

# Catálogo de Productos

*Creando Oportunidades*





**Zeelandia** es fabricante líder en ingredientes para panadería y pastelería. Forma parte de un grupo internacional, presente en más de 70 países, con una experiencia de más de 100 años en el mercado.

Calidad, Inspiración, Innovación y Servicio son los pilares de nuestro éxito. Ofrecemos soluciones competitivas, gracias a nuestro profundo conocimiento en materias primas y al dominio de los requisitos y procesos de nuestros clientes.

A través de nuestro compromiso personal con el cliente, ofrecemos productos de alto valor añadido, lo que significa no solo concepto sino también calidad y soporte técnico, nuevas ideas y aplicaciones de producto y, por supuesto, un servicio de confianza.



Vídeo corporativo

## Presencia Internacional de Zeelandia



H.J. Doeleman, fundador de Zeelandia.



Primeras instalaciones de Zeelandia. 1920.



Laboratorium ca. 1950.



Trabajadoras envasando. 1955.



El excelente soporte técnico de Zeelandia acompaña a panaderos y pasteleros de más de 70 países a nivel mundial.



Instalaciones de Zeelandia en Santa Margarida i els Monjos, España.



Instalaciones de Zeelandia en Zierikzee, Holanda.



# Índice

## Panadería

<b>Mejorantes Panarios</b> .....	8
- Mejorantes en Base Data .....	8
- Mejorantes Enzimáticos sin Emulgente .....	9
- Mejorantes Lecitinados .....	10
- Mejorantes para Procesos en Frío .....	11
<b>Masas Madre</b> .....	12
<b>Mixes Panarios</b> .....	14
- Panes de Cereales .....	14
- Pan Rústico .....	19
- Panes Funcionales .....	20
- Pan de Baguette .....	22
- Pan de Molde o Pan de Hamburguesa .....	23
<b>Decoraciones y Complementos</b> .....	24
- Reforzantes de harinas .....	25
- Para dar color y aroma .....	25

## Bollería

<b>Mixes de Bollería</b> .....	26
--------------------------------	----

## Pastelería

<b>Mixes de Pastelería</b> .....	28
- Bizcochos y Planchas .....	28
- Cakes, Magdalenas y Muffins .....	30
- Otros Mixes de Pastelería .....	33

<b>Cremas</b> .....	36
- Cremas Pasteleras .....	36
- Cremas Listas para usar .....	38
<b>Semifríos y Mousses</b> .....	40
<b>Gelatinas y Brillos</b> .....	42
- Gelatinas .....	42
- Brillos .....	44
<b>Fruta</b> .....	46
- Rellenos de Aldia .....	46
- Rellenos Frutafill .....	47
- Mermeladas de Aldia .....	48
- Productos complementarios de Fruta .....	48
<b>Aromas</b> .....	49
<b>Decoraciones</b> .....	50
- Gama Dip .....	50
- Pasta de Azúcar .....	52
- Otras decoraciones .....	54
<b>Productos Complementarios</b> .....	55
- Jarabes .....	55
- Relleno de Trufa .....	55
- Impulsores .....	56
- Mantenedores del estado tierno .....	57
- Estabilizantes y Emulsionantes .....	57
<b>Productos Salados</b> .....	58
<b>Desmoldeantes</b>	
<b>Desmoldeantes</b> .....	59

## Mejorantes Panarios

### Mejorantes en Base Data



#### Gamma 300 MXI

Mejorante concentrado ideal para todo tipo de elaboraciones y procesos de panificación. Aporta miga blanca, alveolado regular, buen volumen y corteza crujiente.

Código	Envase	Receta
A200126	Caja / 15 kg	3 g por 1 Kg de harina.



#### Gamma 1000 MXI

Mejorante de nueva generación, que permite un óptimo control de la actividad enzimática. Proporciona al pan: buen volumen, aroma, sabor, y corteza dorada y crujiente. En dosis del 2% es apto para las aplicaciones de bollería.

Código	Envase	Receta
A220040	Caja / 10 kg	Para pan: 10 g por 1 kg de harina. Para bollería: 20 g por 1 kg de harina.



#### Gamma Pan

Mejorante panario que proporciona una mayor regularidad en las elaboraciones, buen volumen y óptimo sabor. Tolerante en todos los procesos de panificación, así como ideal para los procesos largos de elaboración y fermentación.

Código	Envase	Receta
A200130	Caja / 15 kg	Para pan: de 3 a 6 g por 1kg de harina. Para bollería: de 6 a 12 g por 1 kg de harina.



#### Gamma Pan Total

Mejorante panario para la elaboración de todo tipo de masas fermentadas. Proporciona una mayor regularidad en las elaboraciones, buen volumen y sabor, así como una corteza gruesa y crujiente durante más tiempo.

Código	Envase	Receta
A200131	Caja / 25 kg	Para pan: de 5 a 8 g por 1 kg de harina. Para bollería: de 10 a 16 g por 1 kg de harina.



#### Gamma 400

Mejorante panario concentrado, apto para masas refinadas. Proporciona excelente volumen y buena greña. Ideal para las elaboraciones con harinas débiles o con poca fuerza.

Código	Envase	Receta
A200128	Caja / 25 kg	Para pan: de 4 a 6 g por 1 kg de harina. Para bollería: de 8 a 12 g por 1 kg de harina.



#### Universal Blanc

Mejorante panario en pasta, en base grasa vegetal, para enriquecer masas fermentadas, tipo pan de viena, y masas refinadas. Ideal para las masas de bollería. Proporciona mayor extensibilidad a la masa, miga blanda y textura tierna. En dosis del 3-4 %, sería óptimo para la elaboración de piezas de bollería.

Código	Envase	Receta
A220095	Cubo / 25 kg	Para pan: de 15 a 20 g por 1 kg de harina. Para bollería: de 30 a 40 g por 1 kg de harina.

### Mejorantes enzimáticos sin emulgente



#### Gamma 500 MXI

Mejorante panario que proporciona una alta tolerancia a procesos artesanos y mecanizados. Tolerante para procesos directos y precocidos. Requiere de un menor tiempo de amasado y aporta al producto acabado una corteza dorada, fina y crujiente.

Código	Envase	Receta
A220041	Saco / 15 kg	5 g por 1 kg de harina.



#### Trigale

Mejorante panario enzimático Clean Label (sin aditivos: contiene solo ácido ascórbico). Proporciona corteza fina y crujiente, miga blanca y excelente sabor. Las elaboraciones se mantienen crujientes por más tiempo.

Código	Envase	Receta
A200319	Saco / 15 kg	20 g de TRIGALE por 1 kg de harina.



#### Mejorante Industrial EP

Mejorante panario de alto rendimiento, ideal para los procesos mecanizados directos y precocidos.

Código	Envase	Receta
A200173	Saco / 25 kg	De 4 a 6 g por 1 kg de harina.

## Mejorantes Panarios

### Mejorantes Lecitinados



#### Gamma Panoleci

Mejorante panario que aporta a la masa, los ingredientes necesarios para un buen desarrollo del pan. Proporciona una corteza suave y dorada, un alveolado regular y fino, y un buen aroma.

Código	Envase	Receta
A200132	Saco / 25 kg	Para pan: de 6 a 10 g por 1 kg de harina. Para bollería: de 12 a 20 g por 1 kg de harina.



#### Gamma Leci

Mejorante panario que aporta fuerza a la masa y mayor volumen al pan. Proporciona una corteza suave y dorada, así como una miga blanca.

Código	Envase	Receta
A200129	Saco / 25 kg	Para pan: de 6 a 10 g por kg de harina. Para bollería: de 12 a 20 g por 1 kg de harina.



#### Gamma Sofleci

Mejorante panario apto para bollería. Proporciona una corteza más dorada al pan. En procesos artesanos, aporta tolerancia en la congelación en masa.

Código	Envase	Receta
A200133	Caja / 12 kg	Para pan: de 15 a 20 g por 1 kg de harina. Para bollería: de 30 a 40 g por 1 kg de harina.

### Mejorantes para Procesos en Frío



#### Nordix FC

Mejorante panario apto para los procesos de fermentación controlada, en 24 y 48 horas. Elimina el color rojizo de la corteza y la aparición de ampollas.

Código	Envase	Receta
A200201	Caja / 15 kg	Para fermentación controlada, 24h: 8-10g/kg de harina. Para fermentación controlada, 48h: 15g/kg de harina. Para fermentación aletargada: 8-10g/kg de harina.



#### Nordix Precocido

Mejorante panario indicado especialmente para panes precocidos. Evita la pérdida de volumen después de la primera cocción, al mismo tiempo que posee alta tolerancia a la congelación. Aporta calidad constante a las elaboraciones y proporciona buen volumen, así como una corteza fina y crujiente a las piezas.

Código	Envase	Receta
A200202	Saco / 25 kg	10 g por 1 kg de harina.



#### Jung Frosty MXI

Mejorante ideal para panadería y bollería congelada en crudo. Fortalece la red de gluten, y activa la levadura después de la congelación, garantizando un buen desarrollo y volumen en la fermentación y la cocción.

