

**MEILLEURE.
ODEUR
MEILLEURE.
GOUT**

Maestro Luxe offre des performances optimales dans trois domaines : une manipulation souple de la pâte, un moelleux long et constant et cette odeur et ce goût séduisants, du pétrin à la table du consommateur. Découvrez comment Maestro Luxe améliore non seulement l'art de la production, mais ajoute aussi un arôme incomparable et authentique à chaque produit de luxe que vous cuisez. Vous transformerez ainsi chaque client en un connaisseur fidèle de votre métier.

Des mets délicats qui séduisent par leur odeur et leur goût.




MAESTRO

QUALITÉ PREMIUM

AMÉLIORANT DE LUXE

Maestro est une marque de **Zeelandia**, développée en exclusivité pour les artisans boulangers. Nijverheidsstraat 58-60, 2160 Wommelgem. Tél. +32 3 354 20 68 - Whatsapp +32 475 49 62 12. info@zeelandia.be - www.zeelandia.be

 **Zeelandia**

UN ARTISANAT
MAGISTRAL
**MAESTRO
LUXE**




MAESTRO

QUALITÉ PREMIUM

AMÉLIORANT DE LUXE

LA CRÉATION AU PLUS HAUT NIVEAU COMMENCE AVEC MAESTRO.

Le client est roi et il sait ce qu'il veut. Lors de son choix, il est plus que jamais guidé par la qualité. Pour répondre à cette exigence, vous compte toujours sur une véritable star : Maestro Luxe. Cet améliorant de luxe de qualité sous forme de pâte garantit un traitement harmonieux dans tous les procédés et promet un produit frais et moelleux, même après congélation. En outre, la saveur artisanale garantit une expérience totale en termes d'odeur et de goût. Profitez d'un processus de production harmonieux et rentable, tandis que le client goûte l'artisanat à chaque bouchée.

UNE MEILLEURE CUISSON GRÂCE À LA TECHNOLOGIE E²



E²
TECHNOLOGIE

- ENZYMES
- ÉMULSIFIANTS
- TECHNOLOGIE E²

Maestro Luxe, une chef-d'œuvre qui permet tant au boulanger qu'au consommateur de profiter d'une qualité sublime. Cette prouesse artisanale est le résultat de longues années de recherches approfondies et d'une expertise inégalée chez Zeelandia. Notre riche expérience est maintenant regroupée et intégrée dans Maestro Luxe, sous l'appellation « Technologie E² ». Ce cocktail unique d'enzymes et d'émulsifiants, soigneusement adaptés les uns aux autres, garantit que chaque produit final est homogène et toujours de

la plus haute qualité. Cette technologie innovante a entièrement été développée en interne, ce qui prouve notre foi en la perfection.

Maestro Luxe soutient le savoir-faire du boulanger comme nul autre pareil. Il vous permet de produire de manière efficace et rentable. Il laisse la place aux surprises créatives, sans compromis en termes de saveurs authentiques de la boulangerie artisanale. Car créer au plus haut niveau commence avec Maestro.