bij de ontwikkeling van deze productgroep.

Coating.

Artikelnr.	Product	Verpakking	Beschrijving
10016179	Schokobella	emmer 6 kg	Een cacaofantasie met een diepe chocoladesmaak en een donkere zijdeachtige glans. Blijft snijdbaar. In 3 versies: puur, melk en wit.
10016178	Schokobella melk	emmer 6 kg	
10016177	Schokobella wit	emmer 6 kg	
10016201	Moregloss chips	doos 10 kg	Fantasiechocolade in de vorm van chips.
10016266	Cake gloss whole milk chips	doos 10 kg	Fantasiechocolade op basis van nauwkeurig geselecteerde plantaardige vetstoffen in de vorm van chips.
10015756	Scaldis Dark	doos 10 kg (4 x 2,5 kg blok)	Hoogwaardige fantasiechocolade met de diepe glans van pure chocolade.
10016183	Nugotin	doos 10 kg (4 x 2,5 kg blok)	Een allround product met een zuivere hazelnootsmaak. Typerend door zijn mooie melkchocoladekleur. Hecht zich goed aan het gebak. Ook opklopbbaar als vulmassa. Diepvriesbestendig.
10006475	Dip Banaan	emmer 5 kg	Zachte glazuur met banaansmaak.

Lubeca Praliné.

Artikelnr.	Product	Verpakking	Beschrijving
10016164	Hazelnoot-praliné licht NNHX	doos 12,5 kg	Op basis van een pasta van licht of zwaar geroosterde hazelnoten.
10016165	Hazelnoot-praliné donker NBN	doos 12,5 kg	
10016173	Noisikrem	emmer 2,5 kg	100% hazelnootpraliné, zonder suiker.
10016186	Nuss-Nougat-crème	emmer 6 kg	Hazelnootpraliné met stukjes hazelnoot.

Fondant.

Artikelnr.	Product	Verpakking	Beschrijving
10005867	Fondant	emmer 14 kg	Hoogkwalitatieve, smeuijge fondant. Behoudt langdurig zijn volwitte glans. Ideale basis voor pralinevulling en voor petit-fours. Diepvriesbestendig.
10016213	Fondant Choco	emmer 15 kg	Kwaliteitsfondant met rijkelijke chocoladesmaak. Behoudt lang zijn glans.
10007373	Ready Fondant	emmer 14 kg	Kant-en-klare fondant. Ook voor spuitapparatuur. Diepvriesbestendig.

Varia.

Artikelnr.	Product	Verpakking	Beschrijving
10000088	Arabesque Cocoa	zak 1 kg	100% puur cacaopoeder (20-22% vetgehalte) voor elk recept dat een intense chocoladesmaak of een extra cacaoboost vraagt. Een must have om uw desserts mee te versieren of af te werken. Bevat geen suiker.
10016170	Vanille Combani	fles 1 kg	Poedervormig en bakvast. Basistoevoeging: 5 g per liter.
10016172	Mokka Essence	fles 1 kg	Poedervorm en bakvast. Basistoevoeging: 5 g per liter.
10016174	Kovanil	doos 0,7 kg	Natuurlijk vanillepoeder. Basistoevoeging: 5 g per kg.

Smeer- en lossingsmiddelen.

In de loop der jaren is Zeelandia uitgegroeid tot dé specialist op het gebied van smeer- en lossingsmiddelen. We kunnen u dan ook een compleet systeem voorstellen, met specifieke eigenschappen voor elk product, ieder proces en ieder plaatmateriaal. En in iedere toepassing een perfect bakresultaat.

Gebruiksadvies en tips

Wanneer men platen invet die nadien via diepvries, bewaarcel of remrijkskast verwerkt worden, is het aan te raden met een CARLEX® te werken i.p.v. met een CARLO®. Omdat CARLO® een emulsie is die kan ontbinden bij temperaturen onder het vriespunt.



Lossingsmiddelen.

