



# Bases para Confeitaria.

- Na família Bases para Confeitaria, reunimos os produtos que servem de base para o preparo de diversas receitas doces e que permitem recheios e coberturas variadas.
- Pré misturas balanceadas, práticas e que resultam em produtos de textura leve, macia e extremamente saborosas.



## Bomba Cód. 0680-7

O Zeelandia Bomba produz bombas e outras variações com excelente rendimento e praticidade com o preparo a frio.

### Vantagens e Benefícios

- Fácil e seguro: preparo à frio. Basta adicionar os ingredientes da receita, não é necessário escaldar a massa.
- Otimiza o tempo de preparo e padroniza o produto final.
- Possui um excelente rendimento.
- Versátil: além das bombas tradicionais, também produz salgados, carolinas, samantas, eclairs, profiteroles e muito mais!

### Prazo de Validade

6 meses sob as condições de armazenamento e temperatura recomendadas, a partir da data de fabricação.

**Caixa com 5 sacos plásticos de 2kg de produto.**



## Pretzel Cód. 0614-9

O Zeelandia Pretzel produz deliciosos pães doces de canela, tipicamente americanos, conhecido também como canela roll.

### Vantagens e Benefícios

- Prático: basta acrescentar água e fermento. Já vem com uma cobertura exclusiva que deixa o produto final com um sabor e aroma de canela irresistível;
- Alta rotatividade: é apreciado por pessoas de todas as idades, mas sobretudo por crianças e adolescentes. Já virou mania nos shoppings brasileiros;
- Versátil: o sabor de canela é o mais clássico e mais vendido, entretanto, é possível fazer outras variações como: Pretzel de Chocolate, Pretzel Brigadeiro e Pretzel Capuccino;
- Canela Roll: a partir da mesma mistura, é possível diversificar a vitrine com outros doces chamados Canela Rolls ou Cinnamon Rolls, produzidos com a massa enrolada e decorada com diferentes recheios e coberturas.

### Prazo de Validade

4 meses sob as condições de armazenamento e temperatura recomendadas, a partir da data de fabricação.

**Caixa com 8 kg de produto e 2 sacos plásticos de 1 kg de decoração.**



## Sonho Cód. 0093-0

O Zeelandia Sonho produz sonhos leves, macios e saborosos, inspirados na receita tradicional alemã dos berliners.

### Vantagens e Benefícios

- Prático: Seu modo de preparo simples, agiliza a produção e facilita o dia a dia do profissional, deixando mais tempo livre para criação de novas variações;
- Autêntico: Traz as características da receita tradicional com uma massa saborosa e macia adaptada ao paladar brasileiro;
- Versátil: A massa pode ser combinada com vários tipos de recheios doces ou salgados, o que possibilita oferecer um mix maior de produtos aos seus clientes;
- Delicioso: Com menor absorção de óleo da massa, os produtos ficam ainda mais atraentes e saborosos.

### Prazo de Validade

4 meses sob as condições de armazenamento e temperatura recomendadas, a partir da data de fabricação.

**Caixa com 10kg de produto.**





## Pão de Ló Cód. 0688-2

O Zeelandia Pão de Ló produz uma massa leve e macia. Excelente para rocambolos: proporciona um produto final mais flexível, não esfarela.

### Vantagens e Benefícios

- Praticidade: Basta adicionar água e ovos;
- Qualidade: Faz um pão de ló com ótimo volume, estrutura interna homogênea e levemente aerada;
- Facilidade: O seu processo "all-in" permite colocar todos os ingredientes de uma só vez na batedeira;
- Maior tolerância da massa: Não há necessidade de forneamento imediato;
- Versatilidade: Também faz rocambolos! Para 1 kg de Zeelandia Pão de Ló basta adicionar a mesma quantidade de ovos;
- Ótima absorção de caldas.

### Prazo de Validade

4 meses sob as condições de armazenamento e temperatura recomendadas, a partir da data de fabricação.

**Caixa com 5 sacos plásticos de 2kg de produto.**



## Pão de Ló Dark Cód. 0687-4

O Zeelandia Pão de Ló Dark produz pão de ló de chocolate que traz mais requinte e sofisticação para as receitas sem complicar o dia a dia.

### Vantagens e Benefícios

- Praticidade: Basta adicionar água e ovos;
- Produto premium: O Zeelandia Pão de Ló Dark confere um visual mais nobre aos produtos, pois sua cor escura contrasta com os recheios claros tornando as tortas, bolos e rocambolos ainda mais apetitosos;
- Facilidade: O seu processo "all in", permite colocar todos os ingredientes de uma só vez na batedeira;
- Receita balanceada: Seu processo prático e rápido, resulta em um produto com a maciez e textura do pão de ló tradicional com um delicioso sabor de chocolate;
- Versatilidade: Também faz rocambolos! Para 1 kg de Zeelandia Pão de Ló Dark basta adicionar a mesma quantidade de ovos;
- Maior tolerância da massa, não há necessidade de forneamento imediato;
- Ótima absorção de caldas;

### Prazo de Validade

4 meses sob as condições de armazenamento e temperatura recomendadas, a partir da data de fabricação.

**Caixa com 5 sacos plásticos de 2kg de produto.**

**Emulzint Adit. Alim. Ind. e Com. Ltda.**

Av. Arquimedes, 50 - Distrito Industrial  
Jundiaí - SP - CEP: 13211-840  
Brasil

**T** 0800 701 58 00  
**E** sac@emulzint.com.br  
**W** emulzint.com.br

 **Emulzint**  
Zeelandia