

— 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.



Assortiment met BIT



Maestro Luxe Poeder
10014375



Maestro Premium Poeder
10004262



Panigold Poeder
10004624



Panigold
10004622



Maestro Crème
10004623



**Wij blijven ontwikkelen:
binnenkort meer BIT!**

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 op 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