Artikelnr.	Product	Verpakking	Beschrijving
10007411	CARLO®	bidon 15 liter	Emulsie op basis van plantaardige olie. Bestemd voor brood en makkelijk lossend banket. Goed spuitbeeld door hoge viscositeit. Vormen en platen kunnen ruim van tevoren ingevet worden. Men ziet wat men ingevet heeft. CARLO® heeft een positieve invloed op de korstkleur van het product.
10000091	CARLEX®	bidon 15 liter - bag-in-box (3 x 5 liter) - G&S 20 l - vat 600 liter	Lossingsmiddel op basis van plantaardige olie en was. Grote lossingskracht. Geringe kans op polymerisatie. Beschermt platen zonder coating in een vochtige ruimte zoals remrijskast of diepvries. 100% Teflon geschikt.
10000091	CARLEX® Spray	spray (6 x 0,6 l)	Lossingsmiddel op basis van plantaardige olie, in een handige spuitbus. Voor het gemakkelijk laten lossen van brood- en banketproducten.
10009130	CARLEX® TW 700	bidon 15 liter	Lossingsmiddel op basis van speciale plantaardige olie en was. Bestemd voor suikerrijke gistdegen en banket. Zeer hoge lossingskracht. Minimale vervuiling, voor lang houdbare producten, voorkomt dichtslibben van gaatjes.
10016147	Trennwax B Aktiv Spray	spuitbus 6 x 500 ml	Aktiv Spray is een hoogwaardig lossingsmiddel met hoog gehalte aan actieve was voor broden, pistolets en fijne bakwaren.
10016151	Trennwax B Aktiv	blik 8 liter	Aktiv is een hoogwaardig lossingsmiddel met hoog gehalte aan actieve was voor broden, pistolets en fijne bakwaren. Kan zowel met borstel als met spuitpistool aangebracht worden.
10016149	Trennwax O Special	blik 8 kg	Trennwax O Special is een vloeibaar lossingsmiddel voor de snoepgoedindustrie.
10016150	Trennwax Form Aktiv	blik 10 liter	Trennwax Form Aktiv is een extra stabiel lossingsmiddel met sterk lossingsvermogen voor veeleisende toepassingen zowel voor patisserie als bakkerij. Ideaal voor geperforeerde platen. Kan zowel met borstel als met spuitpistool aangebracht worden.
10016212	Trennwax Aktiv Keg	vat 30 liter	Aktiv is een hoogwaardig lossingsmiddel met hoog gehalte aan actieve was voor broden, pistolets en fijne bakwaren. Kan zowel met borstel als met spuitpistool aangebracht worden.

Smeermiddelen.

Artikelnr.	Product	Verpakking	Beschrijving
10013585	OVAM® 25	bidon 15 liter	(intensief gebruik) Smeerolie voor deegafweegmachines: voor de onderdelen (trechter, kapblok, ...) die in contact kunnen komen met het deeg. Bevat geen paraffine. Garandeert een goede werking en een lange levensduur. Hoge stabiliteit tijdens het gehele verwerkingsproces.
10013583	OVAM® 40	bidon 15 liter - vat 400 liter - spuit- bidons 6 x 0,6 l	(normaal gebruik) Smeerolie voor deegafweegmachines: voor de onderdelen (trechter, kapblok, ...) die in contact kunnen komen met het deeg. Bevat geen paraffine. Garandeert een goede werking en een lange levensduur. Hoge stabiliteit tijdens het gehele verwerkingsproces.
10016148	Trennwax CD 130	blik 10 liter	Deze unieke afweeg- en machineolie voorkomt het aankleven van het deeg aan de machineonderdelen. Ideaal om de trechter van de afweegmachine te behandelen. Langdurige bescherming van de werktuigen.
10016247	Senna TW Universal KEG	vat 30 liter	Senna TW Universal Keg is een hoogwaardig lossingsmiddel met hoog gehalte aan actieve was voor broden, pistolets en fijne bakwaren. Met spuitpistool aanbrengen.

Margarines.

Zeelandia verkoopt verschillende kwaliteiten: BLADERDEEG, voor alle getoerde degen; CROISSANT en ZEELATIC, voor alle gerezen bladerdegen (koffiekoeken en croissants); CAKE/BRIOCHE en CLASSIC CB, voor alle degen, beslagen (cake, frangipane,...) en crèmes. Deze margarines worden verkocht onder het Zeelandia-label en worden aangevuld met ST. AUVENT, een margarine met boteraroma. Het gamma wordt vervolledigd met MELANGE 20 CB, margarine met 20% roomboter.

