

A close-up photograph of a person's hand reaching into a field of golden wheat. The hand is positioned near a white mesh fence on the left side of the frame. The wheat is tall and golden, filling the background and foreground. The lighting is warm, suggesting a sunny day.

Bílo

**Pečeme to
s přírodou.**



Zeelandia

České BIO

na vašich pultech

Úcta k řemeslu nás vede k úctě k přírodě, která je matkou všech poctivých pekařských surovin. A protože pekař pekaři může důvěřovat, nabízíme vám ty nej kvalitnější české suroviny pro výrobu bio chlebů, běžného, vícezrnného a sladkého jemného pečiva. S námi můžete začít péct výrobky v bio kvalitě, které zavoní vám i vašim stávajícím zákazníkům. A vsadíme se s vámi o 100% bio, že k vám přilákají i nové mlsouny.





BIO kvasový chléb

Pečeme to s kvasem

Zásadními ingrediencemi jsou čas a kvalitní bio celozrnná žitná mouka. Z té připravujeme kvas, který zraje několik dní podle tradičního třístupňového vedení. Dostatek času při fermentaci dovoluje desítkám aromatických látek rozvinout se do charakteristické plné vůně pravého kvasového chleba. Právě způsob zpracování a správné uchování tohoto žitnopšeničného kvasového chleba zaručuje jeho skvělou vůni, chuť a vlácnost po dlouhou dobu.

Suroviny:

BIO Amóre L Rye

BIO Stabilizátor chleba

Balení: 9 kg, kbelík

Balení: 25 kg, pytel

BIO chléb s texturou

Pečeme to s žitem

Přesněji, pečeme to s BIO Silkgrain Rye.. Jedná se o směs žitných zrn, nasycených přírodně fermentovaným žitným kvasem. Zrna jsou díky kvasu krásně měkká a příjemně zakyselená. Při pečení postupně uvolňují vlhkost do středy pečiva a dodávají mu tak více vlácnosti a čerstvosti. Nezaměnitelná vůně bio žitného kvasu se při pečení ještě více uvolní a rozvine.

Suroviny:

BIO Silkgrain Rye

BIO Amóre L Rye

BIO Stabilizátor chleba

Balení: 3× 5 kg, sáček

Balení: 9 kg, kbelík

Balení: 25 kg, pytel



BIO vícezrnné pečivo

Pečeme to se semínky

Křup! Nabídněte nadýchané pečivo plné zrníček a semínek. Vícezrnná směs BIO Maltgrain je plná slunečnice, a navíc je obohacena o ječný sladový extrakt, který pečivu dodává příjemnou, lehce nasládlou chuť, vůni a barvu. Bio pečivo je vnímáno jako potravina vyrobená bez chemie, ale také jako zdraví prospěšnější, obzvláště jedná-li se o pečivo vícezrnné. A to s naší bio směsí platí na 100 %!

Suroviny:

BIO Maltgrain

BIO Premiumber

Balení: 15 kg, pytel

Balení: 15 kg, pytel



BIO běžné pečivo

Pečeme to s inovacemi
Pravá pekařina pro nás znamená umět kombinovat tradiční postupy s novými znalostmi. Jedním z výsledků je BIO Premiumback, náš originální zlepšující přípravek pro běžné pšeničné pečivo. Vzešel z osvědčených surovin pocházejících z ekologického zemědělství s využitím nejnovějších znalostí v oblasti vývoje a výzkumu. Zdokonaluje funkčnost těsta, zajistí flexibilitu, rychlost a jistotu při výrobě celé škály výrobků z řady běžného pečiva.

Suroviny:
BIO Premiumback

Balení: 15 kg, pytel



BIO jemné pečivo

Pečeme to s radostí

Jako domácí od babičky. Vláčné kynuté pečivo s jemnou vůní a delikátní chutí v bio kvalitě. Díky BIO Silky Delicate vám pod rukama vznikne příjemně poddajné těsto, které bude stabilní při zpracování i kynutí. Výsledkem bude šťavnatá a pružná střída a lahodná chuť sladkého pečiva. To vše při zachování bio kvality i standardů.

Suroviny:
BIO Silky Delicate

Balení: 15 kg, pytel

keep **exploring.**



Zeelandia

Zeelandia spol. s r.o.
Malšice 267
391 75 Malšice
www.zeelandia.cz