



Emulzint
Zeelandia

Pães Especiais.

- Pães de textura leve e macia, úmidos, saborosos, feitos a partir de ingredientes caseiros e com propriedades nutricionais;
- Portfolio variado – mais de 10 diferentes tipos de pães, que permitem inúmeras variações de receita e são ideais para lanches práticos e consumo em qualquer hora do dia.



Energia Vittale Vitaminado Cód. 0554-1 / 0692-0

O Energia Vittale Vitaminado produz pães com vitaminas PP (nicotinamida) e do complexo B e ferro.

Vantagens e Benefícios

- Produz um pão com valores nutritivos indicados para toda a família;
- Rico em ferro: um mineral essencial para o organismo;
- Rico em vitaminas do complexo B (B1, B2, B3, e B6) e vitamina PP (nicotinamida);
- É extremamente macio e saboroso, agradando diversos paladares, principalmente o infantil.

Prazo de Validade

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

En Vit Vitaminado - Cód. 0554-1: Caixa com 10kg de produto.

ETQ En Vit Vitaminado - Cód. 0692-0: Caixa com 10kg de produto, 40 sacos plásticos e 40 etiquetas.



Massa Doce (Zito) Cód. 0537-1 / 0546-0

Zeelandia Massa Doce: uma forma prática e ágil de preparar pão de hambúrguer, hot-dog, pão de forma e pão doce leves e macios.

Vantagens e Benefícios

- Prático: Diminui o número de pesagens pois já contém em sua formulação o condicionador, açúcar e a gordura;
- Versátil: Pode ser utilizado no preparo de vários tipos de massas doces como pão de forma, hambúrguer, hot dog, pães doces;
- Padronização: Pães leves, macios, com crosta lisa e fina, miolo claro e textura uniforme.

Prazo de Validade

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

Zito 10 - Cód. 0537-1: Caixa com 10kg de produto.

Zito 25 - Cód. 0546-0: Caixa com 25kg de produto.



Massa Doce Plus (Zito Plus) Cód. 0739-0

Zeelandia Massa Doce Plus: uma forma prática e ágil de preparar pães leves e macios. Proporciona validade e maciez prolongadas no preparo de pães de massa doce (pães de forma, hambúrguer, hot dog, bisnaga doce, pães sovados e pães doces).

Vantagens e Benefícios

- Prático: Diminui o número de pesagens de ingredientes! Já contém em sua formulação o condicionador, açúcar e a gordura;
- Versátil: Pode ser utilizado no preparo de diversos tipos de massas doces como pão de forma, hambúrguer, hot dog, pão sovado, bisnaga doce e pães doces, inclusive pães de hambúrguer e hot dog integrais;
- Padronização: Pães leves, macios, com crosta lisa e fina, miolo claro e textura uniforme;
- Conservação: Pães macios por até 15 dias! Recomendado para pães de massa doce com maior shelf-life.

Prazo de Validade

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

Caixa com 10kg de produto.



Pamix Cód. 0581-9 / 0257-7

Há mais de 30 anos no mercado, o Pamix é sinônimo de Natal, produzindo panetones mais macios, saborosos e com um delicioso aroma de festa.

Vantagens e Benefícios

- Seguro: Ingredientes de qualidade e balanceados que evitam o desperdício e facilitam a produção;
- Prático: Dispensa a adição de açúcar, glicose, essência, melhoradores, emulsificantes, gordura ou margarina;
- Diferenciado: Produz panetones leves, macios, úmidos, com bom volume, deliciosos e com um aroma único;
- Flexível: Permite a produção através de dois processos: Direto e Esponja;
- Variações: Permite variação de receitas como Stolens, Gallups, Colomba Pascal, Pão Cuca, Bolo D'oro, Bolo Rei, pães doces, pão de forma com frutas, rosas folhadas e outras saborosas receitas natalinas.

Prazo de Validade

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

Pamix 10 - Cód. 0581-9: Caixa com 10kg de produto.

Pamix 20 - Cód. 0257-7: Caixa com 20kg de produto.



Pamix Plus Cód. 0803-6 / 0613-0

O tradicional concentrado para preparo de panetones está mais completo: Pamix Plus agrega em sua composição as gemas para tornar seu trabalho ainda mais rápido e prático!

Vantagens e Benefícios

- Prático: Já vem com gemas! Dispensa a adição de melhoradores, açúcar, glicose, sal, essências, emulsificantes e gorduras agilizando e tornando o processo mais simples.
- Seguro: Sua receita sempre padronizada com ingredientes balanceados, evitando desperdício na sua produção.
- Versátil: Produz Panetones, Gallups, Roscas Natalinas e Pandoros através dos processos direto ou esponja.

Prazo de Validade

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

Pamix Plus 10 - Cód. 0803-6: Caixa com 10kg de produto.

Pamix Plus 20 - Cód. 0613-0: Caixa com 25kg de produto.



Panetone Cód. 0770-6

Uma das estrelas do Natal, o Zeelandia Panetone é a mistura em pó ideal para o preparo de panetones macios e saborosos. Com um modo de preparo prático e versátil, o Zeelandia Panetone oferece inúmeras possibilidades de receitas para estar presente não só no Natal, mas o ano todo!

Vantagens e Benefícios

- Prático: basta adicionar água, farinha, fermento biológico e seu toque especial para a receita, como: frutas cristalizadas, uvas passas, gotas de chocolate, etc. Não é necessário adicionar ovos ou gemas;
- Qualidade: panetones com ótimo volume, muito macios e saborosos;
- Versátil: método direto ou esponja, escolha o processo mais adequado para sua produção.

