

# Ekmekçilik ürün katalođu

## Bread catalog



**Zeelandia**

keep**exploring.**



# Ekme miksleri

Bread mixes



# Brotland

Brotland serisi ekmek mikserimiz, %100 kullanıma sahip içeriğindeki tüm fonksiyonel hammaddelerin maksimum oranda kullanıldığı, mükemmel lezzetlerinin yanında premium algısı oluşturan son ürünler yapılabilmesini sağlayan özellikli ekmek mikserimizdir.

Our Brotland series bread mixes have 100% usability, with all functional raw materials utilized to the maximum extent. In addition to their excellent taste, they enable the creation of final products that evoke a premium perception.

premium  
lezzetler

%100 kullanım / %100 kullanım  
%100 kullanım  
%100 kullanım



## Brotland Esmer Brotland Dark

Karışık tahıllı, esmer renkli ekmek üretimi için geliştirilmiştir. Buğday, çavdar, yulaf ezmesi, ayçekirdeği içi, susam ve keten tohumu gibi vitamin ve minerallerce zengin içeriğe sahiptir. Homojen gözenek yapısına sahip, hacimli ekmek üretimini sağlar.

It has been developed for the production of dark-colored mixed grain bread. It contains a rich mix of vitamins and minerals including wheat, rye, oats, sunflower seeds, sesame, and flaxseeds. It ensures the production of voluminous bread with a homogeneous pore structure.



25 kg kraft



9 ay / month



100%



## Uygulama reçetesi Recipe:

### Brotland Esmer

Brotland Dark	1000 gr
Su / Water	640 gr
Yaş maya / Fresh yeast	40 gr

# Panovite

Panovite serisi ekmek mikserimiz, %100 kullanım oranına sahip olduğundan, su ve maya dışında herhangi bir ilave gerektirmez. Panovite Ekmek Mikserleri ile ekmeklerinizde muhteşem lezzeti her zaman aynı kalitede sunabileceksiniz.

Our Panovite series bread mixes have 100% usability, requiring no additional ingredients other than water and yeast. With Panovite Bread Mixes, you will always deliver the same exceptional taste and consistent quality in your breads.



## Panovite Ayçekirdekli Panovite Sunflower Seed

Ayçekirdekli ekmek üretimi için geliştirilmiştir. Homojen gözenek yapısına sahip, hacimli, esmer renkli ekmek üretimini sağlar. Miksin içerisinde yaklaşık %8 ayçekirdeği içi mevcuttur.

It has been developed for the production of sunflower seed bread. It ensures the production of voluminous, dark-colored bread with a homogeneous pore structure. The mix contains approximately 8% sunflower seeds.



25 kg



9 ay / month



100%

## Uygulama Reçetesi Recipe:

### Panovite Ayçekirdekli

Panovite Sunflower Seed	1000	gr
Su / Water	640	gr
Yaş maya / Fresh yeast	40	gr



yaklaşık %8  
ayçekirdeği

### Ayçekirdekli Galeta Uygulama Reçetesi

Application Recipe for  
Sunflower Seed Breadsticks:

### Panovite Ayçekirdekli

Panovite Sunflower Seed	1000	gr
Sıvı yağ / Vegetable oil	50	gr
Şeker / Sugar	30	gr
Yaş maya / Fresh yeast	20	gr
Su / Water	550	gr





## Panovite Kepek

### Panovite Bran

Kepekli ekmek üretimi için geliştirilmiştir. Homojen gözenek yapısına sahip, hacimli ve esmer renkli ekmek üretimi için uygundur. Miksin içeriğinde yaklaşık %20 kepek mevcuttur.

It has been developed for the production of bran bread. It is suitable for producing voluminous, dark-colored bread with a homogeneous pore structure. The mix contains approximately 20% bran.



