



Emulzint
Zeelandia

Linha Complementos.

- Itens que garantem maior qualidade e *shelf life* aos produtos finais;
- Produtos com diferentes indicações que auxiliam padeiros e confeiteiros a obterem melhores resultados na elaboração de suas receitas.



Arti - Fermento Químico Cód. 0669-6

O Zeelandia Arti é um fermento químico com dupla ação.

Vantagens e Benefícios

- Oferece maior tolerância à massa devido a sua dupla ação;
- Apresenta baixa atividade quando em contato com a massa e alta atividade no forneamento;
- Permite tolerância de até 2 horas entre o final da mistura e o forneamento.

Prazo de Validade

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

Caixa com 10 sacos plásticos de 500g de produto.



Antimofo Cód. 0668-8

O Zeelandia Antimofo inibe a ocorrência de mofo ou rope em produtos de panificação e confeitaria.

Vantagens e Benefícios

- Prolonga a durabilidade e preserva a estabilidade dos produtos;
- Recomenda-se informar o consumidor sobre a utilização do mesmo, declarando-o na embalagem do produto.

Prazo de Validade

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

Caixa com 10 sacos plásticos de 500g de produto.



Carlex Spray - Desmoldante Cód. 0854-0

Desmoldante em embalagem spray, feito com 100% óleo vegetal, que garante a perfeita desmoldagem de produtos de panificação e confeitaria.

Vantagens e Benefícios

- Aplicação de maneira simples e rápida.
- Não altera o sabor e cor dos alimentos.
- Não faz sujeira.
- Evita o desperdício das receitas, pois os produtos não ficam aderidos às formas e assadeiras.
- Evita o trabalho de untar as formas com margarina, manteiga ou óleo.
- Pode ser usado para untar formas, grelhas, frigideiras e assadeiras.
- Ideal para aplicar em formas com muito detalhes.
- Ideal para modelar doces e trabalhar com pasta americana.
- Possui um alto rendimento quando comparado com os demais desmoldantes do mercado.
- Alto poder desmoldante.

Prazo de Validade

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

Caixa com 6 frascos com 475g (600ml) de produto.



Carlo- Desmoldante Cód. 0851-6

Eficiente desmoldante para formas, desenvolvido especialmente para panificação e confeitaria.

Vantagens e Benefícios

- Suporta altas temperaturas;
- Não carboniza as formas e assadeiras, conservando-as por muito mais tempo;
- Não penetra na massa, mantendo o sabor e o aroma inalterados;
- Possui excelente aderência ao local aplicado devido à sua alta viscosidade;
- Requer menor quantidade de uso por aplicação se comparado com óleo vegetal;
- Pode ser aplicado com pistola de ar ou pincel.

Prazo de Validade

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

Caixa com 2 frascos plásticos com 4,8kg (5L) de produto.



Volumex - Emulsificante Cód. 0330-1

O Volumex é um agente emulsificante e estabilizante para pão-de-ló, bolo e biscoito.

Vantagens e Benefícios

- Permite a produção através do processo "all in", onde todos os ingredientes são misturados simultaneamente;
- Acelera a homogeneização dos ingredientes;
- Diminui o tempo da mistura;
- Aumenta a estabilidade da massa;
- Maior volume para pães de ló, bolos e biscoitos.

Prazo de Validade

6 meses sob as condições de armazenamento e temperatura recomendadas, a partir da data de fabricação. Iniciado o uso, consumir em até 30 dias.

Balde plástico com 5kg de produto.