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 Abóbora Cód. 0643-2

O Zeelandia Pão de Abóbora é um dos deliciosos sabores que compõe a linha de pães Segredos da Vovó. Combina a facilidade de preparo com a obtenção dos pães artesanais que somente as vovós sabem fazer.

Vantagens e Benefícios

- Produz o autêntico pão caseiro de abóbora! Extremamente saboroso, macio e com miolo uniforme;
- Processo prático e rápido, necessita de menos ingredientes que as receitas tradicionais. Basta adicionar água e fermento à mistura para obter pães úmidos e macios, mantendo o mesmo padrão e qualidade em todas as fornadas;
- Não é necessário descascar e cozinhar a abóbora, pois já contém abóbora em flocos em sua composição, o que acentua ainda mais seu sabor de pão caseiro;
- Versátil: Permite múltiplas receitas de pães com diferentes coberturas, recheios e formatos como: bisnaguinha, pão de forma, pão recheado, pão doce, trança, rosca, 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 e 48 etiquetas.



Pão de Mandioquinha Cód. 0642-4

O Zeelandia Pão de Mandioquinha é um dos deliciosos sabores que compõe a linha de pães Segredos da Vovó. Combina a facilidade de preparo com a obtenção dos pães artesanais que somente as vovós sabem fazer.

Vantagens e Benefícios

- Produz o autêntico pão caseiro de mandioquinha! Extremamente saboroso, macio e com pedaços de mandioquinha na massa;
- Processo prático e rápido, necessita de menos ingredientes que as receitas tradicionais. Basta adicionar água e fermento à mistura para obter pães úmidos e macios, mantendo o mesmo padrão e qualidade em todas as fornadas;
- Não é necessário descascar e cozinhar a mandioquinha, pois já contém mandioquinha em flocos em sua composição, o que acentua ainda mais seu sabor de pão caseiro;
- Versátil: Permite múltiplas receitas de pães com diferentes coberturas, recheios e formatos, tais como: bisnaguinha, pão de forma, pão recheado, trança, rosca, 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 e 32 etiquetas.



Pão de Chocolate Cód. 0699-8

O Zeelandia Pão de Chocolate produz pães extremamente macios com aroma e sabor de chocolate irresistíveis!

Vantagens e Benefícios

- Produz pães de chocolate extremamente macios e saborosos;
- Já contém cacau na mistura, o que o torna muito prático. Basta adicionar água e fermento;
- Delicioso aroma e sabor de chocolate;
- Pode ser consumido a qualquer hora do dia;
- Permite a produção de diversas receitas de pães doces e pães recheados e também a adição de gotas de chocolate, nozes e frutas secas na massa;
- O sabor de chocolate permite combinações deliciosas com diversos ingredientes, como banana, café, doce de leite, entre outros recheios, incrementando ainda mais o produto.

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 Batata Cód. 0499-5

O Zeelandia Pão de Batata produz um pão macio e saboroso, que combina com diversos tipos de recheios e pode ser consumido em várias ocasiões. É ideal para o café da manhã e perfeito para o lanche da tarde.

Vantagens e Benefícios

- Produz pães com ótimo volume, aroma e sabor marcantes de batata, miolo leve e textura bem macia;
- O modo de preparo é bem simples e rápido, não é necessário cozinhar e nem amassar a batata;
- Otimiza a produção: a massa pode ser congelada e assada posteriormente;
- Versátil: além do pão de batata, produz saborosas esfihas e pães recheados;
- Esse é um tipo de pão bastante popular em padarias e lanchonetes de todo o Brasil. Experimente oferecê-lo recheado com requeijão ou queijo catupiry aos seus clientes!

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 Ovos Cód. 0698-0

O Zeelandia Pão de Ovos produz pães extremamente macios e saborosos, ideais para lanches rápidos!

Vantagens e Benefícios

- Produz pães extremamente macios e saborosos!
- Já contém ovos na mistura, o que o torna muito prático. Basta adicionar água e fermento!
- Pode ser consumido em qualquer hora do dia, ideal para o preparo de lanches.
- Ideal para a produção de pães embalados, pois mantém sua maciez por mais tempo.
- Para a produção de pães salgados diferenciados, pode ser adicionado à massa ervas finas, bacon, queijo etc.
- Permite também a produção de receitas doces!

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 Macio Cód. 0817-6

Pão Macio é a mistura pronta para o preparo de pães de massas doces, leves e macios.

Vantagens e Benefícios

- Produtos padronizados: Pães leves, macios, com crosta lisa e fina, miolo claro e textura uniforme;
- Versátil: Prepara diversas receitas à partir de um único produto. Pães sovados, bisnaguinhas, pães doces, pães de hambúrguer, hot-dog e outros.
- Prático: Menor número de matérias-primas em seu estoque e menos pesagens para o preparo de suas receitas. Já contém os condicionadores, açúcar e gordura.

Prazo de Validade

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

Caixa com 10kg de produto.



Veritá Cód. 0859-1

O Zeelandia Veritá é uma Massa Madre - Massa fermentada seca para panificação.

Vantagens e Benefícios

- Oferece os benefícios de um pão feito com fermentação natural, ressaltando as características sensoriais.
- Produz pães com um toque rústico - casca dourada e crocante e um miolo alveolado.
- Fornece sabor diferenciado como nos pães artesanais - levemente ácido com aroma de fermentação natural.
- Versátil - os pães podem ser combinados com azeite de oliva, manteiga, geleias, patês, caponatas e utilizados no preparo de sanduíches deliciosos.

Prazo de Validade

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

Caixa de papelão com 4 sacos plásticos de 2 kg 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