

**BIT.**

De technologie achter uw bakkerijsucces.



**Zeelandia**

1900  
2025  
125  
YEARS

**125**



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

De technologie achter uw bakkerijsucces.

“BIT, ofwel Bread Improver Technology, is speciaal ontwikkeld door Zeelandia om het bakproces makkelijker, consistent en succesvoller te maken. Deze technologie combineert onze decennialange expertise met geavanceerde wetenschap, om ingrediënten zoals enzymen en emulgatoren perfect op elkaar af te stemmen. Het resultaat is een ongeëvenaarde efficiëntie en kwaliteit in elk bakproces. Van deegverwerking tot smaak en malsheid, BIT garandeert consistentie en topprestaties waar bakkers op kunnen vertrouwen.

BIT overstijgt individuele producten en vertegenwoordigt een compleet systeem dat bakkers helpt hun ambacht naar een hoger niveau te tillen. Een hypermoderne totaaloplossing die creatieve mogelijkheden vergroot en klanten keer op keer verrast.

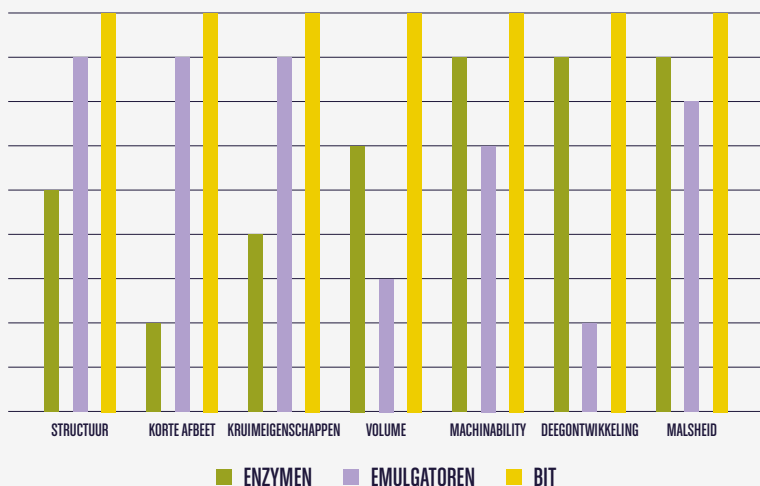


# BIT



## Waarom BIT uniek is

BIT combineert enzymen en emulgatoren in een unieke formule, waardoor prestaties worden bereikt die met losse ingrediënten onmogelijk na te bootsen zijn. Het resultaat: optimale structuur, malsheid en verwerkbaarheid.



\*Resultaten komen voort uit testen met Maestro Luxe Poeder waaraan BIT is toegevoegd.

## BIT geeft u



**Soepelere deegverwerking**  
Minder plakkerig deeg en betere stabiliteit.



**Langdurige versheid**  
Uw producten behouden hun malsheid en smaak, zelfs na meerdere dagen.



**Consistente resultaten**  
Of het nu warm of koud is in de bakkerij, BIT levert stabiele resultaten in elke situatie.



**Hogere fouttolerantie**  
BIT vangt kleine variaties in ingrediënten of processen en levert een topproduct af.



**Optimaal eindresultaat**  
BIT helpt u een perfect volume en kruimstructuur te bereiken.

**nv Zeelandia**

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

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

Zeelandia

# 125