

# de KLOK.

Voorjaar 2023

Het huisblad voor  
de Belgische bakkerij.

Ambachtelijke  
**efficiëntie.**



**Zeelandia**



# Inhoud.



**Aldia** opent nieuwe locatie.

**4**



**Cream  
on Cake.**  
**8**

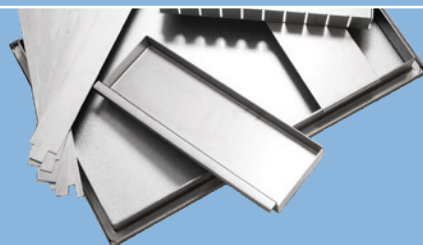
**Concepten** op  
**ambachtelijke**  
wijze.

**6**

**12**  
**Koek**  
Brûlée.



**16** **Banket  
frame.**



**18**  
**Citroen**  
Empileur.



**22**  
**Maestro**  
Premium Poeder.

@Zeelandia.

# Laat u verrassen.

Iedereen weet dat veranderen niet eenvoudig is. Soms lees of hoor je iets waardoor je geïnspireerd raakt en denkt: dat wil ik ook proberen. En toch komt onze voorliefde voor het traditionele altijd even knagen aan zulke vernieuwende ideeën. We zijn nu eenmaal gewoontedieren en een groot deel van onze dagelijkse bezigheden doen we op automatische piloot. Zeker in een bakkerij waar bijna elke dag opnieuw een proces opstart om de winkel te bevoorraden en klanten te beleveren.

Het is een uitdaging om te vernieuwen in turbulente tijden met stijgende energie-, grondstof- en loonkosten. En toch zie ik vele initiatieven in de ambachtelijke bakkerij om zaken anders aan te pakken. Dat verdient een groot compliment.

In deze Klok willen we u verrassen. We verleggen de focus van totaal uitgewerkte recepturen naar verbluffende concepten. Concepten die u heerlijke applicaties bezorgen in een mum van tijd. Of zelfs hulpmiddelen die u rationeler laten produceren, zonder de kunst van het ambacht te negeren. Het resultaat: een kwalitatief magazine dat u zal verbazen. Echt een aanrader om er eens doorheen te lezen en er uw voordeel mee te doen. Bovendien staan onze chefs steeds paraat om u verder te helpen.

Het stukje 'rationeel produceren' mag dan wel het kloppend hart zijn van deze Klok, we hebben nog heel wat andere smakelijke verhalen voor u geprepareerd. Zo nemen we u graag mee naar onze nieuwe state-of-the-art fabriek in Ronse waar we fruitvullingen en jams produceren. Aldia slaat de deuren open van haar kersverse site, klaar om uw 2023 fris & fruitig te kleuren.

**Ik wens u veel leesplezier en alvast succes met de paasverkoop.**

Marc Cuypers  
Managing Director  
Zeelandia  
BeLux & Frankrijk





4

Groter &amp; (nog) beter

# Een frisse, fruitige toekomst voor Aldia.

Fruitverwerkingsbedrijf  
Aldia slaat deuren open  
van nieuwe fabriek in Ronse.

**Afgelopen jaar opende Aldia een nieuwe fabriek in Ronse. Die verhuis van Oudenaarde naar Ronse luidt een nieuw hoofdstuk in. Een verhaal over groei, innovatie en maatschappelijk ondernemen.**

De site in Ronse biedt vernieuwing op vlak van infrastructuur en technologie. De innovatieve fabriekstechnologie laat toe om het gamma uit te breiden én om bestaande producten nog kwalitatiever en efficiënter te maken. Dankzij nieuwe installaties is de verwerkbaarheid van onze producten

nog gemakkelijker geworden en oogt de presentatie van het eindresultaat in de winkel mooier dan ooit tevoren.

In de nieuwe vestiging kan Aldia opnieuw stappen zetten in duurzaam en maatschappelijk ondernemen. Zo investeert Aldia vandaag in de verbeterde productie van morgen door met zo weinig mogelijk additieven en bewaarmiddelen te werken. De nieuwe fabriek in Ronse draait bovendien uitsluitend op groene stroom en bezit installaties met een hoog rendement

voor de koeling en de opwarming tijdens het productieproces. Op die manier houdt Aldia de impact op het milieu zo laag mogelijk.

