Ürün Kataloğu

Zeelandia

Zeelandia

PASTACILIK

Premium Kek Miksleri

Velvet Kek Miksleri

Biscamix Pandispanya Miksleri

Kek Miksleri

Frutafill Meyve Dolguları

Presta Dolgu Kremaları

Paletta Miroir Soğuk Pastacılık Jelleri

Paletta Hot Sıcak Pastacılık Jelleri

Dekorasyon Ürünleri

Pasta Kremaları

Toz Şantiler

Sıvı Şantiler

Şarlotlar

Fonksiyonel Ürünler

EKMEKÇİLİK

Ekmek Miksleri

Ekmek Geliştiriciler

Ekmekçilik Dekorasyon Ürünleri

TAVA AYIRICI YAĞLAR

pastacılık

Zengin çeşitliliği ile hem damağa hem de göze hitap eden pastacılık ürünlerimizi keşfetmeye hazır mısınız?

PREMIUM
KEK MİKSLERİ

Caramellooo, ChocOrangooo ve HoneyChoco **piştikten sonra kaybolmayan özel parçacıkları ile her lokmada eşsiz bir lezzet** sunar.

BANANA
DREAM

Muz parçacıkları içeren Banana Dream kek miksi ile damaklarda iz bırakacak **birbirinden lezzetli kekler ve pastalar** hazırlayabilirsiniz.

BURDENNO **VELVET** KEK MİKSLERİ

Kadife dokusu, **esnek yapısı** ve kendine özgü bir tadı olan **Burdenno Velvet** mikslerimizle nefis tarifler hazırlayabilirsiniz.

VELVET LINE

PREMIUM SERIES

Pistachio LINE

Pistachio Line
Kek Miksi

Uygulama Reçetesi

Pistachio Line Kek Miksi	1000	g
Ayçiçek Yağı	130	g
Yumurta	650	g
Su	180	g

Antep fıstıklı kek yapımı için toz karışım

Fıstık parçacıklarının muhteşem uyumuyla doğal renklendiricili Pistachio Line çok sevilecek.

kendi çizgini keşfet

VELVET LINE

PREMIUM SERIES

Toffee LINE

Toffee Line
Kek Miksi

Uygulama Reçetesi

Toffee Line Kek Miksi	1000	g
Ayçiçek Yağı	130	g
Yumurta	650	g
Su	180	g

Karamelli kek yapımı için toz karışım

kendi çizgini keşfet

Piştiğinde kaybolmayan karamel parçacıklarının ağızda dağılan lezzeti ve mükemmel dokusuyla Toffee Line akıllarda iz bırakacak.

VELVET LINE

PREMIUM SERIES

Honey LINE

Honey Line
Kek Miksi

Uygulama Reçetesi

Honey Line Kek Miksi	1000	g
Ayçiçek Yağı	130	g
Yumurta	650	g
Su	180	g

Ballı kek yapımı için toz karışım

Bal ve çikolata parçacıklarının birleşimiyle oluşan Honey Line esnek yapısıyla ve yumuşak dokusuyla vazgeçilmez bir lezzet olacak.

kendi çizgini keşfet

VELVET LINE

PREMIUM SERIES

Coffee LINE

Coffee Line
Kek Miksi

Uygulama Reçetesi

Coffee Line Kek Miksi	1000	g
Ayçiçek Yağı	130	g
Yumurta	650	g
Su	180	g

Kahveli kek yapımı için toz karışım

Piştiğinde kaybolmayan gerçek kahve ve portakal parçacıklarının enfes kokusu ile doğal renklendiricili Coffee Line tadı damağınızda kalacak.

kendi çizgini keşfet

PREMIUM KEK MİKSLERİ

Caramellooo
Kek Miksi

Uygulama Reçetesi

Caramellooo Kek Miksi	1000	g
Sıvı Yağ	250	g
Yumurta	250	g
Su	250	g

İçerisinde özel karamel parçacıkları bulunan kek yapımı için toz karışım.

