

Φρεσκάδας.

Zedo MXI 3000R

Για παράταση φρεσκάδας

Βελτιωτικό σε μορφή σκόνης για βελτίωση της υφής και παράταση της φρεσκάδας. Κατάλληλο για προϊόντα, μικρής ή μεγάλης διάρκειας ζωής, ασυσκεύαστα ή τυποποιημένα. Συμβατό με όλες τις τεχνολογίες παραγωγής. Ιδανικό για βιοτεχνική και βιομηχανική χρήση.

Δοσολογία: 0,5-3%

Συσκευασία: Σακί 25 kg



Εξειδικευμένα.

Sunny Plus Choriatico

Για το χωριάτικο ψωμί

Βελτιωτικό σε μορφή σκόνης ιδανικό για ψωμιά με σιμιγδαλένια χαρακτηριστικά. Προσδίδει σταθερότητα στη παραγωγική διαδικασία καθώς και ήπιες πικάντικες νότες καρυκευμάτων στη γεύση.

Δοσολογία: 1% (0,5% - 2%).

Συσκευασία: Σακί 15 kg

Super Soft

Για μαλακά ψωμάκια

Βελτιωτικό σε μορφή σκόνης για αρτοσκευάσματα με ιδιαίτερα απαλή δομή και πολύ μαλακή κόρα, όπως hamburger, brioche και άλλα. Προσδίδει σταθερότητα στη παραγωγική διαδικασία και είναι κατάλληλο για βιομηχανική παραγωγή.

Δοσολογία: 1,5% (1%-3%)

Συσκευασία: Σακί 15 kg

Nordix Super New

Για κατεψυγμένες άψητες ζύμες

Βελτιωτικό σε μορφή σκόνης που προσδίδει αντοχή και σταθερότητα σε άψητες μορφοποιημένες ζύμες που θα παραμείνουν σε σταθερή κατάψυξη (-18°C) έως και 3 μήνες. Κατάλληλο για αστοφάριστα και ημι-στοφαρισμένα ζυμάρια.

Δοσολογία: 1-2%.

Συσκευασία: Σακί 15 kg



Nordix Cool

Για διακοπτόμενη ωρίμανση με ψύξη

Βελτιωτικό σε μορφή σκόνης για ζύμες που παραμένουν στο ψυγείο 6-48 ώρες. Προσδίδει σταθερότητα στην παραγωγική διαδικασία, αποτρέπει την ανάπτυξη φυσαλίδων στην κόρα και εξασφαλίζει σύντομο χρόνο προετοιμασίας από τη στιγμή που θα βγει από το ψυγείο μέχρι το φούρνισμα. Ιδανικό για διακοπτόμενη παραγωγή με ψύξη και χρήση ψυγείου-στόφας.

Δοσολογία: 1% (0,5%-2%)

Συσκευασία: Σακί 15 kg

Nordix PreBake

Για προψημένα αρτοσκευάσματα

Βελτιωτικό σε μορφή σκόνης που ενισχύει τη σταθερότητα και προστατεύει την κόρα από το ξεφλούδισμα μετά το 1ο ψήσιμο. Περιορίζει την απώλεια υγρασίας μεταξύ των 2 ψησιμάτων, βελτιώνει την φρεσκάδα στο τελικό προϊόν και είναι κατάλληλο για όλες τις τεχνικές (διατήρηση προ-ψημένων σε περιβάλλον, ψυγείο, κατάψυξη).

Δοσολογία: 1% (0,5-2%)

Συσκευασία: Σακί 15 kg

Ειδικής Τεχνολογίας	Δοσολογία	Μορφή	Ένζυμα	Γαλακτωματοποιητές	Χρήση
Sunny Plus Choriatico	1% (0,5-2%)	Σκόνη	✓	✓	Χωριάτικου τύπου
Super Soft	1,5% (1-2%)	Σκόνη	✓	✓	Μαλακά ψωμάκια (μπριος, hamburger, τσουρέκι)
Nordix Super New	1,5% (1-2%)	Σκόνη	✓	✓	Διακοπτόμενη ωρίμανση με κατάψυξη
Nordix Cool	1% (0,5-2%)	Σκόνη	✓	✓	Διακοπτόμενη ωρίμανση με ψύξη, σε ψυγείο ή ψυγείο-στόφα
Nordix PreBake	1% (0,5-2%)	Σκόνη	✓	✓	Πρόψηση



Βελτιωτικά αρτοποιίας.
Bread improvers.