Het welzijn van alle medewerkers staat hoog op de prioriteitenlijst van Aldia en Zeelandia. Op de nieuwe werkplaats in Ronse geniet men van moderne, verbeterde voorzieningen en werkomstandigheden én zijn mensen meer dan ooit happy at work.

De toekomst is fris, zoet en fruitig.

@Aldia.



## Cijfers & Weetjes.

5

**1924 Oprichting** van Aldia.

Aldia is een fruitverwerkingsbedrijf, bekend om de productie en verkoop van fruitvullingen, jams en glazuur, bedoeld voor zowel industrie als KMO.

Het bedrijf draait op **100%** groene stroom

**2022 Verhuis** van Oudenaarde naar de nieuwe site in Ronse. Deze site met gloednieuwe fabriek is **2,5ha** groot.



**2010**

Toetreding tot de Zeelandia Groep.

Er zijn **60 vaste medewerkers** in dienst.



Er zijn **3 stromingen** binnen Aldia:

1. Het Aldia huismerk
2. Zeelandia's FRUITFUL assortiment
3. Tailor made producten



Het gamma van Aldia omvat **meer dan 150 recepten** en **15 verschillende verpakkingsvormen**: van 15 g tot 1500 kg

**2,5ha**



Een "Cream on Cake" die  
bandwerk transformeert  
tot ambachtelijke kunst



> pag. 8

> pag. 12



Een klassieker met  
innovatieve toetsen  
onder de naam  
"Koek Brûlée"



Een banketframe dat de voordelen van  
productie op grote schaal vlekkeloos  
combineert met artisanale klasse

> pag. 16

# 3 concepten

## Efficiëntie op ambachtelijke wijze.

**Volledig binnenshuis ontwikkeld met één  
gemeenschappelijke factor: uw productie  
optimaliseren zonder de kracht van de  
ambacht te verliezen.**

Het succes van een bakkerij berust steeds op een solide basis. Een fundering die al uw creativiteit moeiteloos ondersteunt en naar een hoger niveau tilt. En zeker met de turbulente tijden van vandaag is het cruciaal om wat smakelijke steun te vinden. Onze Zeelandiaanse chefs stellen daarom graag drie unieke concepten voor. Want in deze Klok maken recepten plaats voor weloordachte concepten die u tijd en ruimte geven om te creëren in plaats van te elimineren.

Op de volgende pagina's vindt u elk concept individueel terug waarin de basis uitgebreid wordt toegelicht. Vervolgens geven onze chefs graag wat inspiratie met een compleet afgewerkte applicatie. Blader snel door en laat u verrassen.

**Smakelijk!**



# Cream on Cake.



## Cream on Cake.

Een concept dat bandwerk transformeert tot ambachtelijke kunst. Met de Cream on Cake beschik je over een solide basis van luxedeeg en chocoladecake, met ruimte voor variatie en personalisatie zonder dat je je zorgen moet maken over de tijdsinvestering. Want in 5 korte stappen tover jij innovatief lekkers in je vitrine waarvan zowel jij als je klant zal genieten. Ontdek de basis voor jouw Cream on Cake hieronder!

- 1 Rol het deeg uit op stand 2 van de uitroltafel en snijd in banden van 9 cm breed en in de lengte van de stokbroodplaten.
- 2 Spuit na het rijzen een dun streepje FRUITFUL JAM FRAMBOOS in de banden. Hier kan je eenvoudig variëren met de bakconfituur die jouw voorkeur draagt. Spuit vervolgens hierop een band chocoladecake tot 2 cm van beide kanten om het aflopen van de cake tijdens het bakken te vermijden. Ook hier kan je variëren naar hartenlust met verschillende cakesmaken.
- 3 Laat de afgebakken banden afkoelen.
- 4 Spuit de crème prises op de banden en laat het geheel opstijven in de vriezer. Zo kan je het gebak later eenvoudig versnijden.
- 5 Abricoteer het geheel na het afkoelen en versnijd in de gewenste lengte.
- 6 Werk jouw Cream on Cake af naar keuze.