Gebruiksadvies en tips

- Wanneer bladerdeeg of gerezen bladerdeeg gemaakt wordt, moet het deeg dezelfde stevigheid hebben als de margarine. Eventueel werken met gekoelde degen of tussen het toeren via koeling werken.
- Croissantdegen worden iets minder getoerd dan koffiekoeken zodat het deeg minder laagjes margarine bevat.
- De hoeveelheid toermargarine varieert van streek tot streek en of het een deeg is voor croissants of koffiekoeken (tussen 200 en 300 g per kg deeg).



Margarines (100% plantaardig).

Artikelnr.	Product	Verpakking	Beschrijving
10016224	Croissant	doos 12 kg (6 x 2 kg)	Toermargarine voor alle gerezen bladerdegen (croissants en koffiekoeken) met dezelfde specifieke eigenschappen als de margarine voor bladerdeeg.
10016227	Cake/Brioche	doos 10 kg	Bestemd voor alle degen (luxé), beslagen (cake, frangipane,...) en crèmes. Naast goede rijseigenschappen en een goede werking staat deze m624 margarine garant voor een goede emulsie, opklopeigenschappen en een stabiel beslag. Tevens geeft deze margarine een eindproduct met een fijne en regelmatige structuur.
10016232	Classic CB	doos 10 kg (5 x stang 2 kg)	Margarine met een goede prijs-kwaliteitsverhouding voor alle (luxé)degen, beslagen (cake, frangipane,...) en crèmes. Naast goede rijseigenschappen en een goede werking staat deze margarine garant voor een goede emulsie, opklopeigenschappen en een stabiel beslag. Tevens geeft deze margarine een eindproduct met een fijne en regelmatige structuur.
10016231	Zeelatic	doos 10 kg (5 x stang 2 kg)	Toermargarine met een goede prijs-kwaliteitsverhouding voor alle gerezen bladerdegen (croissants en koffiekoeken) met dezelfde specifieke eigenschappen als de margarine voor bladerdeeg.

Bereidingsmiddel.

Artikelnr.	Product	Verpakking	Beschrijving
10016226	St. Auvent Croissant	doos 12 kg (6 x 2 kg)	Toermargarine voor croissants met typisch boteraroma.

Margarines met 20% boter.

Artikelnr.	Product	Verpakking	Beschrijving
10016233	Melange 20 CB	doos 10 kg (5 x 2 kg)	Margarine in stangen met 20% roomboter. Geschikt voor alle degen (luxé), beslagen (cake, frangipane,...) en crèmes. Naast goede rijseigenschappen en een goede werking staat deze margarine garant voor een goede emulsie, opklopeigenschappen en een stabiel beslag. Tevens geeft deze margarine een eindproduct met een fijne en regelmatige structuur.

Afdekgelei en fruitvullingen.

Omdat gebak met vers fruit nu eenmaal kwetsbaar is op allerlei gebieden, ontwikkelde Zeelandia een uniek programma afdekgelei. Bij de ontwikkeling van het systeem afdekgeleien, werd rekening gehouden met volgende parameters: eenvoudige verwerkbaarheid (van manueel tot machinaal) perfecte glans (ook na invriezen), hoge geleerkracht en volle, natuurlijke geuren en smaken. Paletta geeft uw producten een aantrekkelijke en natuurlijke uitstraling, is goed snijdbaar en heeft een frisse, fruitige kleur die het onderliggend fruit goed toont. Naast dit uniek programma afdekgeleien, biedt Zeelandia vier spuitmachines aan: Jelly mini 2000, Jelly Satellite (1 pistool), Jelly Satellite (2 pistolen) en Jelly Satellite T. Met deze geleispuitmachines is de PALETTA steeds gebruiksklaar. Bovendien bespaart u gelei en veel tijd.