ChocOrangooo
Kek Miksi

Uygulama Reçetesi

ChocOrangooo Kek Miksi	1000	g
Sıvı Yağ	250	g
Yumurta	250	g
Su	250	g

İçerisinde portakal parçacıkları ve özel çikolata parçaları bulunan kek yapımı için toz karışım.

HoneyChoco
Kek Miksi

Uygulama Reçetesi

HoneyChoco Kek Miksi	1000	g
Sıvı Yağ	500	g
Yumurta	500	g
Su	50	g

İçerisinde ballı parçacıklar ve çikolata parçaları bulunan kek yapımı için toz karışım.

Burdenno Çikolatalı
Kek Miksi

Uygulama Reçetesi

Burdenno Çikolatalı Kek Miksi	1000	g
Yumurta	200	g
Su	200	g

Çikolatalı kek yapımı için toz karışım.

Banana Dream
Kek Miksi

Uygulama Reçetesi

Banana Dream Kek Miksi	1000	g
Sıvı Yağ	360	g
Yumurta	330	g
Su	114	g

Muz parçacıklı kek yapımı için toz karışım.

VELVET KEK MİKSLERİ

Burdenno Red Velvet
Kek Miksi

Uygulama Reçetesi

Burdenno Red Velvet Kek Miksi	1000	g
Ayçiçek Yağı	130	g
Yumurta	650	g
Su	180	g

Kek yapımı için toz karışım.

Burdenno Dark Velvet
Kek Miksi

Uygulama Reçetesi

Burdenno Dark Velvet Kek Miksi	1000	g
Ayçiçek Yağı	130	g
Yumurta	530	g
Su	200	g

Kakaolu kek yapımı için toz karışım.

Burdenno Purple Velvet
Kek Miksi

Uygulama Reçetesi

Burdenno Purple Velvet Kek Miksi	1000	g
Ayçiçek Yağı	130	g
Yumurta	650	g
Su	180	g

Kek yapımı için toz karışım.

BISCAMIX
PANDİSPANYA MİKSLERİ

BISCAMIX PANDİSPANYA MİKSLERİ

Biscamix
Pandispanya Miksi

Uygulama Reçetesi

Biscamix Pandispanya Miksi	1000	g
Yumurta	750	g
Su	150	g

Pandispanya yapımı için toz karışım.

Biscamix Choco
Pandispanya Miksi

Uygulama Reçetesi

Biscamix Choco Pandispanya Miksi	1000	g
Yumurta	750	g
Su	150	g

Kakaolu pandispanya yapımı için toz karışım.

Biscamix Flex
Pandispanya Miksi

Uygulama Reçetesi

Biscamix Flex Pandispanya Miksi	1000	g
Yumurta	750	g
Su	150	g

Pandispanya yapımı için toz karışım. Esnek pandispanya yapımına uygundur.

SADECE **SICAK SU EKLEYEREK HAZIRLAYABİLECEĞİNİZ** JELLO TOTAL İLE EKLER HAMURU ELDE EDEBİLİRSİNİZ.

KEK MİKSLERİ

JELLO TOTAL

HİNDİSTAN CEVİZİ PARÇACIKLI MÜKEMMEL LEZZET

COCONUT
FILLING

SADECE SU İLAVESİ İLE HAZIRLAYABİLECEĞİNİZ PRATİK LEZZET.

BURDENNO
MERENG

Burdenno Sade
Kek Miksi

Uygulama Reçetesi

Burdenno Sade Kek Miksi	1000	g
Sıvı Yağ	500	g
Yumurta	500	g

Sade kek yapımı için toz karışım.

Burdenno Havuçlu
Kek Miksi

Uygulama Reçetesi

Burdenno Havuçlu Kek Miksi	1000	g
Sıvı Yağ	200	g
Yumurta	400	g
Su	260	g

Havuçlu kek yapımı için toz karışım.

Burdenno Brownie
Kek Miksi

Uygulama Reçetesi

Burdenno Brownie Kek Miksi	1000	g
Sıvı Yağ	300	g
Yumurta	500	g
Su	100	g
Ceviz Parçaları (isteğe bağlı)	200	g

Brownie kek yapımı için toz karışım.