## Voordelen van en voor de chef

- Je kan meteen een grote hoeveelheid deeg maken en de versneden banden bewaren in de vriezer zodat je weer wat extra tijd terugkrijgt.
- Je kan er eveneens voor kiezen om de banden meteen te verwerken. Zo heb je steeds afgebakken banden in de vriezer zitten die je eenvoudig kan gaan verwerken. En dat verwerken kan je eenvoudig koppelen aan het seizoen en de verscheidene thema's die jouw klanten doorheen het jaar vieren: Valentijn, Pasen, Moederdag...
- Ook met de crème prises kan je naar hartenlust variëren naargelang het thema en seizoen. Een frisse toets in het voorjaar, winters warm in het najaar.
- Als je een voorraad afgespoten banden klaar hebt steken in de vriezer, kan je dagelijks een assortiment of smaak uithalen om je klanten te verwennen.

Ontdek het volledige recept ➤



Luxedeeg

|                        |        |
|------------------------|--------|
| Bloem                  | 3000 g |
| Gist                   | 210 g  |
| Water                  | 1070 g |
| Eieren                 | 300 g  |
| Suiker                 | 180 g  |
| Zout                   | 51 g   |
| LUXAFRESH GOLD         | 600 g  |
| MARGARINE CAKE/BRIOCHE | 450 g  |

Chocoladecake

|                  |        |
|------------------|--------|
| DOUBLE CHOC CAKE | 2000 g |
| Water            | 400 g  |
| Eieren           | 400 g  |

Gele room

|       |        |
|-------|--------|
| RAP'E | 800 g  |
| Water | 2000 g |

Diversen

|                       |        |
|-----------------------|--------|
| Slagroom              | 2500 g |
| Gesmolten chocolade   | 250 g  |
| FRUITFUL JAM FRAMBOOS | 700 g  |

Werkwijze

Luxedeeg

Van alle grondstoffen een soepel en homogeen deeg kneden. Deegtemperatuur: 25 °C. Rusttijd: 15 min. Het deeg uitrollen op stand 2 van de uitroltafel. In de vriezer plaatsen om mooi te kunnen versnijden. Versnijden in banden van 9 cm breed en de lengte van uw stokbroodplaten.

Chocoladecake

Alle grondstoffen mengen in eerste versnelling gedurende 5 min.

Gele Room

De grondstoffen gedurende 4 min mengen in tweede versnelling. 10 min laten staan en gedurende 1 min doorkloppen in hoogste versnelling.

Opbouw

Plaats de banden luxedeeg in de stokbroodplaten. Narijs: 50 min. Na het rijzen een dun streepje FRUITFUL JAM FRAMBOOS spuiten en vervolgens het chocoladecakebeslag (100 g beslag per band van 56 cm), 2 cm van de rand blijven. Afbakken: 225 °C gedurende 10-11 min.

Afwerking

Breng de helft van de gele room op smaak met de gesmolten chocolade en meng met de helft van de opgeklopte slagroom (crème prise). De andere helft van de gele room mengen met de andere helft van de opgeklopte slagroom. 2 spuitzakken (1 voor iedere crème prise) voor de helft vullen en deze weer in 1 spuitzak plaatsen met een 18 mm St. Honoré spuitmond. Spuit hiermee golvende banen op het bootje. Na het invriezen afspreiten met PALETTA SPRAY NEUTRAAL en versnijden in stukken van 10 cm. Afwerken naar keuze.

Recept voor  
140 stuks

# Cream on Cake.

Cream on Cake.

## Tip van de Chef

De variaties om de gele room op te bouwen zijn eindeloos. Nog wat extra inspiratie nodig?

Wat dacht je van volgende smaken:

- 250 g gesmolten chocolade bij 1400 g gele room
- 40 g mokkaessence bij 1400 g gele room
- 40 g karamel bij 1400 g gele room
- 140 g NOISIKREM bij 1400 g gele room
- 700 g FRUITFUL CTROEN CREME bij 1400 g gele room
- 150 g pistache compound bij 1400 g gele room

Nog wat inspiratie nodig?

Ontdek alle recepturen op onze website.



