

**POMŮŽU
VÁM ZADĚLAT
NA PEKAŘSKÉ**
úspěchy

**PEČTE JEDNODUŠE LEPŠÍ PEČIVO.
S KVASOVÝMI ZÁPARAMI
SILKGRAIN.**

PAVEL TUŠEK
pekařský mistr, Zeelandia



Lepší pekařina
BEZ PRÁCE NAVÍC

CHUTNĚJŠÍ / VLÁČNĚJŠÍ / STRAVITELNĚJŠÍ

Pecivo je mnohem lepší
A ZÁKAZNÍCI SPOKOJENĚJŠÍ.

BEZ SLOŽITÉ PŘÍPRAVY / BEZ DALŠÍCH VÝDAJŮ / BEZ ÉČEK

Pecete jednoduše a bez starosti.



Co je ZÁPARA?



SEMÍNKA
A JINÉ SUROVINY



SE NECHAJÍ
NABOBTNAT



UVAŘÍ SE,
ZMĚKNOU



A PŘIDÁ SE
DO NICH KVAS

*Díky tomu jsou semínka
šťavnatější a příjemná na skus.*

MĚKČENÁ
SEMÍNKA V KVASU
UVOLŇUJÍ
DO PEČIVA
VLHKOST JEŠTĚ
NĚKOLIK DNÍ.



*A proto je
pečivo se záparou:*



chutově bohatší



s pestrou texturou



déle šťavnaté



déle vláčné



NA KVASOVÝCH ZÁPARÁCH SILKGRAIN *vždycky vyděláte.*

MOŽNÁ SI ŘÍKÁTE, ŽE VAŠI ZÁKAZNÍCI
NEPOZNAJÍ ROZDÍL, ALE PODÍVEJTE SE SAMI. TA
SPOUSTA ZDRAVÝCH SEMÍNEK, KTERÁ DODÁVAJÍ
PEČIVU CHUŤ A ATRAKTIVNÍ VZHLED.



S našimi záparami
ušetříte čas



získáte výrazně
lepší pečivo



o kterém si budou
zákazníci povídat



a budou se
pro něj vracet

... a když dojde na lámání chleba, zůstanou u vás.



PROČ JE PEČIVO S KVASOVOU ZÁPAROU

Jednoduše lepší



ZJISTIL JSEM, ŽE ZÁPARA JE TREND, KTERÝ SE VYPLATÍ

Kvasovou záparu nejspíš znáte. Je to přírodní pekařská přísada, která obohatí vaše pečivo.



PEČTE JAKO JÁ LEPŠÍ PEČIVO NEJEN PRO NÁROČNĚJŠÍ ZÁKAZNÍKY

Vícevrstvé pečivo s kvasovou záparou si vaši zákazníci zamilují a dokáží ocenit jeho kvalitu.



SPOLEČNĚ UPEČEME ZA PÁR KORUN NAVÍC PRÉMIOVÉ ZBOŽÍ

Pečivo se záparou zmizí z pultů jako první. Zákazníci již pochopili, že prostě chutná lépe a rádi si za něj připlatí.



DŘÍVE BYLO PEČENÍ SE ZÁPAROU PRACNÉ – TEĎ JE TO RADOST

Připravit dobrou záparu není snadné. Tento proces obnáší dlouhé máčení, nejisté výsledky, nestandardní kvalitu apod. To s našimi kvasovými záparami nehrozí. Prostě je přidáte do těsta a je to. A chutnají vždycky skvěle.



NA CO SE PEKAŘI Často ptají



NENÍ S PEČIVEM SE ZÁPAROU VÍC PRÁCE? NEZABERE VÍC ČASU?

Ne. Všechnu práci navíc uděláme my.
Vy jen zapracujete hotovou záparu do těsta.



NEVYJDE MĚ PEČIVO SE ZÁPAROU DRÁŽ?

O trochu samozřejmě ano. Ale váš produkt získá přidanou hodnotu.
Která je jasně rozpoznatelná.



VÍCEZRNNÉ PEČIVO DĚLÁM Z CEREÁLNÍ SMĚSI, PROČ BYCH TO MĚL MĚNIT?

Zápary jsou trochu jiné, zrna jsou výrazně měkčí.
Cereální směsi také neprodlouží dobu štvávnosti a vláčnosti střídy.



DĚLÁME SI ZÁPARU SAMI, PROČ BYCHOM MĚLI BRÁT TU VAŠÍ?

