

Linha Confeitaria Salgada.

- Produtos não fermentados, que permitem a elaboração de diversas receitas e resultam em doces e salgados macios, sequinhos, crocantes, leves e extremamente saborosos;
- Pré misturas balanceadas, práticas, seguras, que agilizam a produção e podem ser utilizadas no preparo de itens extremamente tradicionais e de grande aceitação junto ao público consumidor.



Base Massas Fritas Cód. 0825-7

O Zeelandia Base Massas Fritas é uma solução prática e versátil para o preparo de massas fritas doces e salgadas, pois vem sem tempero e elimina a etapa de cozimento e resfriamento da massa.

Vantagens e Benefícios

- Não é necessário cozinhar a massa, o que proporciona agilidade na produção e redução das etapas do processo;
- Elimina o consumo de gás e energia necessários para cozinhar e resfriar a massa, além de evitar acidentes com queimaduras;
- Por ser uma massa neutra, sem tempero, permite o preparo de diversas receitas doces e salgadas;
- Produz doces e salgados sequinhos, com massa macia e casca crocante;
- Toda a praticidade da pré mistura com a possibilidade de customizar a receita como quiser!
- É possível utilizar qualquer tempero e adicionar ingredientes à massa, como batata doce, arroz e tapioca;
- Os produtos feitos com o Zeelandia Base Massas Fritas podem ser refrigerados e congelados. Podem também ser modelados em máquina, basta ajustar a água da receita.

Prazo de Validade

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

Caixa com 10kg de produto.



Biscoito de Polvilho Cód. 0670-0

O Zeelandia Biscoito Polvilho produz biscoitos de forma rápida e segura.

Vantagens e Benefícios

- Seguro! Produz biscoitos de polvilho a frio, não precisa escaldar;
- Fácil e rápido! Basta acrescentar água e óleo na mistura;
- Garante a padronização: evita diferenças entre as receitas;
- Produz biscoitos leves, volumosos e crocantes, como os tradicionais biscoitos do Estado de Minas Gerais.

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.



Chipa Cód. 0557-6

O Zeelandia Chipa produz saborosos biscoitos de queijo, tradicionais da culinária Sul-Matogrossense.

Vantagens e Benefícios

- Concilia o sabor da receita artesanal com a facilidade de preparo;
- Pode ser consumida em várias ocasiões: ideal como aperitivo e perfeita para o café da manhã ou lanche da tarde;
- Permite combinações com recheios salgados (condimentos, frios ou embutidos picados, frango desfiado, etc) e recheios doces (goiabada, chocolate, etc);
- A massa crua pode ser congelada ou resfriada, sem sofrer alterações no produto final.

Prazo de Validade

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

Caixa com 10kg de produto.



Max - Pão de Queijo Cód. 0006-0

O Max é uma mistura instantânea para a produção de pão de queijo boleado, com volume adequado, miolo uniforme e textura macia.

Vantagens e Benefícios

- Prático: mistura a frio para a produção de pães de queijos boleados. Basta adicionar ovos, água e queijo;
- Seguro: padroniza o produto final devido à diminuição de ingredientes;
- Tradicional: receita baseada no verdadeiro pão de queijo mineiro;
- Versátil: permite variações de sabores, acrescentando outros ingredientes na massa;
- Pode ser congelado, sem perder as características originais.

Prazo de Validade

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

Caixa com 10kg de produto.

Max F - Cód. 0665-3: Caixa com 5 sacos plásticos de 2kg de produto.



Salgadinhos Cód. 0489-8

O Zeelandia Salgadinhos agiliza a produção de salgadinhos, pois não é necessário cozinhar a massa.

Vantagens e Benefícios

- Primeira mistura instantânea do mercado! Não é necessário cozinhar a massa, agilizando a produção;
- Produz saborosos salgadinhos, com massa leve e macia por dentro, sequinhos e crocantes por fora;
- A consistência ideal da massa facilita o processo de modelagem;
- Pode ser modelado em máquina!
- Padroniza a produção e evita o desperdício, pois elimina as diferenças entre as receitas;
- Os salgadinhos podem ser refrigerados e congelados;
- Versátil: produz coxinha, rissole, croquete de carne, bolinho de bacalhau, bolinha de queijo, empanado de salsicha, etc.

Prazo de Validade

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

Caixa com 10kg 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