Código	Envase	Receta
A220046	Saco / 25 kg	10 g por 1 kg de harina.



## Masas Madre

# Amore



### Amore Original

Masa madre natural de centeno, Clean Label (sin aditivos). Aporta gran sabor y aroma al pan. Ideal para aplicaciones en panes rústicos.

Código	Envase	Receta
A220004	Saco / 20 kg	2 - 3 % sobre el peso de la harina.



### Amore Biga

Masa madre de trigo enriquecida, para la elaboración de pan blanco. Producto concentrado. Aporta el sabor y el aroma del pan tradicional.

Código	Envase	Receta
A200025	Saco / 20 kg	De 6 a 10g por kg de harina.



### Amore Liquid

Masa madre líquida de centeno, ideal para la elaboración de panes alemanes y de centeno. Formato muy cómodo y práctico.

Código	Envase	Receta
A310006	Garrafa / 5,5 kg	Entre el 1,5 % y el 3% sobre el peso de la harina.

## Amore intense

Preparado para la elaboración de:

- la masa madre,
- el pan tradicional en un proceso directo.

Contiene mejorante.

## Amore rustique

La manera más rápida  
y fácil de elaborar  
el auténtico  
pan tradicional.

- Masa madre de trigo tostado.
- Proceso de tan solo 3 horas.
- No necesita levadura.
- Envase de 1 kg.



Vídeo sobre la elaboración de pan con Amore Rustique



### Amore Intense

Preparado para la elaboración del pan tradicional, con un alto contenido de masa madre de trigo integral y centeno. Aporta a las elaboraciones: sabor, miga y corteza, auténticas del pan tradicional. Contiene cultivos starters.

Código	Envase	Receta
A220003	Saco / 20 kg	15 % sobre el peso de la harina.



### Amore Rustique

Preparado para la elaboración del pan rústico, con un alto contenido de masa madre de trigo tostado y centeno. Incluye levadura. Ideal para la elaboración de panes con alto valor añadido, en un proceso fácil de solo tres horas.

Código	Envase	Receta
A220005	Caja con bolsas / 5 x 1 kg	4 % sobre el peso de la harina.



## Mixes Panarios

### Panes de cereales

#### Gama Panilife



#### Panilife Multi

Preparado para la elaboración de pan multicereal con especias, soja troceada, pipas de girasol, semillas de linaza, calabaza, sésamo y copos de avena. Contiene masa madre de trigo.

Código	Envase	Receta
A200213	Saco / 15 kg	300 g de PANILIFE MULTI, 700 g de harina de fuerza, 580 g de agua aprox., 30 g de levadura.



#### Panilife Maltas y Cereales

Preparado para la elaboración de panes oscuros tipo alemán. Contiene pipas de girasol, semillas de linaza y sésamo, copos de trigo y avena, gránulos de maíz y alforfón, mijo y masa madre de trigo.

Código	Envase	Receta
A200212	Saco / 15 kg	300 g de PANILIFE MALTAS Y CEREALES, 700 g de harina de fuerza, 580 g de agua aprox., 30 g de levadura.



#### Panilife Espelta

Preparado para la elaboración de pan de espelta.

Código	Envase	Receta
A200211	Saco / 15 kg	1000 g de PANILIFE ESPELTA, 600 g de agua aprox., 30 g de levadura.

## Espelta Plus

La tendencia de vuelta a los orígenes es una realidad en todo el mercado Europeo, y España no es una excepción. Actualmente, en muchos sectores de la alimentación y, entre ellos, en la panadería, se puede encontrar productos elaborados con métodos de antaño.

El cereal de espelta es un trigo milenario, que se considera el origen de todas las variedades de trigo actuales. La espelta es muy valorada por sus notables propiedades nutricionales. Este cereal contiene un mayor nivel de proteínas, minerales, vitaminas y oligo-elementos, que el trigo común; igualmente, se destaca por su alto contenido en fibra.

Zeelandia presenta ESPELTA PLUS, su nueva gama de panes de espelta, la cual combina el sabor propio de este cereal con otros ingredientes diferenciadores, que le dan un toque creativo a las elaboraciones.

Material promocional para el punto de venta:



Cartel para el punto de venta



Cinta de papel para el pan



#### Espelta Plus yogurt

Preparado para la elaboración de pan rústico al 50%, que se destaca por conseguir una miga dorada, ligera y esponjosa. Además de harina y copos de espelta, contiene:

- Yogur, para dar un toque de sabor tierno y delicado,
- Cereales, tales como:
  - Pipas de girasol,
  - Copos de avena,
  - Semillas de linaza,
  - Centeno tostado.

Código	Envase	Receta
A220049	Saco/25 kg	500 g de ESPELTA PLUS YOGUR, 500 g de harina de trigo, 25 g de levadura, 550 g de agua aprox.



#### Espelta Plus caramelo

Preparado para la elaboración de pan rústico al 100%, que permite obtener un pan aromático con carácter moderno. Se caracteriza por tener una miga jugosa, así como una corteza fina y crujiente. El único trigo que contiene es de espelta, ya que la harina, los granos y la masa madre son de este cereal.

Además de la espelta, este mix contiene los siguientes ingredientes:

- Pipas de girasol, que le dan un toque crujiente al pan,
- Azúcar caramelizado, que le proporciona el color dorado a la miga,
- Suero de mantequilla, para extender su frescura.

Código	Envase	Receta
A220124	Saco/25 kg	1 kg de ESPELTA PLUS CAMELO, 30 g de levadura, 580 g de agua.

## Gama Panomix



### Panomix 8 cereales

Preparado para la elaboración de pan de cereales, con una equilibrada mezcla de trigo, centeno, arroz, pipas de girasol, linaza, mijo, maíz, soja y cebada.

Código	Envase	Receta
A220071	Saco / 25 kg	500 g de PANOMIX 8 CEREALES, 500 g de harina, 30 g de levadura, 600 g de agua aprox.



### Panomix 7 cereales

Preparado para la elaboración de pan de cereales con una equilibrada mezcla de trigo, centeno, pipas de girasol, linaza, arroz, sésamo y malta.

Código	Envase	Receta
A200215	Saco / 25 kg	500 g de PANOMIX 7 CEREALES, 500 g de harina de fuerza, 580 g de agua aprox. y 30 g de levadura.



### Panomix 4 Cereales

Preparado para la elaboración de pan de cereales con una equilibrada mezcla de trigo, centeno, pipas de girasol, linaza y sésamo.

Código	Envase	Receta
A200214	Saco / 25 kg	500 g de PANOMIX 4 CEREALES, 500 g de harina de fuerza, 600 g de agua aprox. y 40 g de levadura.



### Panomix Fibra

Preparado para la elaboración de pan integral, con alto contenido en fibras.

Código	Envase	Receta
A200221	Saco / 25 kg	500 g de PANOMIX FIBRA, 500 g de harina de fuerza, 600-620 g de agua y 30 g de levadura.



### Panomix Centeno

Preparado para la elaboración de pan integral de centeno.

Código	Envase	Receta
A200218	Saco / 25 kg	500 g de PANOMIX CENTENO, 500 g de harina de fuerza, 600 g de agua aprox., 30 g de levadura.



### Panomix Soja

Preparado para la elaboración de pan de soja. Contiene granos de soja troceados.

Código	Envase	Receta
A200226	Saco / 25 kg	500 g de PANOMIX SOJA, 500 g de harina de fuerza, 600 g de agua, 30 g de levadura.



- Nueva generación de mezclas multicereales.
- Mezcla de granos, semillas, productos extrusionados, aceites y grasas.
- Transforma la masa blanca (estándar) en masa de cereales en 2-3 minutos, sin afectar ni el proceso, ni la calidad del producto.
- Gracias a su contenido en enzimas, aceites y grasas, no daña la masa, como sucede con el cereal seco.
- Los productos extrusionados de Blend-it!™ quedan enteros después del amasado, a diferencia del resto de los mixes panarios, gracias a su corto tiempo en la mezcladora.
- Cómodo para dosificar.
- Económico (dosis 10-15%).
- Una solución sencilla para tener una amplia gama de panes especiales.



Vídeo sobre la elaboración de pan con Blend-it!



### Blend-it! Maíz

Código	Envase	Receta
A220011	Caja / 10 kg	10-15% sobre el peso de la masa.



### Blend-it! Soja

Código	Envase	Receta
A220013	Caja / 10 kg	10-15% sobre el peso de la masa.



### Blend-it! Malta

Código	Envase	Receta
A220012	Caja / 10 kg	10-15% sobre el peso de la masa.



Recetario de Blend-it!



## Fiesta Maíz 50

Preparado para la elaboración de pan de maíz crujiente, dorado y muy sabroso. Apto para la elaboración de panes, panecillos, bases de pizza, chapata, grissinis y focaccias. Contiene el maíz extrusionado que, aparte del sabor, aporta vistosidad a las elaboraciones. Contiene pipas de girasol.