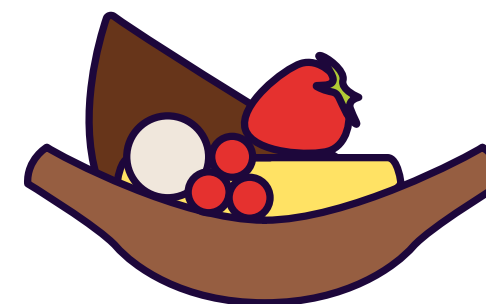


# Koek Brûlée.

## Voordelen van en voor de chef

Een unieke wisselwerking uit de toverhoed van onze Zeelandiaanse chefs. Met de 'Koek Brûlée' combineer je de solide basis van een een gerezen bladerdeeg met de publiekslieveling die crème brûlée is. Opnieuw een combinatie van uiterste efficiëntie aangevuld met voldoende ruimte om te personaliseren. Ontdek hieronder de basis voor jouw 'Koek Brûlée' succes.

- 1 Snijd uit het gerezen bladerdeeg vierkanten i.p.v. cirkels en leg het in een ronde vlaai vorm om een extra dimensie te geven aan het gebak.
- 2 Bak slechts af wat je nodig hebt. De overige plakken kan je eenvoudig cru in de diepvries bewaren. De gerezen bladerdeegplakken bak je zonder vulling om alle opties open te houden.
- 3 Strijk de gebakken plakken in met een SCHOKOBELLA WIT coating.
- 4 Vervaardig de crème brûlée-cirkels op basis van CREME BRULEE poeder, melk en room.
- 5 Werk jouw 'Koek Brûlée' af naargelang het seizoen of thema.



Ontdek het volledige recept ➤



Recept voor  
22 stuks

# Koek Brûlée.

**Gerezen Bladerdeeg**

|                        |        |
|------------------------|--------|
| Bloem                  | 2000 g |
| Water                  | 980 g  |
| MARGARINE CAKE/BRIOCHE | 185 g  |
| Gist                   | 130 g  |
| Suiker                 | 130 g  |
| Zout                   | 34 g   |
| NORDIX                 | 60 g   |

|              |        |
|--------------|--------|
| SAINT-AUVENT | 1000 g |
|--------------|--------|

**Biscuit**

|                   |        |
|-------------------|--------|
| BISCAMIX          | 1000 g |
| Eieren            | 1000 g |
| Boter (gesmolten) | 200 g  |

**Crème Brûlée**

|                         |        |
|-------------------------|--------|
| Slagroom                | 2000 g |
| Melk (of Vruchtenpuree) | 1200 g |
| CRÈME BRULEE            | 600 g  |

**Werkwijze**

**Gerezen Bladerdeeg**

Knead van alle grondstoffen een kort deeg. Rol het deeg uit en breng de SAINT-AUVENT aan op de helft van het deeg. Geef het deeg 3 x 3 toeren met de nodige rusttijden. Rol uit op stand 3,5 van de uitroltafel. Snijd vierkanten van 19 x 19 cm (voor vlaaivorm Ø 17 cm). Leg de deegplakjes (200 g) in de vlaaivorm en geef een narijs van 60 min. Bestrijk met ei en bak af gedurende ± 28 min op 190 °C.

**Biscuit**

Klop de BISCAMIX en de eieren op in hoge versnelling gedurende ± 5 min. Voeg de gesmolten boter straalsgewijs toe en klop nog 2 min op. Laat 1 min nadraaien in trage versnelling. Verdeel 3 x 600 g beslag over drie 40/60 bakplaten en strijk gelijk af. Bak af op 230 °C gedurende 4-5 min. Laat afkoelen onder plastic folie. Steek na afkoelen ronde plakken uit met behulp van een ring Ø 12 cm. Zet opzij.

**Crème Brûlée**

Verwarm de slagroom en melk (of vruchtenpuree) tot ± 80 °C. Voeg CRÈME BRULEE poeder toe en kook het geheel even op. Vul siliconen matten Ø 12 cm en sluit af met een plakje biscuit. Vries in.

**Opbouw**

Strijk de gebakken koekbodem in met gesmolten SCHOKOBELLA WIT. Plaats hierop een schijf crème brûlée en werk de zijkanten af naar keuze. (Ganache montée, crème prise, slagroom, fruit, crumble,...)