Protože tu naši vyrábíme z těch nejlepších, pečlivě vybraných surovin.
Díky řízenému procesu měkčení je dosaženo jejich dokonalého nasáknutí
v kvasu, což má vliv na senzorické vlastnosti pečiva. V průběhu přirozeného
stárnutí pečiva se uvolňuje do střídy vlhkost, pečivo zůstává pak déle
vláčné. Vy ušetříte čas, práci a navíc získáte velmi kvalitní pečivo.



Mám pro vás

5 RŮZNÝCH ZÁPAR A DESÍTKY RECEPTŮ



Silkgrain **SONNEN MÜSLI**

Cereální zápara ze směsi měkkých zrn stabilizovaná ovesným kvasem. Jako taková je zcela bez jakýchkoli umělých konzervačních látek. Je vhodná jak na slané, tak i sladké aplikace. Kromě klasického použití u vícezrnných chlebů a pečiva ji lze používat i na pečivo jemné.



Silkgrainn **SPELT**

Cereální špaldová zápara Silkgrain Spelt je stabilizovaná špaldovým kvasem připraveným z celozrnné špaldové mouky. Jako taková je zcela bez jakýchkoli umělých konzervačních látek. Použitá špaldová zrna jsou změkčena a prosycena chutí špaldového kvasu. Vhodná zejména do světlého pečiva.



Silkgrainn **LEGIM**

Luštěninová zápara Silkgrain Legim je stabilizovaná ovesným kvasem. Jako taková je zcela bez jakýchkoli umělých konzervačních látek. Hlavními surovinami jsou čočka a mungo fazole, které nejenže jsou bohaté na bílkoviny, ale především v kombinaci s obilovinami (pšenici, žitem) vytváří tzv. kompletní bílkovinu, takže zastupují funkci živočišné bílkoviny. Vhodná zejména pro výrobu vícezrnného pečiva a pečiva s vyšším obsahem bílkovin.



Silkgrainn **EBONY**

Olejinovo-luštěninová zápara s celými sójovými boby, slunečnicovým a lněným semínkem, přírodně zakyslená špaldovým kvasem. Jako taková je zcela bez jakýchkoli umělých konzervačních látek. Vhodná pro výrobu vícezrnného i toustového chleba, vícezrnného i plundrového pečiva.



Silkgrain **PUMPKIN CARROT**

Olejinovo-zeleninová zápara přírodně zakyslená ovesným kvasem. Jako taková je zcela bez jakýchkoli umělých konzervačních látek. Její hlavní složky tvoří mrkev a dýňové semínko. Je vhodná pro všechny druhy vícezrnného a snackového pečiva.

*Osobně používám
hned pět různých zápar.
Každá je jiná, každá
se hodí trochu na
něco jiného.*

Nevíte, kterou vyzkoušet dřív? Váš obchodní zástupce vám rád poradí. Můžete s ním klidně probrat i to, které recepty by se hodily zrovna pro vaši pekárnu.

A ještě je mezi sebou můžete míchat, jak chcete. Vyberte si z mých prověřených receptů nebo popust'te uzdu fantazii. Všechny recepty najdete na našem webu www.zeelandia.cz.

A nebo napište rovnou mně na mail: mistrpekar@zeelandia.cz.
Společně to určitě upečeme.



Máte naši **PLNOU PODPORU**

Plakáty, recepty a spoustu dalších věcí. Nenecháme vás v tom. Postaráme se, aby **všichni vaši zákazníci** pochopili, že kvasová zápara je skvost. Dostanete od nás **plakáty a letáčky**. Také **spoustu vyladěných receptů**. Zároveň chystáme reklamní kampaň, aby se o výhodách kvasové zápary dozvěděla široká veřejnost.

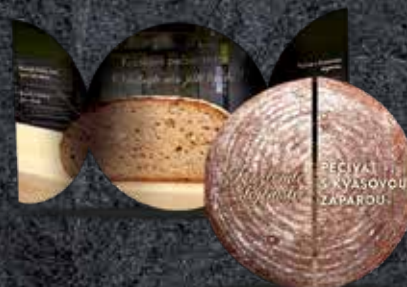
Plakát do pekárny



Plakát pro prodáváče



Leták zákazníci



Označovač do regálu



Váš obchodní zástupce vám rád pomůže se vším, co se zápar Silkgrain týká. Od výběru přes objednávku až po recepty, postup pečení a propagaci v pekárně. Ozvěte se mu hned a vypečte konkurenci!

Další rady, tipy a recepty najdete na našem webu www.zeelandia.cz.

Chcete vědět něco dalšího? Nebo rovnou objednat? Stačí říct!