



Emulzint
Zeelandia

Linha Coberturas.

- Produtos utilizados para decorar a superfície de tortas, bolos e sobremesas mais sofisticadas.
- Produtos práticos, versáteis, indulgentes, de sabor e textura incomparáveis que agregam valor aos itens de vitrine e estimulam o consumo;



Açúcar Confeiteiro Cód. 0667-0

O Zeelandia Açúcar Confeiteiro é utilizado na decoração de pães, bolos e doces.

Vantagens e Benefícios

- Adere menos gordura e não absorve umidade, permanecendo branco por muito mais tempo;
- Sua textura fina, resulta em um excelente efeito no acabamento dos produtos;
- Não sofre alteração na aparência mesmo quando submetido à refrigeração;
- Não sofre empedramento durante o armazenamento.

Prazo de Validade

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

Caixa com 4 sacos plásticos de 2kg de produto.



Calda de Caramelo Cód. 0630-0

A verdadeira calda de caramelo! Feita a base de açúcar e água, sem corantes e aromatizantes!

Vantagens e Benefícios

- Prática! Agiliza a produção sem a necessidade de queimar o açúcar, basta aplicar nos produtos desejados;
- Saborosa! Seu sabor remete às receitas caseiras obtidas no ponto certo;
- Segura! Pronta para aplicação o que elimina o risco de acidentes e queimaduras durante o preparo da calda;
- Autêntica! Inspirada nas receitas tradicionais, é feita com açúcar derretido e garante o sabor, cor, brilho e consistência da verdadeira calda de caramelo caseira.

Prazo de Validade

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

Balde plástico com 5kg de produto.



Fondant Cód. 0519-3

Cobertura branca perolada com ótima consistência e secagem rápida. Aplicada em diversos produtos como donuts, bolos, camafeus, etc.

Vantagens e Benefícios

- Fácil de usar: basta dissolver em banho-maria antes de aplicar;
- Produz também glacê ou creme manteiga;
- Permite alterar a cor, o sabor e aroma substituindo a água por ingredientes como: café, sucos de frutas, chocolate, essências e corantes sem perder o brilho;
- Pode ser derretido mais de uma vez, sem prejudicar a qualidade do produto;
- Possui secagem rápida e excelente estabilidade, o fondant não escorre após aplicação.

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.

Linha Ganache

Produtos que podem ser utilizados como cobertura e recheio para produtos de confeitaria fina, possuindo um amplo leque de aplicações. Permite o preparo de receitas das mais simples às mais requintadas.

Vantagens e Benefícios

- Aparência: Possui uma cor brilhante. É indicado para produtos de confeitaria fina. Possibilita um amplo leque de aplicações.
- Versatilidade: pode ser utilizado como cobertura, recheio ou decoração. Pode ser combinado com outros ingredientes como licores, chantilly, creme confeiteiro, xerém, etc;
- Praticidade: É fácil e prático de utilizar! Como recheio, basta retirar do balde e aplicar. Como cobertura, basta aquecer em banho-maria ou microondas até a consistência desejada e aplicar;
- Aplicação: Apresenta uma boa espalhabilidade sobre os produtos. Também permite aplicação através de banho ou imersão;
- Consistência: Depois de aplicado, forma uma superfície seca e macia, o que possibilita que o produto seja cortado sem trincar.

Balde plástico com 4kg de produto.

Chocolatier ChocoBlanc

Cód. 0616-5

Cobertura e recheio tipo ganache sabor chocolate branco que pode ser utilizado em tortas, torteletas, mousses, bolos, etc.



Prazo de Validade

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

Chocolatier ChocoNut

Cód. 0596-7

Cobertura e recheio tipo ganache sabor chocolate com avelã que pode ser utilizada em tortas, torteletas, mousses, bolos, etc.



Prazo de Validade

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

Chocolatier ChocoDark

Cód. 0659-9

Cobertura e recheio tipo ganache de chocolate meio amargo que pode ser utilizado em tortas, torteletas, mousses, bolos, etc.



Prazo de Validade

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

Chocolatier ChocoMilk

Cód. 0863-0

Ganache para cobertura e recheio tipo ganache sabor chocolate ao leite que pode ser utilizada em tortas, torteletas, mousses, bolos, etc.



Prazo de Validade

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

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