Burdenno Kakaolu Islak Kek Miksi

Uygulama Reçetesi

Burdenno Kakaolu Islak Kek Miksi	1000	g
Sıvı Yağ	400	g
Yumurta	400	g
Su	200	g

Kakaolu ıslak kek yapımı için toz karışım.

Burdenno Waffle/Pancake Miksi

Uygulama Reçetesi

Burdenno Waffle/Pancake Miksi	1000	g
Tereyağ	100	g
Su	1200	g

Waffle/Pancake yapımı için toz karışım.

KEK MİKSLERİ

Burdenno Mereng

Uygulama Reçetesi

Burdenno Mereng	1000	g
Su	500	g

Mereng yapımı için toz karışım.

Coconut Filling

Uygulama Reçetesi

Coconut Filling	1000	g
Su	400	g

Hindistan cevizli dolgu hazırlamak için toz karışım.

Jello Total

Uygulama Reçetesi

Jello Total	1000	g
Sıcak Su(50-55°C)	1500	g

Ekler hamuru yapımı için toz karışım.

Burdenno Suffle Miksi

Uygulama Reçetesi

Burdenno Suffle Miksi	1000	g
Sıvı Yağ	600	g
Çikolata	600	g
Su	740	g

Suffle yapımı için toz karışım.

Burdenno Trileçe Miksi

Uygulama Reçetesi

Burdenno Trileçe Miksi	1000	g
Yumurta	500	g
Su	100	g

Trileçe yapımı için toz karışım.

Burdenno Donut Miksi

Uygulama Reçetesi

Burdenno Donut Miksi	1000	g
Un	4000	g
Yaş Maya	240	g
Su	2160	g

Donut yapımı için toz karışım.

KEK MİKSLERİ

Burdenno Kakaolu Muffin Miksi

Uygulama Reçetesi

Burdenno Kakaolu Muffin Miksi	1000	g
Sıvı Yağ	255	g
Yumurta	140	g
Su	425	g

Kakaolu muffin yapımı için toz karışım.

Burdenno Sade Muffin Miksi

Uygulama Reçetesi

Burdenno Sade Muffin Miksi	1000	g
Sıvı Yağ	355	g
Yumurta	190	g
Su	360	g

Sade muffin yapımı için toz karışım.

Quattro Sade Kek Miksi

Uygulama Reçetesi

Quattro Sade Kek Miksi	1000	g
Sıvı Yağ	300	g
Yumurta	350	g
Su	225	g

Sade kek yapımı için toz karışım.

Quattro Meyveli Kek Miksi

Uygulama Reçetesi

Quattro Meyveli Kek Miksi	1000	g
Ayçiçek Yağı	250	g
Yumurta	250	g
Su	250	g

Meyveli kek yapımı için toz karışım.

Quattro Kakaolu Kek Miksi

Uygulama Reçetesi

Quattro Kakaolu Kek Miksi	1000	g
Ayçiçek Yağı	300	g
Yumurta	350	g
Su	225	g

Kakaolu kek yapımı için toz karışım.

FRUTAFILL
MEYVE DOLGULARI

FRUTAFILL MEYVE DOLGULARI

Frutafill Elma

Uygulama Reçetesi

Kullanıma hazır

Donmaya, çözünmeye ve pişmeye dayanıklı meyve parçalı dolgu.

Frutafill Vişne

Uygulama Reçetesi

Kullanıma hazır

Donmaya, çözünmeye ve pişmeye dayanıklı meyve parçalı dolgu.

Frutafill Frambuaz

Uygulama Reçetesi

Kullanıma hazır

Donmaya, çözünmeye ve pişmeye dayanıklı meyve parçalı dolgu.

Frutafill Çilek

Uygulama Reçetesi

Kullanıma hazır

Donmaya, çözünmeye ve pişmeye dayanıklı meyve parçalı dolgu.