Código	Envase	Receta
A220031	Saco / 15 kg	500 g de FIESTA MAÍZ 50, 500 g de harina, 30 g de levadura, 520 g de agua aprox.



## Panisoft Cereales y Cebolla

Semillas y cereales enteros hervidos, con un suave toque de cebolla. Aportan mayor humedad y esponjosidad a la miga.

Código	Envase	Receta
A310002	Caja / 3 bolsas x 5 kg	500 g de PANISOFT CEREALES Y CEBOLLA, 1000 g de harina de fuerza, 600 g de agua aprox. , 30 g de levadura fresca (o 12 g de levadura seca), 18 g de sal, 5 g de mejorante panario.



## Panisoft Cereales

Semillas y cereales enteros hervidos. Aportan mayor humedad y esponjosidad a la miga.

Código	Envase	Receta
A310001	Caja / 3 bolsas x 5 kg	500 g de PANISOFT CEREALES, 1000 g de harina de fuerza, 600 g de agua aprox. , 30 g de levadura fresca (o 12 g de levadura seca), 18 g de sal, 5 g de mejorante panario.

## Mixes Panarios

**Pan Rústico: chapata, barra gallega, pan de payés...**



## Ciabattamix 10

Preparado concentrado para la elaboración de chapata y otras piezas de pan rústico.

Código	Envase	Receta
A220020	Saco / 15 kg	100 g de CIABATTAMIX 10, 1000 g de harina de fuerza, 30 g de levadura, 720 g de agua aprox.



## Panomix Chapata Clara

Preparado para la elaboración de pan rústico, especialmente indicado para piezas de chapata. Proporciona al pan una miga clara y alveolada, así como una corteza crujiente.

Código	Envase	Receta
A200219	Saco / 25 kg	500 g de PANOMIX CHAPATA CLARA, 500 g de harina entrefuerte, 750 g de agua aprox. y 25 g de levadura.



## Panomix Chapata Oscura

Preparado para la elaboración de pan rústico, especialmente indicado para piezas de chapata. Proporciona al pan una miga y corteza más oscuras, así como un intenso sabor.

Código	Envase	Receta
A200227	Saco / 25 kg	500 g de PANOMIX CHAPATA OSCURA, 500 g de harina entrefuerte, 800 g de agua aprox. y 25 g de levadura.

## Mixes Panarios

### Panes funcionales

# Prokorn®

## Saboree la vida sana

Delicioso pan multicereal  
con valores nutritivos extra:

- 6 veces más calcio que el pan integral (fundamental para mantener unos huesos fuertes)
- 84% más de magnesio que el pan integral (el mineral anti-estrés por excelencia)
- 28% más de hierro que el pan integral (mineral necesario para la formación de los glóbulos rojos)
- 20% menos de sodio que el pan integral, y con buen sabor!
- Rico en fibras (para regular el tránsito intestinal)



### Prokorn

Preparado completo para la elaboración de un delicioso pan multicereal de color oscuro, con valores nutritivos extra: más calcio, menos sodio y más fibras que en el pan integral.

Código	Envase	Receta
A220076	Saco / 25 kg	1000 g de PROKORN, 30 g de levadura fresca (o 10 g de levadura seca), 570 g de agua aprox.

# Liv

## El pan que cuida tu corazón

Liv contiene betaglucano, fibra natural de la avena que ayuda a regular los niveles del llamado “colesterol malo”.

La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria asegura que tomar 3 gramos de betaglucanos de avena diariamente, reduce los niveles de colesterol en sangre hasta alcanzar cifras normales.

Para cumplir con la ingesta necesaria de betaglucano, se recomienda consumir 150 gramos de Liv al día.

[www.panliv.es](http://www.panliv.es)

PanLiv

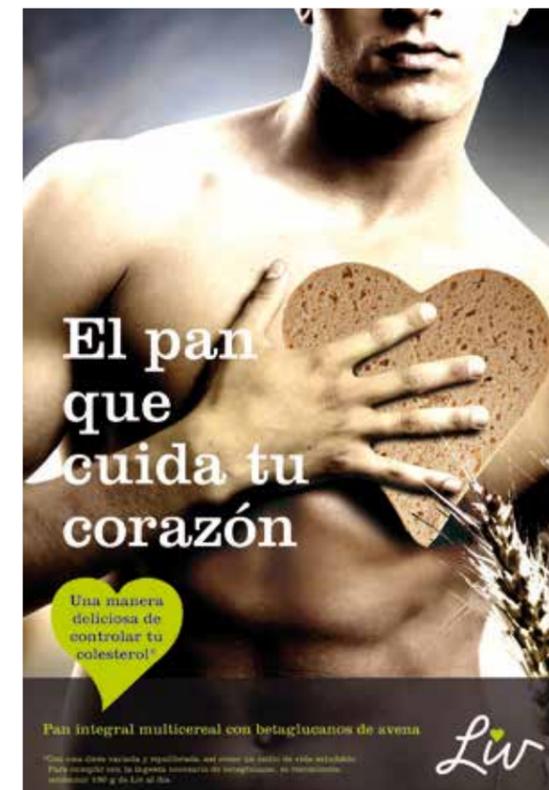
@pan\_liv



### Liv

Preparado para la elaboración del pan que ayuda a reducir el colesterol, gracias a su contenido de betaglucanos, fibra natural de la avena.

Código	Envase	Receta
A200164	Saco / 15 kg	Para proceso artesano: 1000 g de LIV, 710-760 g de agua, 30 g de levadura. Para proceso mecanizado: 1000 g de LIV, 750 g de agua, 20 g de levadura.



Cartel para el punto de venta.



### Fibractive

Preparado para la elaboración de pan rico en fibras. Favorece el tránsito intestinal y contiene espinacas y semillas de linaza.

Código	Envase	Receta
A200117	Saco / 15 kg	1000 g de FIBRACTIVE, 1000 g de harina, 1200 g de agua aprox., 70 g de levadura.

## Mixes Panarios

### Pan de Baguette



#### Jung La Baguette

Preparado concentrado para la elaboración de baguettes, panecillos y barritas. Aporta un excelente sabor, una corteza crujiente y una miga fina.

Código	Envase	Receta
A220047	Saco / 25 kg	100 g de JUNG LA BAGUETTE, 900 g de harina de trigo, 30 g de levadura, 600 g de agua aprox.



#### Panomix Baguette

Preparado para la elaboración de baguettes, panecillos y barritas. Aporta un excelente sabor, una corteza crujiente y una miga fina.

Código	Envase	Receta
A200216	Saco / 25 kg	1 kg de PANOMIX BAGUETTE, 1 kg de harina entrefuerte, 1050-1100 g de agua aprox. y 40 g de levadura.

## Mixes Panarios

### Pan de molde o pan de hamburguesa



#### Panomix Molde

Preparado para la elaboración de pan de molde, viena, hamburguesa y frankfurt. Aporta una miga regular.

Código	Envase	Receta
A200224	Saco / 25 kg	Pan de molde: 1000 g de PANOMIX MOLDE, 1000 g de harina de fuerza, 1000 g de agua aprox., 120 g de levadura. Panecillos de Viena y panecillos de hamburguesa: 1000 g de PANOMIX MOLDE, 1000 g de harina de fuerza, 1100 g de agua aprox., 50 g de azúcar, 100 g de levadura.



#### Sandwich Paste

Preparado concentrado en pasta para la elaboración de pan de molde, pan de hamburguesa y frankfurt. Permite obtener una miga húmeda muy blanca, característica del pan de molde. Contiene conservante, lo que proporciona una mayor vida útil al pan.

Código	Envase	Receta
A200308	Cubo / 12 kg	100 g de SANDWICH PASTE, 900 g de harina de fuerza, de 450-500 g de agua, 60 g de levadura.

## Decoraciones y complementos



### Decor Multi

Mezcla de semillas para la decoración de panes especiales y bollería (magdalenas, croissants o galletas). Contiene pipas de calabaza, soja troceada y salvado de avena.

Código	Envase	Receta
A200106	Caja / 4 kg	Listo para usar



### Prokorn Decor

Decoración de trigo sarraceno (alforfón), para panes especiales y bollería (magdalenas, croissants o galletas).

Código	Envase	Receta
A220075	Caja / 6 kg	Listo para usar



### Seedmix

Mezcla de semillas para la decoración de panes especiales y bollería (magdalenas, croissants o galletas). Contiene copos de avena, semillas de linaza y sésamo, y pipas de girasol.

Código	Envase	Receta
A220083	Caja / 5 kg	Listo para usar



### Semolina Decoración

Decoración de sémola fina de trigo, para panes especiales y bollería (magdalenas, croissants o galletas).

Código	Envase	Receta
A200311	Caja / 2,5 kg	Listo para usar

## Complementos Panarios

### Reforzante de harinas



### Fortipan

Complemento panario para reforzar las harinas flojas. Aporta mayor volumen y greña. Producto complementario para los procesos largos de congelación en masa.