**Koek Brûlée.**



**Nog wat  
inspiratie nodig?**  
Ontdek alle  
recepturen  
op onze website.

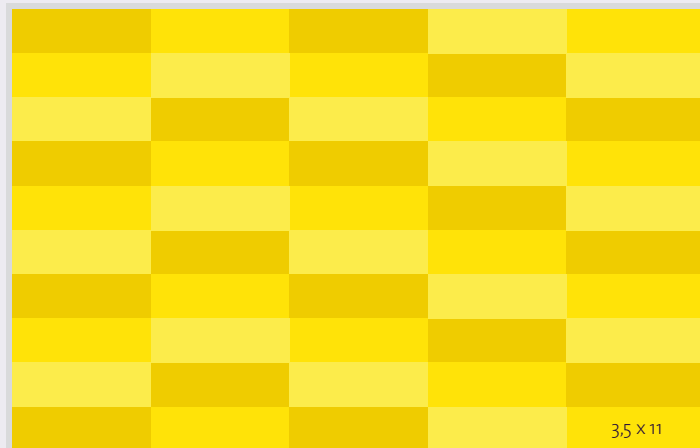


Een **multifunctioneel RVS-frame** om eenvoudig chique en strak laagjesgebak te maken.

# Banketframe.

## Da's gebakkelijk!

Dat rationeel produceren niet ten koste gaat van kwaliteit en creativiteit, bewijst Zeelandia met dit **inventieve banketframe**. Een RVS-frame waarmee je op een rationele manier 50 chique en strakke gebakjes maakt, zonder je zorgen te maken om de tijdsinvestering. Het frame bestaat uit een RVS-frame (binnenzijde 56 x 36 cm), zes verschillende afstrijkers, een bakplaat (60 x 40 cm), een afmeet- en snijplaatje, een handig opvangbakje en een apart snijmalletje waarmee de gebakjes (bevroren) kaarsrecht gesneden kunnen worden. Zo beschik je over alle tools om tot in het oneindige te variëren.



### Voordelen Banketframe

- Kwalitatief identieke gebakjes
- Oneindig variëren
- Snellere productie
- Innovatief gebak-assortiment

Haal **50 gebakjes** van 3,5x11 cm uit **één frame**.

### In no-time 50 identieke gebakjes uit een kader toveren?

Dat is het summum van rationeel werken zonder in te boeten op ambacht. Met het afmeetplaatje verdeel je het RVS-frame in 5 gelijk rijen die je vervolgens kan proportioneren naar keuze. Zo verkrijg je steeds een strak eindresultaat dat jouw métier etaleert.

### Banketframe.



### De onderdelen van het frame.

**RVS-frame.**  
binnenzijde 56 x 36 cm

**Opvangbakje.**

**Bakplaat alu steel.**

Ontdek het banket-frame in de praktijk



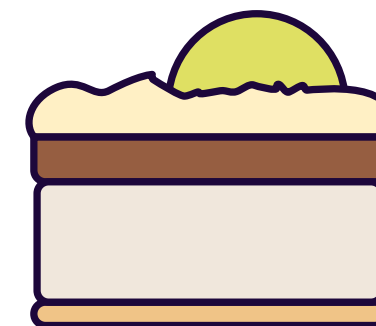


# Citroen Empileur.



**Über efficiënt werken zonder het gevoel van creatieve vrijheid te verliezen. Dankzij het banketframe van Zeelandia tover je in sneltempo verscheidene creaties in je vitrine waarvan jouw klanten smullen. En ook jij geniet mee van de tijdswinst en de eindeloze mogelijkheden die deze bakkerstool met zich meebrengt. Maak alvast kennis met een eerste banketframe-applicatie: de Citroen Empileur.**

- 1** Bekleed de bijgeleverde bakplaat met bakpapier en plaats hierop het banketframe. Strijk de kruimelmengeling mooi gelijkmatig uit en laat opstijven.
- 2** Vervaardig de citroenmousse die je vervolgens uitstrijkt en equaliseer met de uitstrijkat 3 cm.
- 3** Plaats de plak chocoladebiscuit op de citroenmousse en bestrijk deze met de trempeer. Laat het geheel opstijven.
- 4** Na het invriezen strijk je de meringue gelijkmatig uit met uitstrijkat 0,5 cm. Tamponeer de meringue met een paletmes en brand af. Abricoteer het geheel en vries opnieuw in.
- 5** Versnijdt de gebakjes met de bijgeleverde snijmal en werk af naar keuze.



