

Bake Rebel



Puść warzywa
fantazji!

Fruitful
VEGGIE FILLINGS
Słodkie nadzienia warzywne

 **Zeelandia**

Bake Rebel



Warzywa w cukiernictwie?

A dlaczego nie!... Warzywa są z gruntu dobre i smaczne! Chcą praw, jakie mają owoce, i odważnie wkraczają w słodki świat. Są szczerze, wartościowe, mają naturalny wege sznyt i żywe, soczyste kolory wprost stworzone do nowoczesnego cukiernictwa.

Innowacyjni szefowie cukiernictwa polecają warzywa do tworzenia inspirujących receptur!



Puść warzywa fantazji! Odważ się na więcej w swojej cukierni!



Fruitful VEGGIE FILLINGS

Słodkie nadzienia warzywne



Fruitful CZERWONA PAPRYKA

Może wydawać się to niewiarygodne, ale czerwona papryka to fantastyczny dodatek do Twoich cukierniczych kreacji. Zaskocz swoich klientów nowym smakiem i teksturą.

Fruitful BURAK

Burak... może być źródłem różnych opinii. Dodaj go do swoich wypieków, a będziesz zdumiony, jak pozytywnie zareagują klienci.

Fruitful DYNIA

Podobnie jak marchewka, dynia to wyjątkowo popularny składnik ciast i deserów.



Smak

Intensywny aromat słodkiej czerwonej papryki o delikatnie wytrawnym smaku.

Tekstura

Przyjemna, miękka tekstura, połączona z kawałkami papryki.

Kolor

Intensywny szkarłatno-czerwony kolor, który sprawia, że aplikacje cukiernicze wyglądają zachwycająco.

Smak

Charakterystyczny słodko-owocowy aromat buraczany o delikatnym, ziemistym smaku.

Tekstura

Delikatna i gładka tekstura zapewnia atrakcyjną sensorykę produktów.

Kolor

Mocny burgundowy kolor, który nada recepturom nowej odsłony.

Smak

Delikatnie słodki, dyniowy smak z kwiatowymi nutami.

Tekstura

Miękka i gładka tekstura, idealnie komponująca się z ciastem.

Kolor

Ciepły, pomarańczowy kolor, który wypełni słodkie receptury słońcem.

Wyjątkowe zalety

- Wyraźny profil smakowy
- Warzywna baza
- Zaskakująca tekstura produktu
- Ekscytujące nowe smaki

Cechy produktów

- 70% warzyw
- Możliwość mrożenia
- Naturalne aromaty
- Nadają się do pieczenia
- Intensywny smak
- Odpowiednie dla wegan

Niesamowicie uniwersalne:

Użyj w recepturach jako dodatek do ciasta, warstwa aplikacji lub do dekoracji.

Możliwość łączenia z:

- Ciastem
- Polewami
- Bitą śmietaną
- Kremami budyniowymi
- Masą sernikową
- Czekoladą





Puść warzywa fantazji!



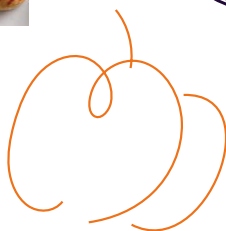
Akademia Zeelandia

Akademia Zeelandia oferuje inspirujące szkolenia cukiernicze. Nasz zespół Mistrzów cukiernictwa pokazuje i doradza jak przygotować zachwycające aplikacje na bazie nadzień warzywnych.



Mapy Smaków

To unikalne narzędzie edukacyjne, które ilustruje jak sprytnie i trafnie połączyć każde z nadzień ze składnikami różnych kategorii produktowych. Mapy smaków to wskazówki jak rozwinąć nowe nuty smakowe, które zachwycą gusta Twoich klientów.



Receptury

Proponujemy smaczne i atrakcyjne aplikacje cukiernicze, które odpowiadają na trendy i oczekiwania konsumentów. Chętnie opracujemy dedykowaną recepturę, która wyróżni Państwa ofertę.



keep**exploring.**

Zeelandia Sp. z o.o.
ul. Sowie 6c
62-080 Tarnowo Podgórne
Polska

T +(48) 61 664 76 00
E info@zeelandia.pl
W www.zeelandia.pl
Linked in



Zeelandia