Gebruiksadvies en tips

De temperatuur van de spuitmachine dient zo ingesteld zijn de PALETTA SPRAY aan de spuitkop minstens 70°C heeft. Met het nieuwste assortiment fruitbereidingen 'Fruitful', biedt Zeelandia u vruchtenvullingen aan van absolute topkwaliteit uit eigen land. Een ruim gamma kant-en-klare fruitbereidingen met een hoog vruchtgehalte. Deze gebruiksklare bereidingen zijn bakvast en diepvriesbestendig. Ze behouden hun glans, zijn eenvoudig in gebruik en kunnen voor veel verschillende toepassingen gebruikt worden. Er zijn drie categorieën te onderscheiden: niet-gebonden, gebonden en specialiteiten.

Paletta Exclusive.

Artikelnr.	Product	Verpakking	Beschrijving
10005970	Abrikoos	emmer 12,5 kg	Hoogkwalitatieve afdekgelei op basis van vruchtstukjes, waardoor smaak en aroma positief worden beïnvloed. Hoge bindingskracht. Kan (zonder vochttoevoeging) ook als vulling gebruikt worden. Toevoeging: 25-50% water.
10005977	Aardbei	emmer 12,5 kg	

Paletta Standard.

Artikelnr.	Product	Verpakking	Beschrijving
10005975	Abrikoos	emmer 12,5 kg	Kwaliteitsafdekgelei voor traditionele verwerking op al uw fruitgebak.
10005974	Neutraal	emmer 12,5 kg	

Paletta Spray.

Artikelnr.	Product	Verpakking	Beschrijving
10007191	Abrikoos	bag-in-box 13 kg	Hoogkwalitatieve kant-en-klare afdekgelei, ontworpen voor spuitapparatuur. Een hoge geleersnelheid en sterke bindingskracht typeren Paletta Spray. Geen verwatering bij verwerking via koeling of diepvries.
10007197	Neutraal	bag-in-box 13 kg	
10007192	Aardbei	bag-in-box 13 kg	

Fruitbereidingen.

Artikelnr.	Product	Verpakking	Beschrijving
Niet-gebonden			Niet-gebonden en gebonden fruitvullingen van absolute topkwaliteit. De producten zijn bakvast en diepvriesbestendig. Ze behouden hun glans, zijn eenvoudig in gebruik en kunnen voor veel verschillende toepassingen gebruikt worden.
10016086	Appelblokjes	6x blik 3 L	
10016121	Aldia Citroen Crème	emmer 5,5 kg	
10016003	Noordkrieken op water	6x blik 2,5 kg	
Gebonden			
10016261	Apple XL 90%	emmer 5,5 kg	
10016092	Appel 10x10	6x blik 3 L	
10016095	Donkere krik	6x blik 3 L	
10016105	Abrikoos	6x blik 3 L	
10016112	Woud- vruchten	6x blik 3 L	
10016104	Bosbes	6x blik 3 L	
10016107	Peer	6x blik 3 L	
10016123	Mango	6x blik 3 L	
10016103	Ananas	6x blik 3 L	
10016113	Framboos	6x blik 3 L	
10016119	Rode krik non azo	6x blik 3 L	
Specialiteiten			
10016145	Pruimencorin	emmer 12 kg	
10002844	Bakconfituur abrikoos	emmer 13 kg	
10016019	Miroir neutraal	emmer 7 kg	
10016029	Fruitful Jam Framboos	emmer 7 kg	

Diversen.

De “finishing touch” van een bonte mengeling aan producten werd gegroepeerd in deze productgroep. De consument koopt met het oog, iets waarmee Zeelandia rekening heeft gehouden bij de decorproducten voor brood en banket.

Gebruiksadvies en tips

- Wanneer tijgerpap in de koeling bewaard wordt, is het aan te raden om voor gebruik een weinig suiker en gist toe te voegen.
- Het afgebakken product met BIENEX is hygroscopisch, de producten moeten dan ook goed verpakt worden wanneer men ze langere tijd wil bewaren.



Producten.