Código	Envase	Receta
A200119	Saco / 15 kg	De 10 a 15 g por 1 kg de harina para pan blanco. De 20 a 25 g por 1 kg de harina para pan de centeno, maíz o sarraceno.

### Para dar color y aroma



### Maltipan

Complemento panario para acentuar el color y el aroma en especialidades multicereal y rústicas.

Código	Envase	Receta
A210005	Saco / 15 kg	A partir de 4 g de MALTIPAN por 1 kg de harina, dependiendo del color deseado.

## Mixes de Bollería



### Panovite Doughnut

Preparado para una fácil elaboración de doughnuts, berlinas y otras especialidades fritas. Producto de agradable sabor y textura esponjosa. Consigue una menor absorción de aceite al freír las piezas, comparando con una elaboración estándar.

Código	Envase	Receta
A200230	Saco / 25 kg	1 kg de PANOVITE DOUGHNUT, 450 g de agua, 50 g de levadura.



### Panovite Berliner

Preparado para una fácil elaboración de doughnuts, berlinas y otras especialidades fritas. Proporciona un excelente color dorado a las piezas. Aporta una buena tolerancia en el amasado, y una gran estabilidad después de su elaboración.

Código	Envase	Receta
A220073	Saco / 10 kg	1000 g de PANOVITE BERLINER, 150 g de huevos, 50 g de levadura, 300 g de agua.



### Panovite Brioche

Preparado para la elaboración de brioches, roscones y piezas de bollería. Proporciona muy buen volumen, al igual que una miga fina y uniforme.

Código	Envase	Receta
A200229	Saco / 25 kg	1000 g de PANOVITE BRIOX, 50 g de aceite, 425 g de agua aprox., 70 g de levadura.



### Panovite Panettone

Solución ideal para la elaboración del auténtico Panettone Italiano. De muy fácil preparación, a través de un corto proceso, y añadiendo solo agua, levadura y pasas.

Código	Envase	Receta
A220074	Saco / 25 kg	1000 g de PANOVITE PANETTONE, 80 g de levadura, 380 g de agua. Pasas/frutas confitadas: 300 g.



### Panomix Milky

Preparado para la elaboración de pan de leche. Contiene leche entera, que proporciona suavidad y cuerpo a la miga y, a la vez, una corteza fina y dorada.

Código	Envase	Receta
A200223	Saco / 15 kg	500 g de PANOMIX MILKY, 500 g de harina de fuerza, 400-425 g de agua aprox. y 50 g de levadura.

## Mixes de Pastelería

### Bizcochos y Planchas



#### Biscamix

Preparado para la elaboración de bizcochos emulsionados, planchas, bizcochos soletilla, entre otros. Una base ideal para una gran variedad de tartas. Excelente ternura y esponjosidad. De fácil preparación.

Código	Envase	Receta
A220009	Saco / 15 kg	Bizcochos: 1000 g de BISCAMIX, 750 g de huevos, 100-150 g de agua.
A220010	Saco / 25 kg	Planchas: 1000 g de BISCAMIX, 900-1000 de huevos.



#### Biscamix E

Preparado para la elaboración de bizcochos emulsionados, planchas, bizcochos soletilla, entre otros. Producto de alto rendimiento.

Código	Envase	Receta
A200057	Saco / 15 kg	Bizcochos: 1 kg de BISCAMIX E, 600 g de huevos, de 120 a 180 g de agua. Planchas: 1000 g de BISCAMIX E, 900 g-1000 g de huevos.



#### Biscamix G

Preparado especialmente indicado para la elaboración de bizcochos calados.

Código	Envase	Receta
A200059	Saco / 15 kg	Bizcochos: 1 kg de BISCAMIX G, 700 g de huevos, 100 g de agua. Planchas: 1 kg de BISCAMIX G, 1 kg de huevos.



#### Biscamix Chocolate

Preparado para la elaboración de bizcochos y planchas enrollables de chocolate, con intenso color y sabor.

Código	Envase	Receta
A220008	Saco / 15 kg	Bizcochos: 1000 g de BISCAMIX CHOCOLATE, 750 g de huevos, 150 g de agua. Planchas: 1000 g de BISCAMIX CHOCOLATE, 900-1000 g de huevos.



#### Biscamix Plancha

Preparado para la elaboración de planchas enrollables.

Código	Envase	Receta
A200060	Saco / 15 kg	1000 g de BISCAMIX PLANCHA, 1000 g de huevos.



#### Biscamix Roll

Preparado para la elaboración de planchas, de muy fácil preparación y gran elasticidad.

Código	Envase	Receta
A200061	Saco / 15 kg	1000 g de BISCAMIX ROLL, 900 g de huevos.



#### Genoise Es

Preparado para la elaboración de bizcochos y planchas; de fácil preparación y permite el calado. Excelente volumen.

Código	Envase	Receta
A220042	Saco / 25 kg	Bizcochos: 1000 g de GENOISE ES, 750 g de huevos, 100 g de agua. Planchas: 1000 g de GENOISE ES, 900 g de huevos.

## Mixes de Pastelería

### Cakes, Magdalenas y Muffins



#### Versil

Cake clásico con un suave toque de limón; de muy fácil preparación, que permite la elaboración de una gran variedad de recetas y acabados, con miga esponjosa y excelente volumen. De gran resistencia a decoraciones y rellenos copiosos (chocolate, crema, fruta, etc.).

Código	Envase	Receta
A200337	Caja con bolsas / 8 x 1 kg	1000 g de VERSIL, 350 g de huevos, 225 g de agua, 300 g de aceite.
A200336	Saco / 15 kg	



#### Versil Choco

Cake de chocolate de fácil elaboración. Aporta una miga esponjosa, un excelente volumen y gran resistencia a decoraciones copiosas. Ideal para la elaboración de todo tipo de cakes, muffins y magdalenas.

Código	Envase	Receta
A200330	Saco / 15 kg	1000 g de VERSIL CHOCO, 350 g de huevos, 225 g de agua, 300 g de aceite.



#### Versil Extra Choc

Cake de intenso color y sabor, con un elevado contenido de cacao. De fácil preparación. Permite la elaboración de una gran variedad de recetas y acabados.

Código	Envase	Receta
A200339	Caja con bolsas / 8 x 1 kg	1000 g de VERSIL EXTRA CHOC, 350 g de huevos, 225 g de agua, 300 g de aceite.
A200338	Saco / 15 kg	



#### Versil Choco Naranja

Cake de chocolate con zumo de naranja encapsulado (la combinación perfecta). De fácil preparación.

Código	Envase	Receta
A200333	Saco / 15 kg	1000 g de VERSIL CHOCO NARANJA, 290 g de huevos, 250 g de aceite, 190 g de agua.



#### Versil Integral Espelta

Cake único elaborado con harina 100% de espelta. Presenta un aspecto rústico, con un color dorado muy atractivo, así como una textura tierna y jugosa. Aporta múltiples ventajas nutricionales.

Código	Envase	Receta
A200341	Saco / 15 kg	1000 g de VERSIL INTEGRAL ESPELTA, 600 g de huevos, 500 g de aceite vegetal.



#### Versil Brownie

Cake tipo Brownie americano, en una versión más ligera que la original, con intenso sabor a chocolate. De muy fácil preparación. Permite añadir frutos secos.

Código	Envase	Receta
A200327	Caja con bolsas / 8 x 1 kg	1000 g de VERSIL BROWNIE, 140 g de huevos, 280 g de aceite, 230 g de agua, 170 g de nueces troceadas.
A200326	Caja / 5 kg	



#### Versil Espelta Carrot Cake

Cake de zanahoria de especial ternura, especiado con canela y nuez moscada. Contiene harina integral de espelta y trocitos de zanahoria. Perfecto para elaborar cupcakes. Habitualmente se decora con frosting de queso cremoso.

Código	Envase	Receta
A200328	Caja / 5 kg	1000 g de VERSIL ESPELTA CARROT CAKE, 500 g de huevos, 100g de agua, 420 g de aceite.



#### Versil Vanil

Cake clásico con un suave toque de vainilla; de muy fácil preparación, que permite la elaboración de una gran variedad de recetas y acabados, con miga esponjosa y excelente volumen. De gran resistencia a decoraciones y rellenos copiosos (chocolate, crema, fruta, etc).

Código	Envase	Receta
A200343	Saco / 15 kg	1000 g de VERSIL VANIL, 350 g de huevos, 225 g de agua y 300 g de aceite.



#### Banana Dream Cake

Un cake espectacular para los amantes del plátano: con un sabor muy característico y trocitos de esta fruta.

Código	Envase	Receta
A220006	Saco / 15 kg	1000 g de BANANA DREAM CAKE, 330 g de aceite, 330 g de agua.



## Doble Choc Cake

Cake de chocolate de intenso sabor, ideal para los fans del chocolate. De fácil utilización. Contiene trocitos de chocolate puro.

Código	Envase	Receta
A220030	Saco / 15 kg	1000 g de DOBLE CHOC CAKE, 200 g de huevos, 200 g de agua.



