



Emulzint  
Zeelandia

# Linha Cremes.

- Produtos utilizados para rechear ou decorar a superfície de tortas, bolos e sobremesas mais sofisticadas, dando um acabamento perfeito às receitas.
- Essa linha permite a combinação com diversos ingredientes, resultando em sabores marcantes nos produtos de confeitaria.



## Chanty Creme Cód. 0638-6

O Zeelandia Chanty Creme produz chantilly com consistência leve e aerada. Ideal para decorar sobremesas, bolos, tortas, saladas de frutas, sorvetes, tortas holandesas, mousses, bavareses e também para servir acompanhando bebidas quentes como café e capuccino.

### Vantagens e Benefícios

- Sabor incomparável: Contém creme de leite em pó em sua composição, remetendo ao sabor do verdadeiro chantilly;
- Preparo simples e rápido: Basta bater com leite gelado;
- Textura suave: Proporciona um ótimo alisamento;
- Estável: O chantilly batido pode ser guardado em geladeira e batido novamente no momento de ser aplicado, mantendo sua textura lisa e uniforme;
- Prático: A mistura em pó não precisa ser estocada em geladeira.

### 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 15 dias.

**Caixa com 20 sacos plásticos de 500g de produto.**



## Creme Confeiteiro Pronto Cód. 0740-4

Creme confeiteiro pronto para uso, com delicioso sabor de baunilha!  
Produto forneável e disponível em mangas de 1kg.

### Vantagens e Benefícios

- Contém leite, como a tradicional receita do Creme Confeiteiro!
- Praticidade e qualidade em um único produto!
- Pronto para aplicação: basta cortar uma das pontas da manga e aplicar;
- Ideal para rechear sonhos, pães doces, tortas, torteletas, folhados, carolinas e bombas;
- Pode ser combinado com diversos ingredientes, como recheios de frutas, sucos e frutas frescas, chantilly, bombom, nozes, cream cheese, ganaches ou licores;
- Estável ao congelamento, resfriamento e forneamento! Suporta até 180°C sem escorrer ou ferver.

### Prazo de Validade

4 meses sob as condições de armazenamento e temperatura recomendadas, a partir da data de fabricação. Iniciado o uso, consumir em até 15 dias.

**Caixa com 5 mangas plásticas de 1kg de produto.**



## Creme de Amendoim Cód. 0660-2

Cobertura e recheio de creme de amendoim que pode ser utilizado em bombas, bolos, tortas, etc.

### Vantagens e Benefícios

- Contém pasta de amendoim! Seu sabor marcante lembra a tradicional paçoca, muito popular no país!
- Praticidade: É fácil e prático de utilizar! Como recheio, basta aplicá-lo diretamente no produto. Como cobertura, basta aquecer em banho-maria ou microondas até a consistência desejada e aplicar;
- Aplicação: Apresenta boa espalhabilidade e permite aplicação através de banho ou imersão;
- Consistência: Quando aplicado como cobertura, forma uma superfície seca e macia, o que possibilita que o produto seja cortado sem trincar;
- Versatilidade: Permite aplicação em diversos produtos de confeitaria, como bombas, bolos, tortas, rocamboles e pavês; combina muito bem com chocolate e com caramelo e pode também ser misturado com outros ingredientes, como chantilly ou com creme confeiteiro.

### Prazo de Validade

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

**Balde plástico com 4kg de produto.**



## **Cremix** Cód. 0683-1

O Zeelandia Cremix produz creme confeiteiro sabor baunilha de ótima consistência, ideal para coberturas, recheios e pudins.

### **Vantagens e Benefícios**

- Rápido preparo: Processo instantâneo, basta adicionar leite frio;
- Ótima tolerância! Após um período de repouso em geladeira, basta misturar e aplicar novamente;
- Padronização e conveniência: Pode ser produzido em pequenas quantidades e se obtém um creme sempre com as mesmas características;
- É estável ao fornecimento.

### **Prazo de Validade**

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

**Caixa com 20 sacos plásticos de 500g de produto.**



## **Cremulzin** Cód. 0099-0 / 0666-1

O Zeelandia Cremulzin produz creme confeiteiro, ideal para tortas, pães, bolos, sonhos e torteletas.

### **Vantagens e Benefícios**

- Rápido e prático: Basta ferver o leite, adicionar o produto e mexer até o ponto de creme;
- Excelente estabilidade ao fornecimento;
- Ótima tolerância! Após um período de repouso em geladeira, basta misturar e aplicar novamente;
- Sua textura cremosa e homogênea deixa os produtos mais atrativos.

### **Prazo de Validade**

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

**Cremulzin - Cód. 0099-0: Caixa com 10kg de produto.**

**Cremulzin F - Cód. 0666-1: Caixa com 20 sacos plásticos de 500g 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