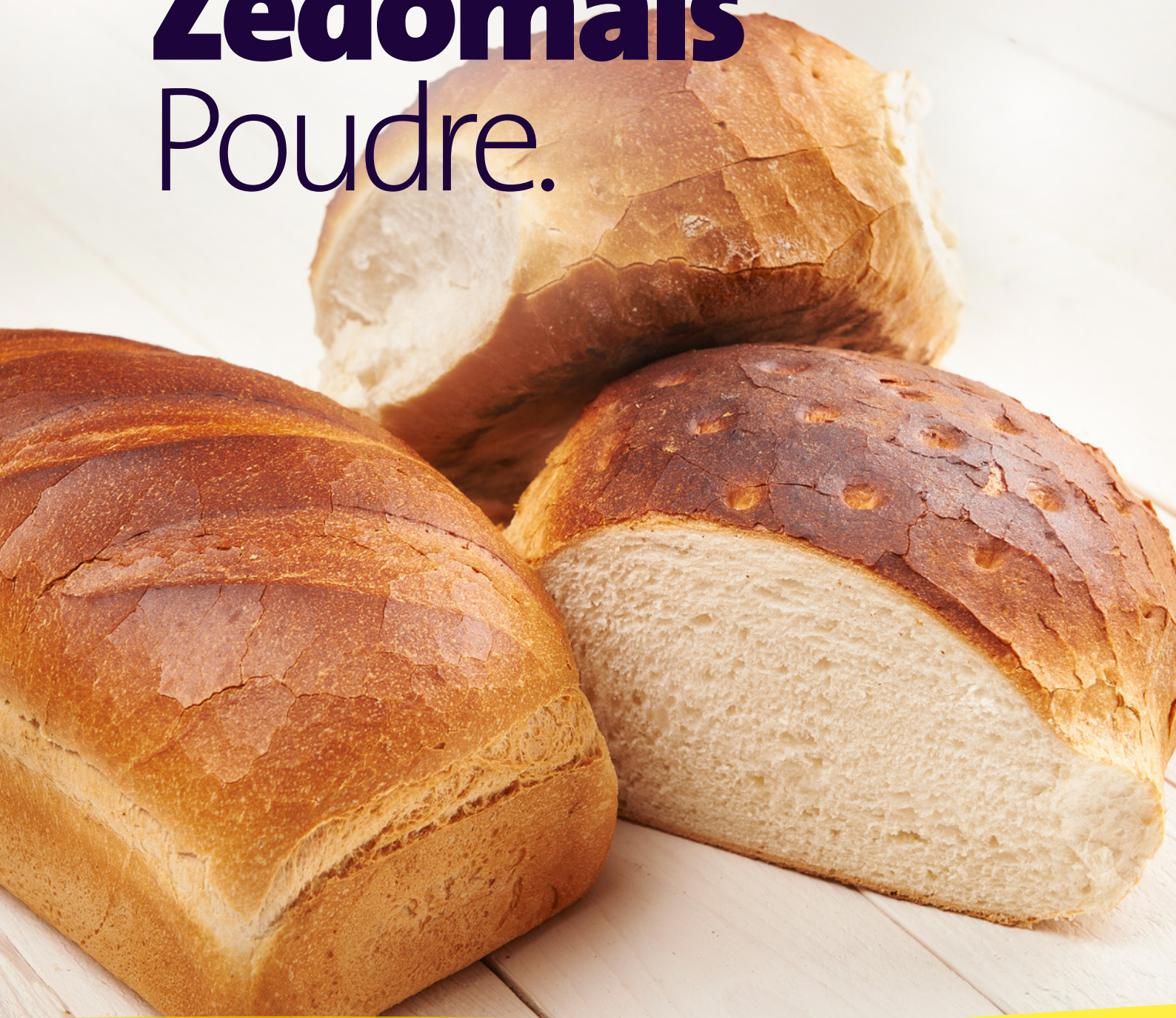


Zedomals Poudre.



Zeelandia



Zedomals Poudre.

Chez Zeelandia, on est toujours à la recherche d'ingrédients qui veillent à ce que le produit fini conserve plus longtemps son moelleux, et qui en facilitent aussi la préparation.

Voilà pourquoi nous introduisons la poudre Zedomals, notre adjuvant universel. Il est facile de l'ajouter à votre améliorant standard et en plus, elle est clean label.

Avec la poudre Zedomals, votre produit garde plus longtemps toute sa tendreté. Elle ralentit le processus de rassissement, prolongeant ainsi le moelleux initial de vos créations.

Universellement applicable

La poudre Zedomals est un adjuvant universel qui convient pour toutes les variétés de pains, blancs et gris, mais aussi pour produits de luxe comme les sandwiches, les cramiques, etc.

Ses propriétés d'utilisation sont particulièrement conviviales et les produits finis se caractérisent par une mie tendre et souple qui le reste longtemps. Idéal donc, par exemple si vous travaillez avec un distributeur automatique de pains.

Dosage

1 % sur le poids de la farine, combiné avec un améliorant.

Avantages

- Dosage simple et précis
- Veille à ce que la mie du produit fini soit souple et tendre
- Garantit une fraîcheur extra longue
- Réduit les déchets d'emballage: conditionné en sacs en papier plutôt qu'en bidons