## Fruit Cake

Un cake con jugosos trocitos de fruta: manzana, naranja, albaricoque, zarzamora, grosella negra, fresa y frambuesa. Con su toque cítrico, ofrece ligereza en el paladar. Ideal para la elaboración de una versión ligera de plumcake.

Código	Envase	Receta
A220034	Saco / 15 kg	1000 g de FRUIT CAKE, 250 g de aceite de girasol, 250 g de huevos, 250 g de agua.



## Mielchoc Cake

Cake con harina integral, de fácil elaboración. Contiene miel y paillettes de chocolate.

Código	Envase	Receta
A220055	Saco / 15 kg	1000 g de MIELCHOC CAKE, 500 g de aceite de girasol, 500 g de huevos, 50 g de agua.



## Red Velvet Cake

Cake típico americano de espectacular color rojo-ocre. Un deleite para el paladar que contiene ingredientes característicos de esta especialidad: buttermilk y cacao. Perfecto para elaborar cupcakes. Habitualmente decorado con frosting de queso cremoso.

Código	Envase	Receta
A200302	Caja con bolsas / 8 x 1 kg	1000 g de RED VELVET, 525 g de azúcar, 525 g de huevo, 450 g de aceite, 340 g de agua.
A220081	Caja / 5 kg	



## Sunny Cake

Espectacular cake de naranja con ralladura de piel de esta fruta.

Código	Envase	Receta
A220084	Saco / 15 kg	1000 g de SUNNY CAKE, 350 g de agua.



## Yogofin

Cake de yogur, de textura tierna y ligera. Ideal para decorar con fruta fresca o mermelada. Contiene yogur.

Código	Envase	Receta
A200345	Saco / 15 kg	1000 g de YOGOFIN, 400 g de aceite y de 450 g a 500 g de agua.

## Mixes de Pastelería



## Jello Total

Preparado para la elaboración de petisú, lionesas y buñuelos de viento. Proporciona buen volumen y es estable a la congelación.

Código	Envase	Receta
A220044	Saco / 10 kg	1000 g de JELLO TOTAL, 1500 g de agua (50°C).



## Croute Express

Preparado para la fácil elaboración de pasta brisa, forros, galletas, pastas de té, etc. Posee gran elasticidad.

Código	Envase	Receta
A200102	Saco / 10 kg	Receta A: 1000 g de CROUTE EXPRESS, 145 g de agua. Receta B: 1000 g de CROUTE EXPRESS, 100 g de agua, 50 g de huevos.



Vídeo sobre la elaboración de Pasta Brisa con Croute Express.



## Cheslux

Preparado para la elaboración de Tarta de Queso al horno. Ofrece una consistencia cremosa y buen volumen.

Código	Envase	Receta
A200069	Caja / 5 kg	500 g de CHESLUX, 1000 g de agua, 100 g de huevos (2 unidades), 70-100 g de margarina fundida.



## Florentinermix

Preparado para la elaboración de florentinas y tejas. Ideal para la decoración de piezas de pastelería.

Código	Envase	Receta
A220032	Caja / 7 kg	250 g de FLORENTINERMIX, 100-250 g de almendras fileteadas.



## Bianco Mix

Preparado para una fácil elaboración del Merengue, de gran volumen permanente. Se puede personalizar y saborizar. Permite la congelación.

Código	Envase	Receta
A200056	Caja con bolsas / 8 x 1 kg	1000 g de BIANCO MIX, 750 g de agua a 70°C.
A200055	Caja / 5 kg	



## Macaron Mix

Preparado para la fácil y rápida elaboración de los tradicionales Macarons de la repostería francesa. Contiene alto porcentaje de almendra. Aporta una textura ligera y crujiente, así como una estructura alveolada fina. Igualmente, se puede utilizar para la elaboración del relleno para los Macarons.

Código	Envase	Receta
A200171	Caja con bolsas / 8 x 1 kg	1000 g de MACARON MIX, 160 g de agua.
A220050	Saco / 10 kg	



Video sobre la elaboración de los Macarons



## Mix Crêpes

Preparado universal para la elaboración de crêpes, pancakes y gofres. Apto para la congelación y con suave sabor a vainilla.

Código	Envase	Receta
A200186	Caja / 5 kg	Para Crêpes: 1000 g de MIX CRÊPES, 1000 g de agua. Para Gofres: 1000 g de MIX CRÊPES, 16 g de Alpina (impulsor o levadura química), 800 g de agua.

## Diferentes aplicaciones del MIX CRÊPES



## Crêpes

**Descripción:** se obtienen piezas redondas, finas y grandes. Se suelen rellenar y 'doblar' antes de servir.

**Para elaborar Crêpes:**  
MIX CRÊPES: 1000 g  
Agua: 1000 g

**Modo de empleo:**  
Diluir el MIX CRÊPES con el agua hasta obtener un batido homogéneo. Pulverizar ligeramente la crepera con CARLEX SPRAY y elaborar las Crêpes.



## Tortitas o Panqueques

**Descripción:** producto de mayor grosor en comparación con las Crêpes. Su forma es mayormente redonda.

**Para elaborar Tortitas o Panqueques:**  
MIX CRÊPES: 1000 g  
Agua: 800 g

**Modo de empleo:**  
Diluir el MIX CRÊPES con el agua hasta obtener un batido homogéneo. Pulverizar ligeramente la crepera con CARLEX SPRAY y elaborar las Tortitas o Panqueques.



## Pancakes

**Descripción:** producto final más grueso, de forma redonda y normalmente de diámetro más pequeño, en comparación con las Crêpes y Tortitas.

**Para elaborar Pancakes (Típicos de USA):**  
MIX CRÊPES: 1000 g  
Agua: 660 g

**Modo de empleo:**  
Diluir el MIX CRÊPES con el agua hasta obtener un batido homogéneo. Pulverizar ligeramente la crepera con CARLEX SPRAY y elaborar los Pancakes.

## Cremas

### Cremas Pasteleras

#### Cremas Pasteleras Elaboración en frío



#### Minuta Suprema

Crema pastelera tradicional de elaboración en frío y alta calidad, con un suave toque de vainilla y rica en leche entera. Es estable al horno y permite congelaciones cortas.

Código	Envase	Receta
A200179	Caja con bolsas / 6 x 1,2 kg	
A200178	Caja / 5 kg	400 g de MINUTA SUPREMA por 1000 g de agua.
A200176	Saco / 15 kg	
A200177	Saco / 25 kg	



#### Minutacrem

Crema pastelera de elaboración en frío y alta calidad. Contiene leche y es de gran cremosidad.

Código	Envase	Receta
A200180	Saco / 15 kg	400 g de MINUTACREM por 1000 g de agua.



#### Crema Pasterella

Crema pastelera con textura consistente y sabor lácteo. Para la elaboración en frío.

Código	Envase	Receta
A200083	Saco / 15 kg	400 g de CREMA PASTERELLA por 1000 g de agua.



#### Classicrem

Crema pastelera tradicional y de gran calidad. Contiene leche entera. Posee un suave toque a vainilla y textura muy cremosa.

Código	Envase	Receta
A200073	Saco / 15 kg	400 g de CLASSICREM por 1000 g de agua.



#### Milkrem

Crema pastelera de elaboración en frío, con un suave toque de vainilla. Contiene leche y es estable al horno. Permite congelaciones cortas.

Código	Envase	Receta
A200175	Caja con bolsas / 6 x 1,2 kg	400 g de MILKREM por 1000 g de agua.
A200174	Saco / 15 kg	



#### Dolcecrem

Crema pastelera para la elaboración en frío, apta para relleno. Permite congelaciones cortas. Posee una textura cremosa y un sabor suave.

Código	Envase	Receta
A200107	Saco / 15 kg	300 - 400 g de DOLCECREM por 1000 g de agua.



#### Estabilcrem

Crema pastelera para la elaboración en frío, ideal para congelación. Gran estabilidad en el horno.

Código	Envase	Receta
A200113	Saco / 15 kg	400-450 g de ESTABILCREM por 1000 g de agua.

#### Crema Pastelera Elaboración en Caliente



#### Crepa - Plus

Crema pastelera para la elaboración en caliente, con textura fina y aspecto brillante. Sabor con un suave toque de vainilla.

Código	Envase	Receta
A200092	Saco / 15 kg	130 g de CREPA PLUS, 1000 g de agua, 250-400 g de azúcar.

## Cremas

### Cremas Listas para Usar

#### Gama Liscrema

Crema lista para usar con una estructura lisa y brillante; ideal para rellenos y decoraciones. Fácil de trabajar con espátula. Apta para decoraciones rápidas y consistentes. Posee un prolongado tiempo de conservación a temperatura ambiente. Es estable al horno y apta para la congelación.