FRUTAJEL

Frutajel Frambuaz

Uygulama Reçetesi

80°C'ye ısıtılarak kullanılır.

Donmaya ve çözünmeye dayanıklı meyve parçalı jel.

PRESTA DOLGU KREMALARI

Mükemmel lezzeti ve kokusu ile **Presta Dolgu Kremaları** pastalarınıza, tatlılarınıza muhteşem bir görsellik sağlayacak ve tüm **duyularınıza hitap edecek.**

PRESTA DOLGU KREMALARI

Presta Kakao

Uygulama Reçetesi

Kullanıma hazır

Pişmeye, donmaya ve çözünmeye dayanıklı, kullanıma hazır dolgu kreması.

Presta Karamel

Uygulama Reçetesi

Kullanıma hazır

Pişmeye, donmaya ve çözünmeye dayanıklı, kullanıma hazır dolgu kreması.

Presta Limon

Uygulama Reçetesi

Kullanıma hazır

Pişmeye, donmaya ve çözünmeye dayanıklı, kullanıma hazır dolgu kreması.

Presta Cream

Uygulama Reçetesi

Kullanıma hazır

Pişmeye, donmaya ve çözünmeye dayanıklı, kullanıma hazır dolgu kreması.

Presta Portakal

Uygulama Reçetesi

Kullanıma hazır

Pişmeye, donmaya ve çözünmeye dayanıklı, kullanıma hazır dolgu kreması.

Presta Fine Toffee

Uygulama Reçetesi

Kullanıma hazır

Kullanıma hazır dolgu kreması.

Presta Fine Vanilya

Uygulama Reçetesi

Kullanıma hazır

Kullanıma hazır dolgu kreması.

PALETTA MIROIR
SOĞUK PASTACILIK JELLERİ

Paletta Miroir kullanıma hazır, çok amaçlı soğuk pastacılık jelidir. Sunumlarınızda ayna parlaklığı sağlamak, tatlılarınızı lezzetlendirmek ve renklendirmek için kullanabilirsiniz.

PALETTA MIROIR SOĞUK PASTACILIK JELLERİ

Paletta Miroir
Sade

Uygulama Reçetesi

%5 su eklenir.

Süsleme amaçlı soğuk pastacılık jeli.

Paletta Miroir
Frambuaz

Uygulama Reçetesi

%5 su eklenir.

Süsleme amaçlı soğuk pastacılık jeli.

Paletta Miroir
Karamel

Uygulama Reçetesi

%5 su eklenir.

Süsleme amaçlı soğuk pastacılık jeli.

Paletta Miroir
Beyaz

Uygulama Reçetesi

%5 su eklenir.

Süsleme amaçlı soğuk pastacılık jeli.

Paletta Miroir
Kakao

Uygulama Reçetesi

%5 su eklenir.

Süsleme amaçlı soğuk pastacılık jeli.

Paletta Miroir
Çilek

Uygulama Reçetesi

%5 su eklenir.

Süsleme amaçlı soğuk pastacılık jeli.

PALETTA HOT
SICAK PASTACILIK JELLERİ

Paletta Hot
Sade Jel

Uygulama Reçetesi

Paletta Hot Sade Jel	1000	g
Su	250-500	g

Sıcak uygulamaya uygun, süsleme amaçlı pastacılık jeli.

Paletta Hot
Kayısı Aromalı Jel

Uygulama Reçetesi

Paletta Hot Kayısı Aromalı Jel	1000	g
Su	250-500	g

Sıcak uygulamaya uygun, süsleme amaçlı pastacılık jeli.

Paletta Hot
Çilekli Jöle

Uygulama Reçetesi

Paletta Hot Çilekli Jöle	1000	g
Su	250-500	g

Sıcak uygulamaya uygun, süsleme amaçlı pastacılık jölesi.

DEKORASYON ÜRÜNLERİ

Gletscher Fondant

Uygulama Reçetesi

%5-10 su (40-45°C)

Şeker bazlı figür ve kaplama için esnek yapıya sahip fondan.