## Voordelen van en voor de chef

- Het banketframe en alle bijhorende tools zijn vervaardigd uit RVS waardoor je kan vertrouwen op een stevige kwaliteit en zal het materiaal niet vervormen. De 60x40 plaat die wordt meegeleverd kan eveneens als bakplaat gebruikt worden. Wil je bijvoorbeeld met een croûtebodem als basis werken? Dan kan je onmiddellijk in de kader starten.
- Het bijgeleverde opvangbakje zorgt voor een extra nette productie en verwijdert het teveel aan mousse tijdens het equaliseren.
- Dankzij een mooi assortiment aan afstrijklatten werk je steeds met dezelfde dikte in je lagen.
- Met het bijgeleverde RVS-snijplankje kan je gemakkelijk en zuiver het totaal verdelen. Zo haal je eenvoudig tot wel 50 kwalitatief identieke gebakjes uit een kader.
- Schuin afsnijden is officieel verleden tijd dankzij de bijgeleverde snijmal. Zo snijdt je steeds rechte en gelijke stukken.

Ontdek het volledige recept







Citroen Empileur.

Bretoense Zanddeeg

|             |        |
|-------------|--------|
| KANOMIX     | 2000 g |
| Eieren      | 100 g  |
| Water       | 50 g   |
| Citroenrasp | 80 g   |
| Zout        | 10 g   |
| Boter       | 750 g  |

Bodem

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| SCHOKOBELLA WIT               | 650 g |
| ALASKA EXPRESS CITROEN        | 65 g  |
| Afgebakken Bretoense Zanddeeg | 580 g |

Citroenbavarois

|                        |        |
|------------------------|--------|
| FRUITFUL CITROEN CREME | 300 g  |
| ALASKA EXPRESS CITROEN | 240 g  |
| Water                  | 300 g  |
| Slagroom               | 1200 g |

Rolbeslag obv BISCAMIX

|                |       |
|----------------|-------|
| BISCAMIX CHOCO | 300 g |
| Eieren         | 300 g |

Trempeer

|                        |       |
|------------------------|-------|
| FRUITFUL CITROEN CREME | 300 g |
| Water                  | 300 g |

Meringue

|                        |       |
|------------------------|-------|
| OVASIL                 | 33 g  |
| Water (60 °C)          | 300 g |
| Suiker                 | 333 g |
| Bloedsuiker            | 333 g |
| ALASKA EXPRESS CITROEN | 50 g  |

Werkwijze

Bretoense Zanddeeg

Alle grondstoffen mengen tot een homogene massa, liefst zo koud mogelijk verwerken. Het deeg uitrollen op stand 5 van de uitroltafel en na het bakken verkrumelen.

Bodem

De SCHOKOBELLA WIT opwarmen en de ALASKA EXPRESS CITROEN eronder roeren. Op het laatste de verkrumelde zanddeeg er onder mengen.

Citroenbavarois

ALASKA EXPRESS CITROEN en het water mengen en hier de FRUITFUL CITROEN CREME aan toevoegen. Op het laatste de ¾ opgeklopte slagroom ondermengen.

Rolbeslag

De grondstoffen gedurende 7-8 min opkloppen in hoge versnelling tot een soortelijk gewicht van 350 g/l. Gelijkmatic uitstrijken op een bakplaat en afbakken op 230 °C gedurende 6-7 min.

Trempeer

De grondstoffen samen mengen.

Meringue

Suiker en OVASIL droog mengen. Het water toevoegen en luchtig opkloppen. Bloedsuiker en ALASKA EXPRESS CITROEN samen mengen en onder het opgeklopte eiwit spatelen.

Opbouw

Een bakpapier op de bijgeleverde bakplaat leggen en hierop de verdeelkader plaatsen met de ronde kanten naar onder. Hierop de kruimelmassa storten en gelijkmatic verdelen en laten opstijven. De citroenmousse hierop kappen en uitstrijken met afstrijklát 3 cm. De chocolade rolbiscuit erop leggen en rijkelijk bestrijken met de trempeer. Laten opstijven in de vriezer. De meringue verdelen met afstrijklát 0,5 cm en tamponeren met een paletmes. Hierna de meringue afbranden. Voor het invriezen afsputten met PALETTA SPRAY NEUTRAAL.

Afwerking

Versnijden met de snijmal in 50 porties en afwerken naar keuze.

Citroen Empileur.