#### Liscrema Choco

Código	Envase	Receta
A200152	Cubo / 6 kg	Lista para usar



#### Liscrema Leche

Código	Envase	Receta
A200156	Cubo / 12 kg	Lista para usar



#### Liscrema Toffee

Código	Envase	Receta
A200158	Cubo / 12 kg	Lista para usar



#### Liscrema Vainilla Extra

Código	Envase	Receta
A200392	Cubo / 12 kg	Lista para usar

#### Gama Longcrem

Crema lista para usar, de larga duración a temperatura ambiente. Estable al horno y a la congelación.



#### Longcrem Vainilla

Código	Envase	Receta
A200167	Cubo / 12 kg	Lista para usar
A200168	Cubo / 25 kg	



#### Longcrem Chocolate

Código	Envase	Receta
A200165	Cubo / 12 kg	Lista para usar



#### Longcrem Limón Canela

Código	Envase	Receta
A200166	Cubo / 12 kg	Lista para usar

## Semifríos y Mousses

### Gama Zeesan



Preparado para la elaboración de semifríos y mousses de alta calidad, con el que se consigue un producto cremoso y ligero. Aporta a la nata el sabor, la consistencia y la textura cremosa. De larga duración en frío positivo.

### Zeesan Avellana

Código	Envase	Receta
A220097	Caja / 4kg	200 g de ZEESAN AVELLANA, 250 g de agua (a 25°C), 1 litro de nata semimontada. Opcional añadir azúcar a la nata al gusto.

### Zeesan Banana

Código	Envase	Receta
A220098	Caja / 4kg	200 g de ZEESAN BANANA, 250 g de agua (a 25°C), 1 litro de nata semimontada. Opcional añadir azúcar a la nata al gusto.

### Zeesan Biscuit Glacé

Código	Envase	Receta
A200346	Caja / 4kg	200 g de ZEESAN BISCUIT GLACÉ, 250 g de agua (a 25°C), 1 litro de nata semimontada. Opcional añadir azúcar a la nata al gusto.

### Zeesan Chocolate

Código	Envase	Receta
A220101	Caja / 4kg	200 g de ZEESAN CHOCOLATE, 250 g de agua (a 25°C), 1 litro de nata semimontada. Opcional añadir azúcar a la nata al gusto.

### Zeesan Crema Catalana

Código	Envase	Receta
A200347	Caja / 4kg	200 g de ZEESAN CREMA CATALANA, 250 g de agua (a 25°C), 1 litro de nata semimontada. Opcional añadir azúcar a la nata al gusto.

### Zeesan Fresa

Código	Envase	Receta
A220102	Caja / 4kg	200 g de ZEESAN FRESA, 250 g de agua (a 25°C), 1 litro de nata semimontada. Opcional añadir azúcar a la nata al gusto.

### Zeesan Frutas del Bosque

Código	Envase	Receta
A220103	Caja / 4kg	200 g de ZEESAN FRUTAS DEL BOSQUE, 250 g de agua (a 25°C), 1 litro de nata semimontada. Opcional añadir azúcar a la nata al gusto.

### Zeesan Limón

Código	Envase	Receta
A220104	Caja / 4kg	200 g de ZEESAN LIMÓN, 250 g de agua (a 25°C), 1 litro de nata semimontada. Opcional añadir azúcar a la nata al gusto.

### Zeesan Naranja Sanguina

Código	Envase	Receta
A220105	Caja / 4kg	200 g de ZEESAN NARANJA SANGUINA, 250 g de agua (a 25°C), 1 litro de nata semimontada. Opcional añadir azúcar a la nata al gusto.



Recetario Postres Ligeros

### Zeesan Neutro

Código	Envase	Receta
A220107	Caja / 4kg	200 g de ZEESAN NEUTRO, 250 g de agua (a 25°C), 1 litro de nata semimontada. Opcional añadir azúcar a la nata al gusto.

### Zeesan Queso

Código	Envase	Receta
A200348	Saco / 15kg	500 g de ZEESAN QUESO, 1000 g de agua (a 25°C), 1 litro de nata semimontada. Opcional añadir azúcar a la nata al gusto.

### Zeesan Queso Roll

Código	Envase	Receta
A220109	Caja / 4kg	500 g de ZEESAN QUESO ROLL, 1000 g de agua (a 25°C), 1 litro de nata semimontada. Opcional añadir azúcar a la nata al gusto.

### Zeesan Tiramisú

Código	Envase	Receta
A220110	Caja / 4kg	200 g de ZEESAN TIRAMISÚ, 250 g de agua (a 25°C), 1 litro de nata semimontada. Opcional añadir azúcar a la nata al gusto.

### Zeesan Yogur

Código	Envase	Receta
A220112	Caja / 4 kg	500 g de ZEESAN YOGUR, 1000 g de agua (a 25°C), 1 litro de nata semimontada. Opcional añadir azúcar a la nata al gusto.
A220111	Caja / 10 kg	1 litro de nata semimontada. Opcional añadir azúcar a la nata al gusto.



Recetario de Verano

## Gelatinas y Brillos

### Gelatinas

#### Gelatinas para aplicar en caliente y con pincel



#### Paletta Neutral

Gelatina para aplicar en caliente. Se mezcla fácilmente con el agua y cuaja de forma transparente. Es resistente a la acidez de la fruta y aporta un brillo excelente.

Código	Envase	Receta
A220069	Cubo / 12,5 kg	1000 g de PALETTA NEUTRAL, 300-500 g de agua.



#### Paletta RM

Gelatina para aplicar en caliente, con ligero sabor a manzana, para la aplicación en bollería y pastelería.

Código	Envase	Receta
A200209	Cubo / 6 kg	1000 g de PALETTA RM, 200 g de agua.
A200208	Cubo / 23 kg	



#### Paletta Basic

Gelatina para aplicar en caliente, con ligero sabor a manzana, para la aplicación en bollería y pastelería.

Código	Envase	Receta
A200204	Cubo / 23 kg	1000 g de PALETTA BASIC, 100 -150 g de agua.

#### Gelatinas listas para aplicar con pistola



#### Paletta Spray Gel

Gelatina lista para usar, para aplicar con pistola. Sabor neutro.

Código	Envase	Receta
A200210	Cubo / 23 kg	Lista para usar (Calentar a +/-90°C).



#### Paletta Spray Neutral

Gelatina lista para usar, de alta calidad, para aplicar con pistola. Sabor neutro. Gelifica rápidamente con un brillo excelente, muy transparente.

Código	Envase	Receta
A220070	Bag-in-box / 13 kg	Lista para usar (Calentar a +/-90°C).

#### Gelatinas listas para aplicar en frío con espátula o con pincel



#### Paletta Ice Gel

Gelatina multiuso de textura fluida y sabor neutro, que proporciona un brillo excelente y transparente. Indicada para abrillantar y decorar una amplia gama de productos de pastelería y bollería, incluyendo tartas de fruta y semifríos. Estable a la congelación.

Código	Envase	Receta
A200373	Cubo / 6 kg	Lista para usar



#### Paletta Mixta

Gelatina lista para usar, para aplicar en frío. Ideal para dar un buen acabado a las piezas de bollería y pastelería. Se puede utilizar como gelatina en caliente, y admite hasta un 25% de agua. Tiene sabor afrutado.

Código	Envase	Receta
A200206	Cubo / 6 kg	Para engelatar en caliente: 1000 g de PALETTA MIXTA y 250 g de agua. Para acabado de tartas y bavaoís aplicar directamente.
A200205	Cubo / 12,5 kg	



#### Paletta Mirroir Neutral

Gelatina en frío de alta calidad, lista para usar. Aporta un brillo excelente y muy transparente. Estable a la congelación.

Código	Envase	Receta
A220068	Cubo / 6 kg	Lista para usar



Vídeo sobre la Paletta Mirroir Neutral

## Gelatinas y Brillos

### Brillos para decoración de pastelería



#### Gama Gelidecor

Producto para decorar y rellenar tartas u otras piezas de pastelería. Textura fina y suave, color y sabor agradables. Se puede almacenar a temperatura ambiente. De larga duración.



#### Gelidecor Albaricoque

Código	Envase	Receta
A200136	Cubo / 6,5 kg	Listo para usar



#### Gelidecor Fresa

Código	Envase	Receta
A200137	Cubo / 6,5 kg	Listo para usar



#### Gelidecor Limón

Código	Envase	Receta
A200138	Cubo / 6,5 kg	Listo para usar

#### Gama Farcitura

Gelatinas de aplicación directa y en frío, con un 20% de fruta, y presencia de semillas para resaltar su aspecto decorativo. Brillantes, fáciles de esparcir y estables a la congelación. De excelente sabor.



#### Farcitura Frambuesa

Código	Envase	Receta
A300009	6 latas de 3,15 Kg	Listo para usar



#### Farcitura Kiwi

Código	Envase	Receta
A3000012	6 latas de 3,15 Kg	Listo para usar



#### Farcitura Fresa

Código	Envase	Receta
A300008	6 latas de 3,15 Kg	Listo para usar



#### Farcitura Frutas de la Pasión

Código	Envase	Receta
A300007	12 latas de 0,85 kg	Listo para usar

#### Gama Miroir

Gelatina fina, muy brillante, de aplicación directa en frío. Sabor muy agradable y excelente calidad.