25 kg



9 ay / month



100%



## Panovite Yulaf

### Panovite Oat

Yulafli ekmek üretimi için geliştirilmiştir. Keten tohumu ve susam ile zenginleştirilmiş, homojen gözenek yapısına sahip, hacimli ekmek üretimi için uygundur. Miksin içeriğinde yaklaşık %15 yulaf unu ve yulaf ezmesi mevcuttur.

It has been developed for the production of oat bread. Enriched with flaxseeds and sesame, it is suitable for producing voluminous bread with a homogeneous pore structure. The mix contains approximately 15% oat flour and rolled oats.



25 kg



9 ay / month



100%

## Uygulama

### Reçetesi

#### Recipe:



#### Panovite Kepek

Panovite Bran	1000	gr
Su / Water	640	gr
Yaş maya / Fresh yeast	40	gr

## Kepekli Tost

### Uygulama Reçetesi

#### Application Recipe for Bran Toast:

#### Kepekli Tost Uygulama Reçetesi

Application Recipe for Bran Toast:

Panovite Kepek / Panovite Bran	1000	gr
Margarin / Margarine	60	gr
Şeker / Sugar	35	gr
Yaş maya / Fresh yeast	40	gr
Su / Water	550	gr



## Uygulama

### Reçetesi

#### Recipe:



#### Panovite Yulaf

Panovite Oat	1000	gr
Su / Water	640	gr
Yaş maya / Fresh yeast	40	gr

## Yulafli Sandviç

### Uygulama Reçetesi

#### Application Recipe for Oat Sandwich:

#### Panovite Yulaf

Panovite Oat	1000	gr
Sıvı yağ / Vegetable oil	50	gr
Şeker / Sugar	30	gr
Yaş maya / Fresh yeast	40	gr
Su / Water	570	gr





## Panovite Mısır

### Panovite Corn

Mısırlı ekme türlerinin üretimi için geliştirilmiştir. Homojen gözenek yapısına sahiptir. Miksin içeriğinde yaklaşık %30 mısır irmiği ve mısır unu mevcuttur.

It has been developed for the production of corn bread varieties. It has a homogeneous pore structure. The mix contains approximately 30% corn grits and corn flour.



25 kg kraft



9 ay / month



100%



## Panovite Çavdar

### Panovite Rye

Çavdarlı ekme üretimi için geliştirilmiştir. Homojen gözenek yapısına sahiptir. Miksin içeriğinde yaklaşık %30 çavdar unu mevcuttur.

It has been developed for the production of rye bread. It has a homogeneous pore structure. The mix contains approximately 30% rye flour.



25 kg



9 ay / month



100%



## Uygulama Reçetesi

### Recipe:

Panovite Çavdar / Panovite Rye	1000	gr
Su / Water	640	gr
Yaş maya / Fresh yeast	40	gr



## Uygulama Reçetesi

### Recipe:

Panovite Mısır / Panovite Corn	1000	gr
Su / Water	640	gr
Yaş maya / Fresh yeast	40	gr



## Çavdarlı Simit Uygulama Reçetesi

### Application Recipe for Rye Simit:

Panovite Çavdar / Panovite Rye	1000	gr
Zeytinyağı / Vegetable oil	30	gr
Şeker / Sugar	20	gr
Yaş maya / Fresh yeast	35	gr
Su / Water	530	gr



# **Konsantre ekmek miksleri**

Concentrated  
bread mixes



# Panoplus & Panomix

Panoplus ve Panomix serisi, içeriği sayesinde hiçbir geliştiriciye ihtiyaç duymadan standart üretim yaparak her defasında muhteşem sonuçlar elde etmenizi sağlar. Panoplus ve Panomix serisi konsantre ekmekek miksleri, içeriğindeki son ürüne özel geliştirilmiş hamur geliştiricilerimizin yanında, yapılacak son ürün için gerekli olan çeşitli unları, yağlı tohumları, tahılları veya gerekli diğer tüm fonksiyonel hammaddeleri barındıran kullanımı kolay premikslerdir.

