

BIT.

La technologie au service de votre succès en boulangerie.



Zeelandia

1900
2025
125
YEARS

125

B(read) I(mprover) T(echnology)

La technologie au service
de votre succès en boulangerie.

“BIT”, ou Bread Improver Technology, a été spécialement développée par Zeelandia pour rendre le processus de panification plus simple, plus constant et plus performant. Cette technologie allie des décennies d’expertise à des avancées scientifiques de pointe, afin d’harmoniser parfaitement des ingrédients tels que les enzymes et les émulsifiants. Le résultat ? Une efficacité et une qualité inégalées dans chaque étape de fabrication. De la manipulation de la pâte à la texture et au goût final, BIT garantit une constance et des performances supérieures sur lesquelles les boulangers peuvent compter.

BIT va au-delà des produits individuels : il représente un système complet qui aide les boulangers à élever leur savoir-faire à un niveau supérieur. Une solution globale et innovante qui élargit les possibilités créatives et surprend les clients à chaque bouchée.



Assortiment avec BIT



**Maestro Luxe
en Poudre**
10014375



**Maestro Premium
en Poudre**
10004262



**Panigold
en Poudre**
10004624



Panigold
10004622



Maestro Crème
10004623

Nous continuons à innover :
bientôt plus de BIT !

Ce que BIT vous apporte :



Pâte souple
Moins collante, plus stable.



Fraîcheur prolongée
Tendreté et saveur préservées
plusieurs jours.



Résultats constants
Performances stables en
toutes circonstances.



Tolérance accrue
Absorbe les variations,
garantit la qualité.



Résultat optimal
Volume optimal et mie impeccable.

Zeelandia sa
Nijverheidsstraat 58-60,
Wommelgem, Antwerpen -
2160, België

tél. +(32) 475 496 212
info@zeelandia.be
zeelandia.be

 **Zeelandia**

125