#### Miroir Caramelo

Código	Envase	Receta
A300002	Cubo / 7 kg	Listo para usar



#### Miroir Chocolate

Código	Envase	Receta
A300001	Cubo / 6,5 kg	Listo para usar

## Fruta

### Rellenos de Aldia



Rellenos de fruta de alta calidad, con frutas naturales troceadas, estables al horno y aptas para la congelación. De excelente aplicación en semifríos, mousses, cakes, helados, etc. Contenido mínimo de fruta: 70%.

### Relleno Albaricoque

Código	Envase	Receta
A300021	6 latas de 2,7 kg	Listo para usar

### Relleno Arándanos

Código	Envase	Receta
A300019	6 latas de 2,7 kg	Listo para usar

### Relleno Cereza Negra

Código	Envase	Receta
A300015	6 latas de 2,7 kg	Listo para usar

### Relleno Cereza Roja

Código	Envase	Receta
A300029	6 latas de 2,7 kg	Listo para usar

### Relleno Frambuesa

Código	Envase	Receta
A300025	6 latas de 2,7 kg	Listo para usar

### Relleno Fresa

Código	Envase	Receta
A300017	6 latas de 2,7 kg	Listo para usar

### Relleno Frutas del Bosque

Código	Envase	Receta
A300023	6 latas de 2,7 kg	Listo para usar

### Relleno Limón Crema

Código	Envase	Receta
A300032	6 latas de 2,7 kg	Listo para usar

### Relleno Mango

Código	Envase	Receta
A300033	6 latas de 2,7 kg	Listo para usar

### Relleno Manzana 5 x 5

Código	Envase	Receta
A300031	6 latas de 2,7 kg	Listo para usar

### Relleno Manzana 10 x 10

Código	Envase	Receta
A300013	6 latas de 2,7 kg	Listo para usar

### Relleno Melocotón

Código	Envase	Receta
A300028	6 latas de 2,7 kg	Listo para usar

### Relleno Naranja

Código	Envase	Receta
A300026	6 latas de 2,7 kg	Listo para usar

### Relleno Piña

Código	Envase	Receta
A300018	6 latas de 2,7 kg	Listo para usar

### Rellenos Frutafill



Rellenos de fruta para tartas, postres y semifríos. Resistentes al horno y a la congelación. Contenido de fruta: 70-90%. La variedad Ron y Pasas es ideal para la aplicación en heladería.

### Frutafill Arándanos

Código	Envase	Receta
A220035	Cubo / 6 kg	Listo para usar

### Frutafill Cereza

Código	Envase	Receta
A220036	Cubo / 6 kg	Listo para usar

### Frutafill Manzana

Código	Envase	Receta
A220037	Cubo / 5 kg	Listo para usar

### Frutafill Ron y Pasas

Código	Envase	Receta
A220038	Cubo / 6 kg	Listo para usar

### Frutafill Tropical

Código	Envase	Receta
A220039	Cubo / 6 kg	Listo para usar



Recetario de Fruta

## Mermeladas de Aldia



Mermeladas de gran estabilidad al horno, con elevados niveles de grados BRIX. Fáciles de esparcir y con intenso sabor a fruta. Contenido de fruta del 35%.

### Mermelada Albaricoque SA

Código	Envase	Receta
A300005	Cubo / 13 kg	Lista para usar

### Mermelada Fresa SA

Código	Envase	Receta
A300003	Cubo / 13 kg	Lista para usar

### Mermelada Frambuesa SA

Código	Envase	Receta
A300004	Cubo / 13 kg	Lista para usar

## Productos complementarios de Fruta



### Filetes de Manzana

Filetes de manzana en almíbar, ideales para la elaboración y decoración de tartas. De color claro y textura consistente.

Código	Envase	Receta
A210003	6 latas de 3 kg	Listos para usar.



### Cabello de Ángel

Producto ideal para la pastelería en general. Perfecto para rellenar elaboraciones pasteleras.

Código	Envase	Receta
A210002	Cubo / 13 kg	Listo para usar

## Aromas



Aromas en pasta que aportan sabor y color a las elaboraciones de pastelería y bollería. De fácil utilización.

### Arome Anís

Código	Envase	Receta
A200027	Bote / 1 kg	10 g por kg de producto acabado.

### Arome Fresa

Código	Envase	Receta
A200033	Bote / 1 kg	10 g por kg de producto acabado.

### Arome Limón

Código	Envase	Receta
A200034	Bote / 1 kg	10 g por kg de producto acabado.

### Arome Mantequilla

Código	Envase	Receta
A200035	Bote / 1 kg	10 g por kg de producto acabado.

### Arome Moka

Código	Envase	Receta
A200036	Bote / 1 kg	10 g por kg de producto acabado.

### Arome Naranja

Código	Envase	Receta
A200037	Bote / 1 kg	10 g por kg de producto acabado.

### Arome Vainilla

Código	Envase	Receta
A200038	Bote / 1 kg	10 g por kg de producto acabado.

### Arome Citron

Aroma de limón para masas abizcochadas. Resistente al horno. No aporta color a la pieza.

Código	Envase	Receta
A200030	Garrafa / 25 kg	1 g por kg de producto acabado.



## Decoraciones

### Gama Dip



Cobertura sucedánea especial para cubrir y decorar productos de pastelería. No es necesario atemperar. Una vez aplicada y fría, permite un corte limpio y nítido. Tiene buen color y brillo, y es estable a la congelación. Permite elaborar frosting para la decoración de cupcakes.

### Dip Avellana Extra E/5

Código	Envase	Receta
A220022	Cubo / 5 kg	Listo para usar

### Dip Banana E/5

Código	Envase	Receta
A220023	Cubo / 5 kg	Listo para usar

### Dip Blanco Nieve E/5

Código	Envase	Receta
A220113	Cubo / 5 kg	Listo para usar

### Dip Cereza E/5

Código	Envase	Receta
A220025	Cubo / 5 kg	Listo para usar

### Dip Chocolate E/6

Código	Envase	Receta
A220026	Cubo / 6 kg	Listo para usar

### Dip Naranja E/5

Código	Envase	Receta
A220028	Cubo / 5 kg	Listo para usar

### Aplicaciones de la gama Dip:

- Cobertura de baño para productos de bollería y pastelería: cakes, berlinas, doughnut, pastas de té, etc.
- Para pequeñas decoraciones: por ejemplo el rayado.
- Decoración con Cobertura Dip.
- Como relleno para galletas, cookies, macarons, etc.
- Para elaborar frosting para cupcakes.



Sacher

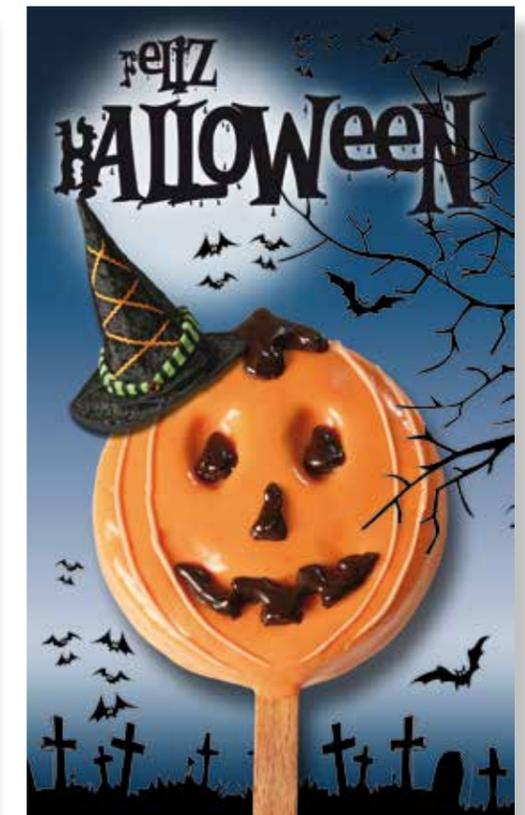


Cupcakes



Vídeo sobre la elaboración de Pastelitos en forma de Polo

### Promociones para campañas de San Valentín y Halloween



## Decoraciones

### Pasta de Azúcar



Pasta de azúcar perfecta para cubrir y moldear. Fácil de trabajar, plástica, no pegajosa, con excelente comportamiento en cobertura de pasteles, decoración y modelaje. Sabor azucarado neutro.