The Panoplus and Panomix series allow you to achieve excellent results every time by enabling standard production without the need for any additional improvers. Our Panoplus and Panomix series of concentrated bread mixes are easy-to-use premixes that, in addition to our specially developed dough improvers tailored for the final product, contain various flours, oilseeds, grains, or any other essential functional raw materials required for the intended final product.

Konsantre  
ekmekek  
miksleri



## İskandinav Ekmeği Tarifi Scandinavian Bread Recipe:

<b>Panomix İskandinav</b>	
Panomix Scandinavian	1000 gr
Su / Water	700 gr
Yaş maya / Fresh yeast	100 gr

## Panomix İskandinav Panomix Scandinavian

İskandinav ekmeği (Nordlander) üretimi için geliştirilmiştir. İçeriğinde yüksek oranda tahıl, çavdar unu, Zeelandia tarafından geliştirilmiş maltlandırılmış unlar ve toz formda çavdar ekşisi barındırır. Tahıllar ve tahıl unlarından gelen yüksek lif içeriğiyle sindirimi destekler ve nemli iç yapısı sayesinde uzun süre tazelik sağlar.

It has been developed for the production of Scandinavian bread (Nordlander). It contains a high amount of grains, rye flour, malted flours developed by Zeelandia, and powdered rye sourdough. It supports digestion with its high fiber content from grains and grain flours, and its moist structure keeps the bread fresh for a longer time.



10 kg kraft



9 ay / month



50% veya / or 100%

## Çavdar Bazlı Ekmekek Yapımı Tarifi Rye-based Bread Recipe:

<b>Buğday unu / Wheat flour</b>	500 gr
<b>Panomix İskandinav</b>	
Panomix Scandinavian	500 gr
Su / Water	650 gr
Yaş maya / Fresh yeast	40 gr



# Panoplus



Konsantre  
ekmek  
miksleri



## Panoplus Light

Karışık tahıllı ekmeğin üretimi için geliştirilmiştir. Altı farklı tahıl (buğday, mısır, çavdar, darı, arpa, yulaf) ile ayçekirdeği, keten tohumu ve buğday kepeği içerir; yüksek besin değeri sunar. Ayrıca, toz formda çavdar ekşisi sayesinde kendine has aromaya sahiptir.

It has been developed for the production of mixed grain bread, containing six different grains (wheat, corn, rye, millet, barley, oats), as well as sunflower seeds, flaxseeds, and wheat bran, providing high nutritional value. It also has a distinctive aroma thanks to the powdered rye sour.



10 kg kraft



9 ay / month



25%

## Uygulama Reçetesi Recipe:

Buğday Unu / Wheat flour	1000 gr
Panoplus Light	250 gr
Su / Water	800 gr
Yaş maya / Fresh yeast	50 gr



## Panoplus Dark

Karışık tahıllı ekmeğin üretimi için geliştirilmiştir. Beş farklı tahılın yanı sıra ayçekirdeği, keten tohumu, susam ve buğday kepeği içerir. Çavdar ekşisi kendine has aroma ve koku oluşturur; çavdar malt unundan gelen koyu renge ve aromaya sahiptir.

It has been developed for the production of mixed grain bread. In addition to five different grains, it contains sunflower seeds, flaxseeds, sesame, and wheat bran. Rye sour creates its unique aroma and scent. Additionally, it has a dark color and aroma that comes from the rye malt flour.



10 kg kraft



9 ay / month



25%

## Uygulama Reçetesi Recipe:

<b>Buğday Unu / Wheat flour</b>	<b>1000 gr</b>
<b>Panoplus Dark</b>	<b>250 gr</b>
<b>Su / Water</b>	<b>800 gr</b>
<b>Yaş maya / Fresh yeast</b>	<b>50 gr</b>



## Panoplus Ciabatta

Ciabatta ekmeği üretimi için geliştirilmiştir. Gözenekli iç yapıyı, kabukta istenen çıtırılığı ve rengi sağlayacak özel bir hamur geliştirici yanında, kendine has lezzeti elde etmenizi sağlayacak toz ekşi hamur barındırır. Premiksin özel formülasyonu sayesinde çok yüksek su kaldırma kapasitesi sunar ve bu sayede son ürünün bayatlamasını geciktirir.