Γενικής χρήσης.

Γενικής χρήσης

Σταθερότητα & απόδοση

Sefat Special
Golden Star Special
Golden Star MXI 1000
Gamma Plus MXI 500T
Gamma

Φρεσκάδας

Βελτίωση & διατήρηση

Zedo MXI 3000R

Εξειδικευμένα

Ειδικά προϊόντα & τεχνολογίες

Sunny Plus Choriatico
Super Soft
Nordix Super New
Nordix Cool
Nordix PreBake

Sefat Special

Για φρυγανιές και ψωμί πολυτελείας

Βελτιωτικό σε μορφή λιπαρής πάστας, ιδανικό για ψωμί πολυτελείας και φρυγανιές. Προσδίδει λαμπερή εμφάνιση και "αφρατάδα" στο τελικό προϊόν ενώ ταυτόχρονα προσφέρει σταθερότητα στην παραγωγική διαδικασία. Περιέχει λιπαρά και σάκχαρα.

Δοσολογία: 3% (1%-5%)
Συσκευασία: Δοχείο 10kg

Golden Star Special

Για «δύσκολες» καταστάσεις

Βελτιωτικό σε μορφή σκόνης, που προσδίδει μέγιστη σταθερότητα στην παραγωγική διαδικασία και εξαιρετική ασφάλεια στην υπερωρίμανση.

Δοσολογία: 1% (0,5%-2%)
Συσκευασία: Σακί 15 kg

Golden Star MXI 1000

Για βιοτεχνική χρήση

Βελτιωτικό σε μορφή σκόνης που προσδίδει σταθερότητα στην παραγωγική διαδικασία και προστατεύει το ζυμάρι από τη διακύμανση των αλεύρων. Είναι ιδανικό για μηχανική, χειροποίητη και συνδυαστική μέθοδο παραγωγής.

Δοσολογία: 1% (0,5%-2%)
Συσκευασία: Σακί 15 kg

Gamma Plus MXI 500T

Για βιομηχανική χρήση

Βελτιωτικό χαμηλής δοσολογίας, σε μορφή σκόνης που προσδίδει μέγιστη σταθερότητα στην παραγωγική διαδικασία.

Δοσολογία: 0,5% (0,2%-1%)
Συσκευασία: Σακί 15 kg

Gamma

Για καθημερινή χρήση

Βελτιωτικό σε μορφή σκόνης που προσδίδει σταθερότητα στην παραγωγική διαδικασία και προστατεύει το ζυμάρι από τη διακύμανση των αλεύρων.

Δοσολογία: 1% (0,5%-2%).
Συσκευασία: Σακί 15 kg



Γενικής χρήσης

	Δοσολογία	Ένζυμα	Γαλακτωματοποιητές	Μορφή	Σχόλια
Sefat Special	3% (1-5%)	x	✓	Λιπαρή πάστα	Το πρώτο στην Ελλάδα για ζύμες «πολυτελείας» με κοινό αλεύρι
Golden Star Special	1% (0,5-2%)	✓	✓	Σκόνη	Το πιο «δυνατό» για τις πιο απρόβλεπτες συνθήκες
Golden Star MXI 1000	1% (0,5-2%)	✓	✓	Σκόνη	Βιοτεχνικό για ημι-αυτόματη παραγωγή
Gamma Plus MXI 500T	0,5% (0,2-1%)	✓	x	Σκόνη	Για βιομηχανική παραγωγή
Gamma	1% (0,5-2%)	✓	✓	Σκόνη	Για χειροποίητη παραγωγή

keepexploring.



SEFCO ZEELANDIA A.B.E.E.

Πρώτες Ύλες Αρτοποιίας Ζαχαροπλαστικής Παγωτού
Αγίου Δημητρίου, Τ.Θ. 16, 19004 Σπάτα
T +210 663 3662-3, 210 663 0706-7 F 210 663 4140

SEFCO ZEELANDIA S.A.

Bakery Confectionery Ice Cream Ingredients
Αγίου Δημητρίου street, P.O.Box 16, 19004 Spata, Attiki, Greece
T +30 210 663 3662-3, +30 210 663 0706-7 F +30 210 663 4140

E mail@sefcozeelandia.gr

W www.sefcozeelandia.gr f/sefcozeelandia @/sefcozeelandia in/sefcozeelandia