Mont Blanc

Uygulama Reçetesi

Kullanıma hazır.

Erimeyen dekor pudra şekeri.

PASTACILIK DÜNYASININ VAZGEÇİLMEZ UNSURU PASTACILIK KREMALARINIZ İÇİN FARKLI GÖRSEL VE TEKNİK ÖZELLİKLERE SAHİP PASTA KREMALARI.

PASTA KREMALARI

CRÈME BOURBONESSA


Pasta P
ZESTO
QUATTRO
330

Kremalari

QUATTRO

CRÈME BOURBONESSA

CARUSTO

PASTA KREMALARI

Zesto Pasta Kreması

Uygulama Reçetesi

Zesto Pasta Kreması	1000	g
Sıcak Süt(100°C)	2500	g

Pişme pasta kreması yapımı için toz karışım.

Crème Bourbonessa Pasta Kreması

Uygulama Reçetesi

Crème Bourbonessa Pasta Kreması	1000	g
Soğuk Su	2500	g

Pasta kreması yapımı için bourbon vanilya parçacıklı toz karışım.

Carusto Pasta Kreması

Uygulama Reçetesi

Carusto Pasta Kreması	1000	g
Soğuk Su	2500	g

Pasta kreması yapımı için toz karışım.

Quattro Pasta Kreması

Uygulama Reçetesi

Quattro Pasta Kreması	1000	g
Soğuk Su	2500	g

Pasta kreması yapımı için toz karışım.

Quattro 330 Pasta Kreması

Uygulama Reçetesi

Quattro 330 Pasta Kreması Toz Karışım	1000	g
Soğuk Su	3000	g

Pasta kreması yapımı için toz karışım.

TOZ ŞANTİLER

Whippo Bourbon
Toz Şanti

Uygulama Reçetesi

Whippo Bourbon Toz Şanti	1000	g
Su (10-15°C)	2000	g

Bourbon aromalı krem şanti yapımı için toz karışım.

Whippo
Toz Şanti

Uygulama Reçetesi

Whippo Toz Şanti	1000	g
Su (10-15°C)	2000	g

Krem şanti yapımı için toz karışım.

Whippo Bianca
Toz Şanti

Uygulama Reçetesi

Whippo Bianca Toz Şanti	1000	g
Su (10-15°C)	2000	g

Krem şanti yapımı için toz karışım.

SIVI ŞANTİLER

%26
YAĞ ORANI

Whiplio

Pastacılıkta genel kullanım ve pasta sıvamaya uygun şekerli bitkisel sıvı şanti.

%26
YAĞ ORANI

Cremti

Pastacılık ve yemeklik(pişirme) kullanıma uygun **şekersiz** bitkisel sıvı şanti.

%25
YAĞ ORANI

Whipli

Pastacılıkta genel kullanıma uygun şekerli bitkisel sıvı şanti.

%28
YAĞ ORANI

Whipra

Pastacılıkta sıvama ve dekor yapımına uygun şekerli bitkisel sıvı şanti.

ŞARLOTLAR

Zeesan
Tiramisu

Uygulama Reçetesi

Zeesan Çeşidi	500	g
Az Çırpılmış Şanti	2500	g
Su	625	g

Soğuk cheesecake ve Şarlot pasta yapımı için toz karışım.

Zeesan Neutral
Zeesan Çilek
Zeesan Capuccino
Zeesan Vanilya

FONKSİYONEL ÜRÜNLER

Maro Marzipan

Uygulama Reçetesi

Kullanıma hazır.

Dekor ve figür yapımına uygun, kullanıma hazır badem ezmesi.

Almond Macaron Mix

Uygulama Reçetesi

Almond Macaron Mix	1000	g
Su	200	g

Toz Gıda Boyası(isteğe bağlı)

Macaron yapımı için badem içerikli toz karışım.