Artikelnr.	Product	Verpakking	Beschrijving
10003598	Macaronmix	zak 10 kg	Mix voor de bereiding van de befaamde Parijse macaron, een zoet en— luchtig eiwitschuimkoekje met crème-, ganache- of fruitvulling, in alle kleuren van de regenboog. Met Macaronmix maakt u zowel het koekje als de basiscrèmevulling (mits receptaanpassing)
10016195	Bienex	doos 7,2 kg (12 x 0,6 kg)	Met toevoeging van amandelen, de complete bereiding voor florentieners en vormwerk op nougatinebasis.
10005943	Fiks	zak 25 kg	Koudbindmiddel voor snelle, gladde en bakvaste binding van al uw vruchten.
10005996	Muffinolie	bidon 10 liter	Speciale olie voor muffins. Bijzonder geschikt voor alle frituurwerk.
10016197	Ovasil Meringue mix SA	doos 3 kg (5 X 600 g)	Eiwitpoeder voor eenvoudige en hygiënische verwerking van koud of warm schuim.
10005957	Quick	emmer 5 kg	Beslagstabilisator voor biscuit- en ander beslag. Wordt o.a. samen met Super Bisca verwerkt.
10010890	Decor Classic Mix	zak 5 kg	Mix van sesamzaad, lijnzaad en zonnebloempitten.
10007655	Tijgermix	doos 15 kg	Mix voor tijgerpap, bereiding door toevoeging van water.
10016159	Tijgermix Wouters	zak 15 kg	Tijgermix is een fijn poeder dat gebruikt kan worden als decormix voor pistolets en broden.
10010538	Griesmeel	doos 5 kg	Tarwegriesmeel
10003965	Decor Corn	doos 10 kg	Speciaal paneermeel met gele kleur voor zonnige maïsbroodjes.
10008304	Maisparels	doos 10 kg	Decoratieve maiskorrels die uw brood, pistolets enz. extra uitstraling geven.
10010891	Boekweit- grutten	zak 5 kg	Geroosterde boekweitgrutten.
10010529	Deco Kornplus	doos 5 kg	Een heerlijke mengeling van pompoenpitten, sesamzaad en sojanoten. Ideaal voor licht meergranenbrood.
10010538	Sesamzaad	zak 25 kg	Fijne zaadmix met een mooie crèmekleur. Perfect geschikt als decoratie op brood en pistolets.
10006003	Pajets	doos 5 kg	Bakvaste, gecoate chocoladeschilfers.
10016206	Hazelnoot Krokant	doos 5 kg	Krokante taartdecoratie met hazelnoten. Laag hygroscopisch.
10016202	Rändel Kandis	doos 5 kg	Krokante taartdecoratie. Laag hygroscopisch.

Bakmateriaal.

Artikelnr.	Product	Verpakking	Beschrijving
10007640	Tulp muffin cups	doos 390 stuks	
10007641	Tulp muffin trays	doos 20 stuks	
10006058	Mini muffin trays	doos 20 x 24 stuks	
10006048	Muffin trays	doos 18 x 24 stuks	
R188	Cakeframe	60x20x5 cm	Het 60x20x5-kader is perfect voor plaatcake, als bakplaat en aantrekkelijke winkeldisplay met verwijderbaar frontplaatje.

Patisseriemateriaal.

Artikelnr.	Product	Verpakking	Beschrijving
10016245	Wegwerp-spuitzakken	doosje 24 stuks	
R282	Banketframe	doos	Een multifunctioneel RVS-frame om eenvoudig chique en strak laagjesgebak te maken.

Klein materiaal.

Artikelnr.	Product	Verpakking	Beschrijving
R017	Grote corn	per stuk	
R025	Spuitzak (herbruikbaar)	per stuk	
R036	Deegsteker	per stuk	
R039	Borstel	per stuk	
R099	Broodmes	per stuk	

Kratten.

Artikelnr.	Product	Verpakking	Beschrijving
10006061	Panokrat zakken	per 100 stuks	



nv Zeelandia
Industriepark noord
Nijverheidsstraat 58-60
BE - 2160 Wommelgem

T +32 3 354 20 68
E info@zeelandia.be
I www.zeelandia.be
W WhatsApp +32 475 49 62 12

