



MAESTRO

PREMIUM QUALITY

BROODVERBETERAAR

Maestro is een merk van **Zeelandia nv** exclusief ontwikkeld voor de ambachtelijke bakkerij. Nijverheidsstraat 58-60, 2160 Wommelgem. Tel. +32 3 354 20 68 - Whatsapp +32 475 49 62 12. info@zeelandia.be - www.zeelandia.be



BETER. VERWERKBAAR

Maestro Premium Poeder garandeert u een soepele verwerking doorheen alle productieprocessen.

BETER. HOUDBAAR

Constance malsheid. Kraakvers, na twee dagen of zelfs na het invriezen van het brood geniet u en uw klant nog van die heerlijk zachte boterham.

BETER. GEUREND BETER. SMAKEND

Maestro Premium Poeder levert topprestaties op 3 gebieden: een soepele deegverwerking, een lange, constante malsheid en die verleidelijke broodgeur en -smaak van in de kneder tot bij de consument op tafel. Verleidelijk brood door geur en smaak.



BETER. BROOD MAESTRO PREMIUM POEDER



MAESTRO

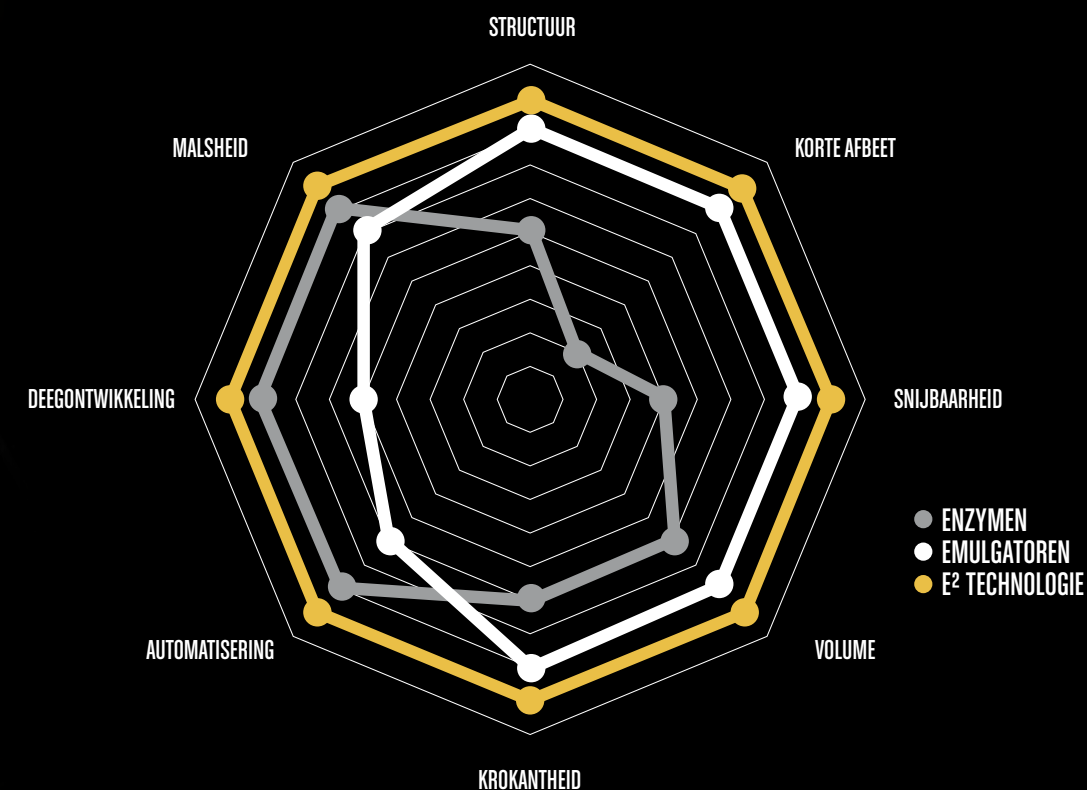
PREMIUM QUALITY

BROODVERBETERAAR



ECHE MAESTRO'S BAKKEN BETER BROOD

De klant laat zich in zijn keuze voor brood leiden door kwaliteit. Wist u dat de geur van brood zelfs tot de favoriete geuren ter wereld behoort? Uit onderzoek blijkt bovendien ook dat de smaak van heerlijk versgebakken brood moeilijk te overtreffen valt. U bent de maestro, de vakman. U creëert elke dag opnieuw met passie, u legt de lat steeds hoger en gaat enkel voor het beste. Uw klanten genieten van uw ambacht, uw vakkennis en van een smaakvol en vers broodassortiment van topkwaliteit. Daarbovenop zorgt de verlengde malsheid van het Maestro Premium Poeder ervoor dat uw klanten ook langer genieten van uw brood. Zo draagt u ook bij tot het verminderen van de voedselverspilling.



BIT MAAKT BETER BROOD



Het Maestro Premium Poeder dankt zijn uitstekende resultaten aan het gloednieuwe BIT (Bread Improver Technology. Een unieke cocktail aan enzymen en emulgatoren, die complementair zijn aan elkaar, garanderen dat uw brood steeds van een optimaal resultaat geniet. De nieuwe BIT werd volledig binnenshuis ontwikkeld bij Zeelandia dankzij de jarenlange ervaring en expertise in de broodsector. De uitkomst van deze interne deskundigheid; een uitstekende verbeteraar in poedervorm die de ambacht respecteert en terwijl de nieuwste technologieën omarmt.

SYNERGETISCH EFFECT ENZYMEN + EMULGATOREN

BIT zorgt voor een optimale interactie tussen de emulgatoren en enzymen. De werking van het Maestro Premium Poeder wordt hierdoor gemaximaliseerd en verzekert een effect dat sterker is dan de som van de afzonderlijke prestaties van de emulgatoren en de enzymen. Zo creëren we bij Zeelandia een uitzonderlijk verbeteraar die garant staat voor een optimaal resultaat.