Recept voor  
50 stuks met  
de snijmal



**Nog wat inspiratie nodig?**  
Ontdek alle recepturen op onze website.



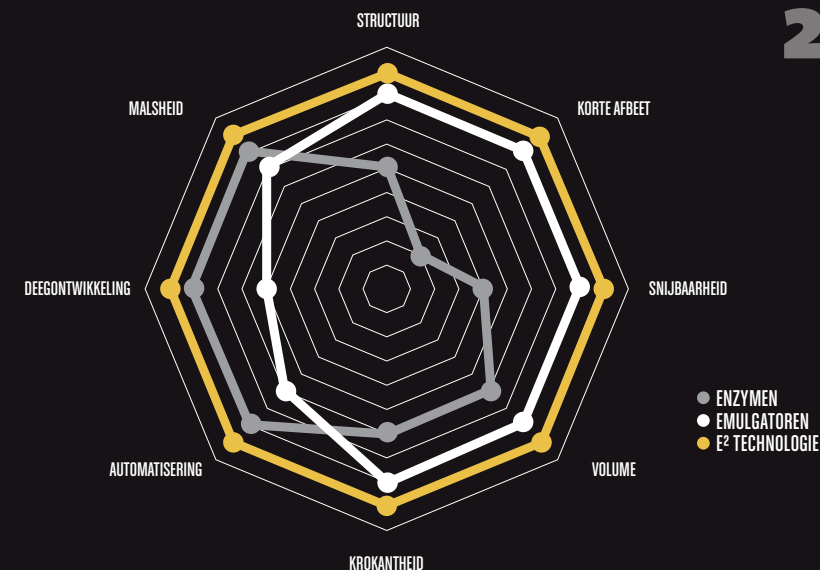
# BETER. BROOD MAESTRO PREMIUM POEDER



De klant laat zich in zijn keuze voor brood leiden door kwaliteit. Wist u dat de geur van brood zelfs tot de favoriete geuren ter wereld behoort? Uit onderzoek blijkt bovendien ook dat de smaak van heerlijk versgebakken brood moeilijk te overtreffen valt. U bent de maestro, de vakman. U creëert elke dag opnieuw met passie, u legt de lat steeds hoger en gaat enkel voor het beste. Uw klanten genieten van uw ambacht, uw vakkennis en van een smaakvol en vers broodassortiment van topkwaliteit. Daarbovenop zorgt de verlengde malsheid van het Maestro Premium Poeder ervoor dat uw klanten ook langer genieten van uw brood. Zo draagt u ook bij tot het verminderen van de voedselverspilling.



Maestro Premium Poeder.



## E<sup>2</sup> TECHNOLOGIE MAAKT BETER BROOD



Het Maestro Premium Poeder dankt zijn uitstekende resultaten aan de gloednieuwe E<sup>2</sup> Technologie. Een unieke cocktail aan enzymen en emulgatoren, die complementair zijn aan elkaar, garanderen dat uw brood steeds van een optimaal resultaat geniet. De nieuwe E<sup>2</sup> Technologie werd volledig binnenshuis ontwikkeld bij Zeelandia dankzij de jarenlange ervaring en expertise in de broodsector. De uitkomst van deze interne deskundigheid; een uitstekende verbeteraar in poedervorm die de ambacht respecteert en terwijl de nieuwste technologieën omarmt.

## SYNERGETISCH EFFECT ENZYMEN + EMULGATOREN

De E<sup>2</sup> Technologie zorgt voor een optimale interactie tussen de emulgatoren en enzymen. De werking van het Maestro Premium Poeder wordt hierdoor gemaximaliseerd en verzekert een effect dat sterker is dan de som van de afzonderlijke prestaties van de emulgatoren en de enzymen. Zo creëren we bij Zeelandia een uitzonderlijk verbeteraar die garant staat voor een optimaal resultaat.





**Volg ons op  
Facebook & Instagram.**  
@zeelandiabelux

We hopen je  
**geïnspireerd**  
te hebben...

De Klok is een uitgave van  
**nv Zeelandia sa**  
V.U. Marc Cuypers  
Industriepark noord  
Nijverheidsstraat 58-60  
BE - 2160 Wommelgem

**T** +32 3 354 20 68  
**E** customerservice@zeelandia.be  
**I** www.zeelandia.be  
**W** WhatsApp +32 475 49 62 12



**Zeelandia**