

BETERE TEXTUUR BETERE SMAAK

Maestro CP combineert het beste van twee werelden. De volle smaak en smeuïgheid van een kookroom in combinatie met de technische eigenschappen van een koude room. Daarnaast laten we de vrijheid aan u als echte Maestro bakker om uw eigen keuze van melk toe te voegen om uw unieke Crème Pâtissière op de markt te brengen.



MAESTRO

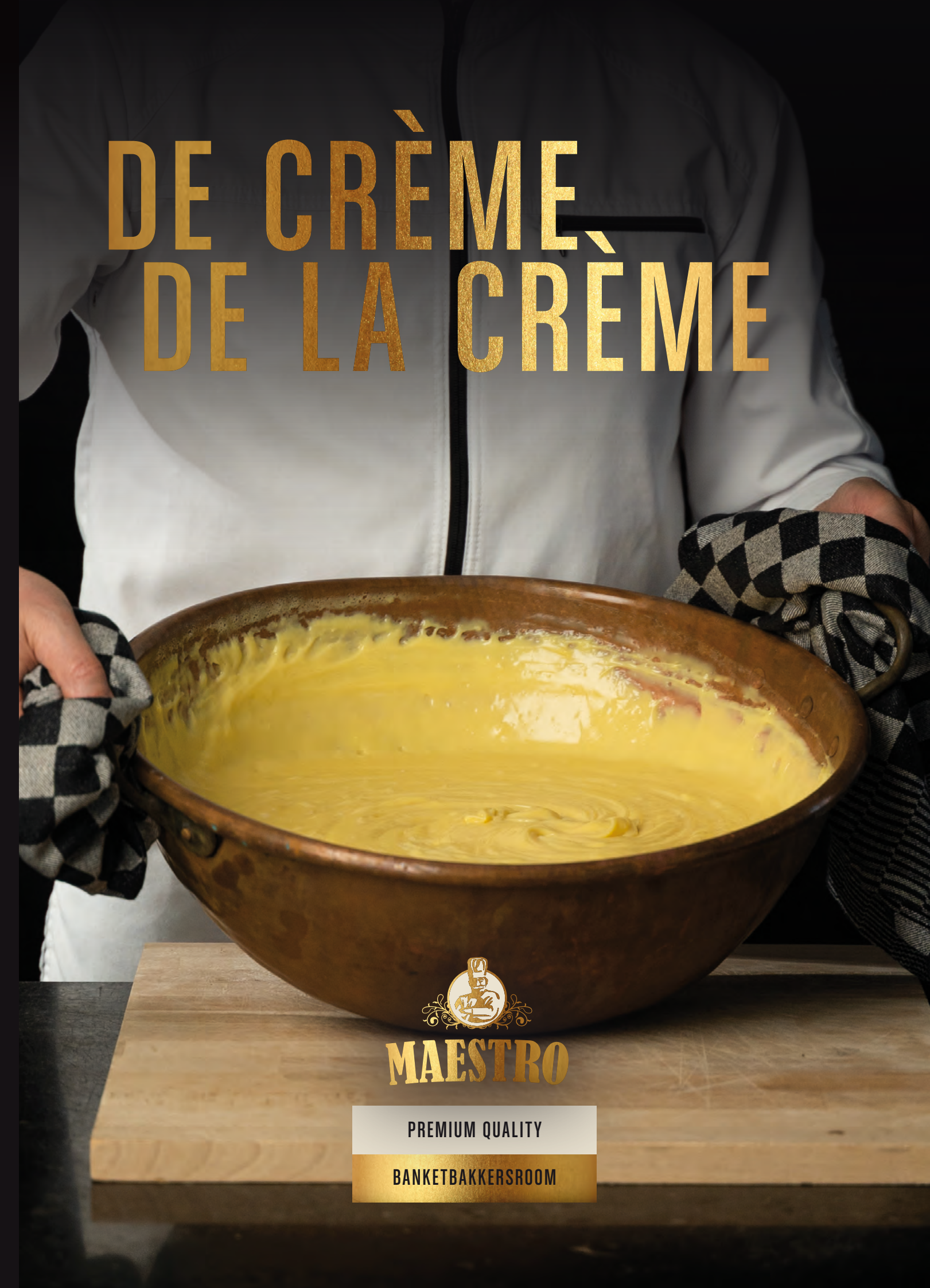
PREMIUM QUALITY

BANKETBAKKERSROOM

Maestro is een merk van **Zeelandia nv** exclusief ontwikkeld voor de ambachtelijke bakkerij.
Nijverheidsstraat 58-60, 2160 Wommelgem.
Tel. +32 3 354 20 68 - Whatsapp +32 475 49 62 12.
info@zeelandia.be - www.zeelandia.be



DE CRÈME DE LA CRÈME



MAESTRO

PREMIUM QUALITY

BANKETBAKKERSROOM

ECHE MAESTRO'S KOKEN BETERE CRÈME.

België is een kookland en dat weten jullie ook. Voor de beste kwaliteit rijdt de klant dan ook met veel plezier naar zijn favoriete bakker. U bent de Maestro, de vakman. U bakt en creëert elke dag opnieuw met passie, U legt de lat steeds hoger en gaat enkel voor het beste. Uw banketbakkersroom onderscheidt u van uw collega's en dat ook mede door de keuze van het type melk. Uw klanten genieten van uw ambacht, uw vakkennis en van een smaakvol en vers banketassortiment van topkwaliteit.

Zeelandia heeft heel wat ervaring met ontwikkelen van banketproducten wereldwijd. Vanuit die kennis proberen we constant de behoeften van de warme bakker en van de consument te vertalen naar topproducten. Zo hebben we Maestro CP voor banketbakkersroom ontwikkeld. Een mix in poedervorm waar zowat alle technologie in zit die we in huis hebben.

MULTI INZETBAAR.

Naast de traditionele bereiding op het vuur, ook verwerkbaar via kookketel. Perfecte bakvastheid, ook na het invriezen.

BETER. HOUDBAAR

*Diepuries
en ontdooivast*

De smeugigheid van een kookroom met de voordelen van een koude room. Perfect diepvries- en ontdooivast.