It has been developed for the production of Ciabatta bread. In addition to a special dough improver that ensures the porous interior structure, desired crispiness, and color of the crust, it contains powdered sourdough that gives it a unique flavor. Thanks to the special formulation of the premix, it offers a very high water absorption capacity, which helps delay staling of the final product.



10 kg kraft



9 ay / month



25%



## Uygulama Reçetesi Recipe:

<b>Buğday Unu / Wheat flour</b>	<b>1000 gr</b>
<b>Panoplus Ciabatta</b>	<b>250 gr</b>
<b>Su / Water</b>	<b>900 gr</b>
<b>Yaş maya / Fresh yeast</b>	<b>40 gr</b>
<b>Zeytinyağı / Olive oil</b>	<b>60 gr</b>



**Zengin  
hamurlar**  
Rich doughs



## Panoplus Donut & Berliner

Donut ve Berliner üretimi için geliştirilmiştir. Tek bir premiksi iki ayrı uygulama reçetesiyle kullanarak mayalı donut ve/veya berliner üretmek mümkündür. İçeriğindeki süt tozu sayesinde dışarıdan süt ilavesine gerek yoktur. Özel hamur geliştirici sayesinde de ağızda kolay dağılan, lezzetli, hacimli ve homojen görünüme sahip son ürünler elde etmek mümkündür.

It has been developed for the production of donuts and Berliners. It is possible to produce yeast donuts and/or Berliners by using a single premix with two separate application recipes. The milk powder in its content eliminates the need for adding extra milk. Thanks to the special dough developer, it is possible to obtain final products that are easily dispersed in the mouth, delicious, voluminous and have a homogeneous appearance.



25 kg



9 ay / month



25%

### Donut için Uygulama Reçetesi Recipe for Donuts:

<b>Buğday unu</b> / Wheat flour	<b>1000</b> gr
<b>Panoplus Donut &amp; Berliner</b>	<b>250</b> gr
<b>Su</b> / Water	<b>550</b> gr
<b>Yaş maya</b> / Fresh yeast	<b>60</b> gr



### Berliner için Uygulama Reçetesi Recipe for Berliners:

<b>Buğday unu</b> / Wheat flour	<b>1000</b> gr
<b>Panoplus Donut &amp; Berliner</b>	<b>250</b> gr
<b>Su</b> / Water	<b>380</b> gr
<b>Yumurta</b> / Egg	<b>200</b> gr
<b>Margarin</b> / Margarine	<b>150</b> gr
<b>Yaş maya</b> / Fresh yeast	<b>70</b> gr
<b>Şeker</b> / Sugar	<b>30</b> gr
<b>Tuz</b> / Salt	<b>20</b> gr



## Panoplus Croissant

Çıtır kabuklu ve Fransız tipi kruvasan üretimi için geliştirilmiştir. Donuk kruvasan üretiminde kullanılan çığ donuk veya fermente donuk proseslerinin her ikisine de mükemmel uyum gösterir. Donuk üretim proseslerinin temel gereksinimleri olan kolay hamur açma, yüksek hamur toleransı, uzun süreli -18°C'de saklama sırasında minimum performans kaybı ve fermente edilmiş ürünün şoklanması sırasında minimum hacim kaybı özelliklerini kazandırır. Pişme sonrasında ise yüksek hacim, iç yapıda homojen gözenek dağılımı sağlar ve kabukta çıtırlık ile mükemmel renk oluşturur.

It has been developed for the production of croissants with a crispy crust and French-style texture. It is perfectly suited for both raw frozen and fermented frozen processes used in frozen croissant production. It offers the key requirements of frozen production processes, such as easy dough handling, high dough tolerance, minimal performance loss during long-term storage at -18°C, and minimal volume loss during shock freezing of fermented products. After baking, it ensures high volume, homogeneous pore distribution in the internal structure, and creates a crispy crust with an excellent color.



