



Pães Internacionais.

- Os pães mais conhecidos e consumidos por pessoas no mundo todo.
- Pré-misturas cuidadosamente preparadas, que garantem a produção de pães balanceados, leves, saborosos, com excelente aparência e aroma incomparável;
- Tradicionais pães dos mais diversos países e culturas que agradam aos mais sofisticados paladares e que permitem inúmeras variações de receita.



Brioche Cód. 0549-5 / 0673-4

Produz brioche com aroma, maciez, coloração e sabor característicos da tradicional receita francesa.

Vantagens e Benefícios

- Tradicional: receita balanceada com características tradicionais francesas;
- Único: sabor, aroma, maciez e coloração exclusivas, com alta aceitação pelos consumidores;
- Fácil de preparar.

Prazo de Validade

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

Caixa com 10kg de produto.

ETQ Brioche - Cód. 0673-4: Caixa com 10kg de produto e 50 etiquetas.



Baguette Cód. 0501-0

O Zeelandia Baguette produz a "verdadeira baguete francesa" com miolo leve, casca crocante e delicioso sabor e aroma.

Vantagens e Benefícios

- Autêntico e incomparável sabor francês;
- Resulta em pães leves, ideais para a composição de lanches;
- Possibilita a produção de banettes, um tipo de baguete de pontas afinadas, com formato rústico.

Prazo de Validade

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

Caixa com 20kg de produto.



Croissant Cód. 0621-1 / 0040-0

O Zeelandia Croissant traz um clássico da confeitaria francesa para dentro da sua padaria resgatando o conceito do autêntico croissant francês com sabor levemente amanteigado, crocância, folheamento uniforme e miolo bem alveolado.

Vantagens e Benefícios

- Facilidade: O processo é facilitado pela massa mais extensível, que não rasga durante o folheamento, facilitando a produção e reduzindo o tempo de preparo;
- Conveniência: Permite o congelamento, sem que o produto final perca suas características;
- Versatilidade: Além dos tradicionais Croissants você também pode preparar Catarina, Danishes e saborosos pães folheados.

Prazo de Validade

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

Caixa com 10kg de produto.

Croissant 20 - Cód. 0040-0: Caixa com 20kg de produto.



Ciabatta Cód. 0039-6 / 0640-8

O Zeelandia Ciabatta produz o tradicional pão ciabatta com casca crocante, miolo macio e sabor ligeiramente acidificado.

Vantagens e Benefícios

- Permite o preparo de pães diversificados, como: Ciabatta, Pão Italiano, Baguette Recheada, Pão de Alho e Cebola e Pães Folhados;
- Produz ciabattas com miolo branco;
- Método de preparo rápido e produtos finais padronizados;
- Produz pães com bom volume e muito saborosos.

Prazo de Validade

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

Caixa com 20kg de produto.

Ciabatta Concentrada 10 - Cód. 0640-8: Caixa com 10kg de produto.



Focaccia Cód. 0513-4

Focaccia é um tipo de pão fermentado, feito em formas retangulares e lisas. A receita original veio de Gênova, na Itália, onde é coberta com azeite de oliva, sal grosso e alecrim. No Brasil, a Focaccia é recheada com vários tipos de ingredientes, basta usar a criatividade!

Vantagens e Benefícios

- Tradicional: produz a original Focaccia italiana, leve e macia;
- Versátil: graças a seu sabor suave, permite diversas combinações de recheios!
- Experimente comercializá-la em tiras! Em um tabuleiro podem ser produzidos diversos sabores de uma só vez.

Prazo de Validade

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

Caixa com 10kg de produto.



Germane Cód. 0566-5

Um delicioso pão rústico, com casca crocante, sementes de girassol e um toque alemão. O pão que traz todo o requinte e sabor da Europa para dentro das padarias.

Vantagens e Benefícios

- Produz pães inspirados nos pães alemães rústicos, com farinha de centeio, cevada e sementes de girassol. Seu sabor é levemente amargo e a casca crocante;
- Receita simples e fácil de preparar;
- Ideal para saborear ao natural, com patês, pastas ou como bruschettas e torradas.

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 350g de decoração.



Pão Australiano Cód. 0547-9

O Zeelandia Pão Australiano produz pães típicos das fazendas australianas, de sabor levemente adocicado, coloração marrom e maciez inigualável.

Vantagens e Benefícios

- Prático: Basta acrescentar água e fermento;
- Pão típico das fazendas australianas: Seu conceito internacional agrega valor;
- Diferenciado: Sabor, coloração e maciez inigualáveis que destacam o produto no ponto de venda.

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 600g de decoração.



Pão Italiano Cód. 0553-3

O Zeelandia Pão Italiano associa as características do tradicional pão italiano com uma receita extremamente prática, trazendo mais sabor para as padarias.

Vantagens e Benefícios

- Produz pães com aroma, sabor e acidez dos tradicionais pães italianos sem a necessidade de manutenção do fermento natural;
- Padronização e simplicidade da receita: basta adicionar água e fermento biológico;
- Possibilita diferentes modelagens e adição de ervas finas, alho e cebola, oferecendo sempre variedade 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 Semi Italiano Cód. 0658-0

O Zeelandia Pão Semi Italiano produz pães com miolo macio e casca crocante na medida certa, além de um delicioso toque amanteigado.

Vantagens e Benefícios

- Produz pães com aparência rústica e atrativa;
- Possui casca crocante e miolo macio;
- Apresenta um aroma levemente amanteigado, que combina com diferentes recheios;
- Possibilita um preparo rápido e produtos finais padronizados;
- Basta adicionar água e fermento biológico.

Prazo de Validade

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

Caixa com 10kg de produto.



Pizza Cód. 0647-5

O Zeelandia Pizza é uma mistura pronta para o preparo de massa para pizza, pão sírio e salgados em geral.

Vantagens e Benefícios

- Sua massa extensível facilita o preparo de vários tipos de pizzas, tais como, pizza tradicional, pizza cone, pizza roll, pizza twist, torta-pizza, etc.
- Sem cobertura a pizza pode ser armazenada por uma semana sob refrigeração ou três meses sob congelamento;
- Produto versátil, pois além de pizzas, também garante a obtenção de outras receitas saborosas e padronizadas, como esfiha, calzone, empada, pão sírio, pão folha, 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.

