

**MEILLEURE.
ODEUR
MEILLEUR.
GOÛT**

Maestro Luxe en Poudre 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 en Poudre améliore non seulement l'art de la production, mais ajoute aussi un arôme incomparable 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

125

UN ARTISANAT
MAGISTRAL
**MAESTRO
LUXE EN
POUDRE**



MAESTRO

QUALITÉ PREMIUM

AMÉLIORANT DE LUXE

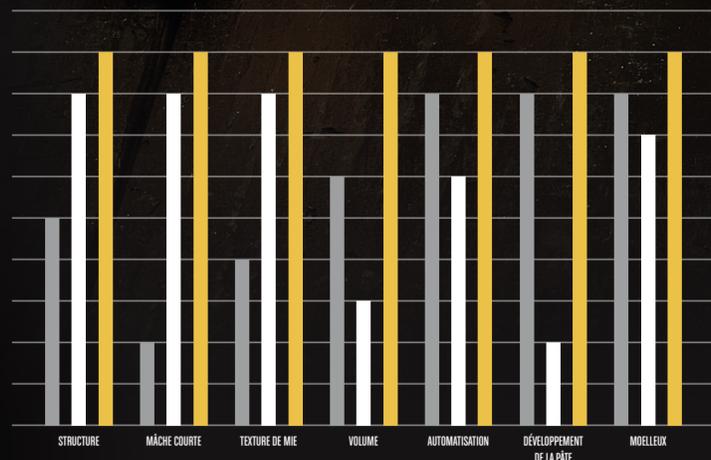


BIT

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 comptez toujours sur une véritable star : Maestro Luxe. Cet améliorant de luxe de qualité sous forme de poudre 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 BIT



■ ENZYMES ■ ÉMULSIFIANTS ■ BIT


BIT



Maestro Luxe en Poudre n'est pas un simple ingrédient; c'est l'incarnation de l'innovation technologique grâce au concept BIT avancé de Zeelandia (Bread Improver Technology). BIT élève la Maestro Luxe en Poudre à un niveau supérieur grâce à une interaction unique d'enzymes et d'émulsifiants, soigneusement adaptée à chaque aspect de votre processus de cuisson. De la stabilité et l'élasticité de la pâte jusqu'à une fraîcheur inégalée et des arômes qui enchantent du pétrin à la table du petit-déjeuner – BIT est la force invisible derrière votre chef-d'œuvre.

Avec BIT, Zeelandia recherche et affine les combinaisons complexes d'ingrédients, aboutissant à des performances constantes de haut niveau et une liberté créative maximale.

La Maestro Luxe en Poudre prouve que la perfection n'est pas le fruit du hasard, mais un choix – le choix de BIT.