25 kg



9 ay / month



%15



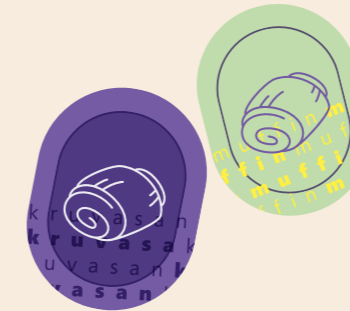
### Uygulama Reçetesi Recipe:

#### Hamur için / For dough:

<b>Buğday Unu</b> / Wheat flour	<b>1000</b> gr
<b>Panoplus Croissant</b>	<b>150</b> gr
<b>Su</b> / Water	<b>450</b> gr
<b>Yaş maya</b> / Fresh yeast	<b>60</b> gr
<b>Tuz</b> / Salt	<b>20</b> gr

#### Turlama için / For lamination:

<b>Laminasyon tereyağı veya margarin</b>	
Lamination butter or margarine	<b>300 - 350</b> gr



Ekmekte dengeyi  
&  
**mükemmel**  
yakalayın

# — Hamur geliştiriciler

Bread improvers

hacimli  
parlak  
lezzetli



# Gamma

Gamma hamur geliştiricilerimiz, istenen son ürüne uygun olarak kullanılan yeni nesil enzim teknolojileri sayesinde hamurun kolay işlenmesini sağlar ve hamur dayanıklılığını artırarak daha iyi bir son ürün elde edilmesini sağlar.

Our Gamma dough improvers, with their next-generation enzyme technologies tailored to the desired final product, ensure easy dough handling and improve dough durability, resulting in a superior final product.



Mükemmel  
hamur  
dayanıklılığı



## Gamma Enzyme

Geleneksel Türk ekmeği üretiminde kullanılan, E kodlu hammadde içermeyen ve ekmeğin tebliğine uygun üretim sağlayan hamur geliştiricidir.

It is a dough improver used in the production of traditional Turkish bread, containing no ingredients with E-codes, and fully compliant with Turkish Food Codex.



10 kg kraft



12 ay /  
month



Un bazında /  
On flour weigh 0,33%



## Gamma 1000

Çeşit ve paketli ekmeğin üretiminde, ayrıca her türlü mayalı ürün üretiminde kullanılabilen genel amaçlı hamur geliştiricidir. Kullanım alanına göre ekmeğin yumuşaklık verir, ekmeğin hacmini, kabuk rengini ve parlaklığını iyileştirir.

It is an all-purpose dough improver that can be used in the production of variety breads, packaged breads, and all types of leavened products. Depending on its application, it enhances the softness of the bread while improving its volume, crust color, and shine.



10 kg kraft



12 ay /  
month



Un bazında /  
On flour weigh 1%



## Gamma Soft

Paketli ve yumuşak kabuklu ekmeğin için geliştirilmiştir. Her çeşit yumuşak kabuklu ekmeğin üretiminde kullanılabilir. Kullanılan enzim teknolojileri sayesinde son üründe yumuşak iç ve dış yapı sağlar.

It has been developed for packaged and soft-crust breads. It can be used in the production of all types of soft-crust bread. Thanks to the enzyme technologies used, it ensures a soft crust and crumb structure in the final product.



10 kg kraft



12 ay /  
month



Un bazında /  
On flour weigh 1,5%



## Gamma Super Soft

Uzun raf ömürlü yumuşak kabuklu ekmeğin için hazırlanmıştır. Hamburger ekmeği üretimi için idealdir. Son üründe iç ve dış yapının daha yumuşak olmasını sağlar, raf ömrü boyunca yumuşaklığını korur. Ekmeğin tavada uygun şekil almasını destekler.