### Decor Icing Blanco

Código	Envase	Receta
A220021	Caja / 6 kg	Listo para usar
A330001	Caja / 6 bolsas x 1 kg	



### Decor Icing Amarillo

Código	Envase	Receta
A330002	Caja / 6 bolsas x 1 kg	Listo para usar



### Decor Icing Azul

Código	Envase	Receta
A330003	Caja / 6 bolsas x 1 kg	Listo para usar



### Decor Icing Beige

Código	Envase	Receta
A330004	Caja / 6 bolsas x 1 kg	Listo para usar



### Decor Icing Marrón Oscuro

Código	Envase	Receta
A330005	Caja / 6 bolsas x 1 kg	Listo para usar



### Decor Icing Negro

Código	Envase	Receta
A330006	Caja / 6 bolsas x 1 kg	Listo para usar



### Decor Icing Rojo

Código	Envase	Receta
A330009	Caja / 6 bolsas x 1 kg	Listo para usar



### Decor Icing Rosa

Código	Envase	Receta
A330007	Caja / 6 bolsas x 1 kg	Listo para usar



### Decor Icing Verde

Código	Envase	Receta
A330008	Caja / 6 bolsas x 1 kg	Listo para usar

## Decoraciones



### Mazapán

Mazapán crudo de alta calidad, elaborado con almendras dulces. Contiene un 50% de almendras. Con estructura fina y compacta, es apto para una gran variedad de aplicaciones. Permite la cocción.

Código	Envase	Receta
A220054	Cubo / 6 kg	1000 g de MAZAPÁN, 50-150 g de agua o de huevos.



### Azúcar Glass

Azúcar en polvo, de alta calidad, para la elaboración de glases y pastelería en general. Tiene una fina textura y no se apelmaza.

Código	Envase	Receta
A200040	Caja con bolsas / 8 x 1 kg	Listo para usar
A210001	Saco / 15 kg	



### Gletscher Fondant

Fondant de alta calidad, de color blanco-nieve y excelente brillo; de textura blanda, resistente a la congelación, sin que se formen lágrimas.

Código	Envase	Receta
A220043	Cubo / 14 kg	1000 g de GLETSCHER FONDANT, 0-50 g de agua.



### Montblanc

Azúcar antihumedad, ideal para espolvorear en la superficie de las elaboraciones que precisen un mayor aguante a la absorción. De granulometría fina y adecuado para productos refrigerados.

Código	Envase	Receta
A210006	Saco / 15 kg	Listo para usar



### Yema Confitada Congelación

Producto ideal para la pastelería en general. Aguanta la congelación, evitando la cristalización del azúcar.

Código	Envase	Receta
A210009	Cubo / 7 kg	Listo para usar

## Productos complementarios

### Jarabes



### Invertol

Jarabe de azúcar invertido, que aporta humedad a la formulación. Evita la pronta cristalización del azúcar en las elaboraciones.

Código	Envase	Receta
A200143	Garrafa / 25 kg	De un 2 a un 5% sobre el peso de la masa.

### Relleno tipo trufa



### Tartufina

Preparado para la elaboración de rellenos tipo trufa.

Código	Envase	Receta
A200316	Caja / 5 kg	200 g de TARTUFINA, 250 ml de leche o agua (a 25°C), 1 litro de nata montada.

## Productos complementarios

### Impulsores



#### Alpina

Impulsor - gasificante apto para todo tipo de masas abizcochadas. Asegura un desarrollo regular del batido y proporciona un buen volumen a las elaboraciones. Aporta alveolado fino y uniforme.

Código	Envase	Receta
A200014	Caja / 5 kg	De 10 g a 40 g por 1 kg de harina, dependiendo de la elaboración.
A200012	Saco / 15 kg	
A200013	Saco / 25 kg	



#### Alpina V

Impulsor - gasificante, más indicado para las elaboraciones donde es necesaria una reacción más lenta, que en el caso de un impulsor universal. Indicado para masas fritas y productos integrales.

Código	Envase	Receta
A200024	Caja / 5 kg	De 10 g a 40 g por 1 kg de harina, dependiendo de la elaboración.
A200023	Saco / 15 kg	



#### Alpina MA

Impulsor - gasificante de acción rápida, apto para todo tipo de masas abizcochadas. Asegura un desarrollo regular del batido y proporciona un buen volumen a las elaboraciones. Aporta alveolado fino y uniforme.

Código	Envase	Receta
A200018	Saco / 25 kg	De 10 g a 40 g por 1 kg de harina, dependiendo de la elaboración.

### Mantenedores del estado tierno

#### Para masas fermentadas



#### Softypan

Mantiene la frescura de la miga durante más tiempo. Contribuye a obtener una miga blanda, esponjosa y de fina estructura. Producto en pasta.

Código	Envase	Receta
A200313	Cubo / 8 kg	Para bollería: de 20 a 30 g por 1 kg de harina. Para pan inglés y de molde: de 10 a 15 g por 1 kg de harina.
A200312	Cubo / 18 kg	

#### Para masas abizcochadas



#### Cake Fresh

La ternura de las piezas abizcochadas persiste durante más tiempo. Confiere un color dorado a la superficie. Producto en polvo.

Código	Envase	Receta
A200063	Saco / 15 kg	De 10 a 20 g por 1 kg de harina.



#### Cake Fresh Top

Gran poder humectante. Ayuda a mantener la ternura por más tiempo. Producto en polvo.

Código	Envase	Receta
A200065	Saco / 15 kg	De 10 a 30 g por 1 kg de harina.

### Estabilizantes y emulsionantes



#### Quick

Emulsionante en pasta para bizcochos y planchas. Permite una excelente aireación del batido, obteniéndose un buen volumen y una regularidad en la miga.

Código	Envase	Receta
A200294	Cubo / 9 kg	Dosis máxima de uso: 7 g/kg de producto acabado (ajustar dosis según aplicación).



#### Estabil Cake

Estabilizante para masas abizcochadas. Sustituto parcial del contenido en huevo de la receta. Contribuye a obtener una miga blanda, esponjosa y de fina estructura.

Código	Envase	Receta
A200111	Saco / 25 kg	100 g de ESTABIL CAKE, 900 g de agua. Con esta mezcla se puede sustituir hasta un 40% de huevo en las fórmulas.



#### Basiscrem

Estabilizante para nata montada, que mantiene su consistencia y evita la pérdida de suero.

Código	Envase	Receta
A200052	Cubo / 2,5 kg	De 10 a 20 g por 1 litro de nata montada.

## Productos salados



### Fritada 5 hortalizas

Fritada de verduras de alta calidad, que incluye: tomate, berenjena, cebolla, calabacín y pimiento. Ideal para ser utilizada como relleno de empanadas, salsa base para diversas elaboraciones saladas, guarniciones, etc.

Código	Envase	Receta
A210004	3 latas de 4,1 kg	Lista para usar



### Mix Bechamel

Preparado para la elaboración de crema neutra base y de salsa bechamel, de muy fácil utilización, que permite la personalización añadiendo toppings y otros ingredientes. Apto para la congelación y la cocción.

Código	Envase	Receta
A200184	Caja con bolsas / 6 x 1,2 kg	De 250 a 400 g de MIX BECHAMEL,
A200183	Caja / 5 kg	1 litro de agua.



### Quesocrem

Preparado para la elaboración de crema con queso, de textura consistente y sabor muy característico del queso. Estable a la fermentación y la congelación, y muy estable a la cocción. Se combina perfectamente con otros ingredientes salados (jamón dulce, sobrasada, atún, etc.).

Código	Envase	Receta
A200377	Caja / 5 kg	400 g de QUESOCREM , 1 litro de agua.

## Desmoldeantes

### Carlo

Desmoldeante universal basado en aceite vegetal, de gran estabilidad. Excelente adhesión dentro del molde; no influye en el sabor del producto. Ideal para panadería y elaboraciones no muy dulces.

Código	Envase	Receta
A220019	Garrafa / 15 l	Listo para usar

### Carlex

Desmoldeante anhidro basado en aceites y ceras 100% vegetales. Ideal para todo tipo de elaboraciones de pastelería y bollería, al igual que para procesos de panificación que requieran cámara de fermentación controlada o congelación. Además, sirve de protección de recubiertas especiales, tales como: silicona y teflón.

Código	Envase	Receta
A220017	Garrafa / 15 l	Listo para usar

### Carlex Spray

Código	Envase	Receta
A220018	Aerosol / Bote 600 ml (6 botes por caja)	Listo para usar

### Carlex 1000

Desmoldeante anhidro basado en aceites y ceras 100% vegetales. Ideal para todo tipo de elaboraciones de pastelería, ricas en azúcar y huevo. Igualmente, sirve de protección de recubiertas especiales, tales como: silicona y teflón.

Código	Envase	Receta
A220015	Garrafa / 15 l	Listo para usar

### Aceite para máquina divisora-pesadora

### Ovam 25

Aceite vegetal ideal para engrasar las máquinas divisoras y pesadoras. Resiste perfectamente la oxidación. Sabor neutro. Económico por su alto rendimiento.

Código	Envase	Receta
A220059	Garrafa / 15 l	Listo para usar
A220060	Bidón / 210 l	



**Zeelandia Productos Alimentarios, S.A.**  
Pol. Ind. Casa Nova, C/ Valencia, n. 2  
08730 Santa Margarida i els Monjos (Barcelona)  
Tel.: +34 93 81 86 200  
comercial@zeelandia.es / www.zeelandia.es  
 Zeelandia España  @ZeelandiaSpain