It is formulated for long shelf-life soft-crust breads and is ideal for hamburger bun production. It ensures a softer crust and crumb structure in the final product, maintaining its softness throughout its shelf life. It also helps the bread maintain its shape in the pan.



10 kg kraft



12 ay /  
month



Un bazında /  
On flour weigh 3%

# Nordix

Nordix serisi hamur geliştiriciler, enzim bazlı formülasyonları sayesinde, farklı üretim metotlarıyla üretilen donuk uygulamalarınızda ihtiyacınız olan hamur performansını elde etmeniz için geliştirilmiştir.

The Nordix series dough improvers have been developed to help you achieve the dough performance you need in your frozen applications, thanks to their enzyme-based formulations, suitable for different production methods.

Enzim bazlı  
formülasyon



## Nordix UF

**Çiğ donuk** olarak üretilen tüm ekmekçilik ve mayalı ürünler için geliştirilmiştir. Üretim sırasındaki hamur toleransını artırır, son ürünün hacmini ve kabuk rengini iyileştirir, ayrıca uzun depolama koşullarındaki performans düşüşünü minimize eder.

It has been developed for all bakery and leavened products to be produced as raw frozen. It increases dough tolerance during production, improves the volume and crust color of the final product, and minimizes performance loss during long-term storage.



10 kg kraft



12 ay /  
month



Un bazında /  
On flour weigh 2%



## Nordix FF

**Fermantasyon sonrası donuk** olarak üretilen tüm ekmekçilik ve mayalı ürünler için geliştirilmiştir. Üretim sırasındaki hamur toleransını, son ürünün hacmini ve kabuk rengini iyileştirir, ayrıca fermente donuk hamurlarda sıkça görülen çökme sorununu engeller.

It has been developed for all bakery and leavened products to be produced as frozen after fermentation. It improves dough tolerance during production, enhances the volume and crust color of the final product, and prevents the common issue of collapse in fermented frozen doughs.



10 kg kraft



12 ay /  
month



Un bazında /  
On flour weigh 2%



## Nordix PB

**Yarı pişmiş donuk** olarak üretilen tüm ekmekçilik ve mayalı ürünler için geliştirilmiştir. Üretim sırasındaki hamur toleransını, son ürünün hacmini ve kabuk rengini iyileştirir, ayrıca yarı pişmiş donuk ürünlerde karşılaşılan kabuk dökülmelerini ciddi oranda azaltır.

It has been developed for all bakery and leavened products to be produced as par-baked frozen. It improves dough tolerance during production, enhances the volume and crust color of the final product, and significantly reduces crust flaking commonly encountered in par-baked frozen products.



10 kg kraft



12 ay /  
month



Un bazında /  
On flour weigh 2%

# Protea



## Protea

Gluteni düşük, zayıf unlar için geliştirilmiş enzim ve gluten bazlı bir hamur geliştiricidir. İlave hamur geliştiriciye ihtiyaç duymadan hamura direnç kazandırır, yoğurma toleransını ve işlenebilirliği iyileştirir. Son üründe iç yapının homojen olmasını sağlar, kabuk rengini ve hacmini artırır.

It is an enzyme and gluten-based dough improver developed for low-gluten, weak flours. It enhances dough resistance without the need for additional dough improvers, improves kneading tolerance and processability. It ensures a homogeneous internal structure in the final product, and increases crust color and volume.



10 kg kraft



6 ay /  
month



Un bazında /  
On flour weigh 2-5%



**Zeelandia Gıda Sanayi ve Ticaret A. Ş.**

Şerifali Mahallesi Barbaros Caddesi  
Beyit Sokak No: 15 Ümraniye  
34775 İstanbul

**T** +90 (216) 527 60 30 (pbx)

**F** +90 (216) 527 60 31

**E** info@zeelandia.com.tr

**W** zeelandia.com.tr

**f** /ZeelandiaTR

**@** /Zeelandia\_Turkiye



**Zeelandia**