REÇETELER

BANANA DREAM COOKIE

Uygulama Reçetesi

Banana Dream Kek Miksi	400	g
Margarin	150	g
Yumurta	50	g
Kristal Şeker	50	g
Karbonat	5	g
Kabartma Tozu	3	g
Un	50	g

ZESTOF

Uygulama Reçetesi

Zesto Pasta Kreması	500	g
Sıcak Süt(100°C)	1250	g
Milföy Hamuru	500	g
Mont Blanc Erimeyen Pudra Şekeri	100	g
Çilek	5	g

COCOCHOCO

Uygulama Reçetesi

Coconut Filling	750	g
Cremti Şekersiz Sıvı Şanti	375	g
Bitter Kuvertür Çikolata	750	g

Daha fazla reçete için lütfen QR kodu okutunuz.

Daha fazla reçete için lütfen QR kodu okutunuz.

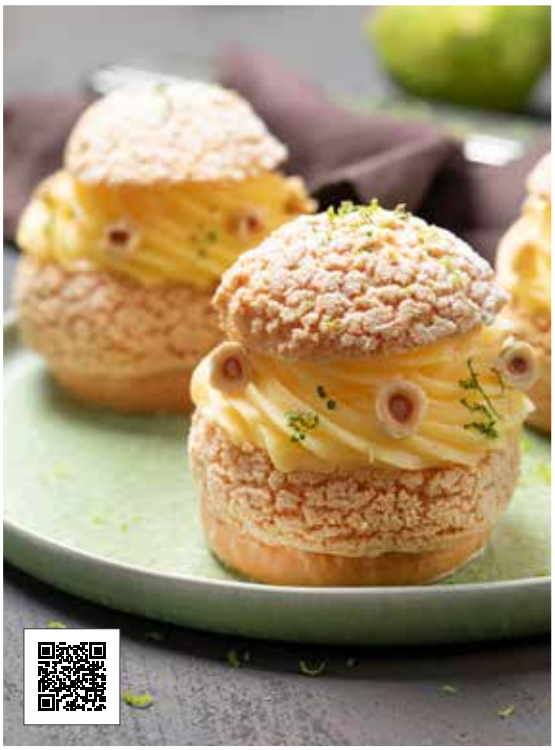
REÇETELER

BURDENNO RED VELVET

BURDENNO DARK VELVET

BURDENNO PURPLE VELVET

Daha fazla reçete için lütfen QR kodu okutunuz.



Daha fazla reçete için lütfen QR kodu okutunuz.

ekmekçilik

Sıcaklığını ve taze kokusunu hissedebileceğiniz, standart kaliteye sahip olan ekmek mikslerimizi keşfetmeye hazır mısınız?

EKMEK MİKSLERİ

%100 kullanım oranına sahip ekmek miksleri, su ve maya dışında herhangi bir **ilave gerektirmez.**

Panovite Akdeniz Sebzeli Ekmek Miksi

Uygulama Reçetesi

Panovite Akdeniz Sebzeli Ekmek Miksi	1000	g
Su	600	g
Maya	30	g

Sebzeli ekmek hazırlamak için toz karışım.

Panovite Esmer Tahıllı Ekmek Miksi

Uygulama Reçetesi

Panovite Esmer Tahıllı Ekmek Miksi	1000	g
Su	600	g
Maya	30	g

Esmer ekmek hazırlamak için toz karışım.

EKMEK MİKSLERİ

Panovite İskandinav
Ekmek Miksi

Uygulama Reçetesi

Panovite İskandinav Ekmek Miksi	1000	g
Su	600	g
Maya	30	g

Esmer tahıllı ekmek hazırlamak için toz karışım.

Panovite
Esmer Ekmek Miksi

Uygulama Reçetesi

Panovite Esmer Ekmek Miksi	1000	g
Su	600	g
Maya	30	g

Esmer ekmek hazırlamak için toz karışım.

Panovite
Kepek Ekmeği Miksi

Uygulama Reçetesi

Panovite Kepek Ekmeği Miksi	1000	g
Su	600	g
Maya	30	g

Kepekli ekmek hazırlamak için toz karışım.

Panovite
Çavdar Ekmek Miksi

Uygulama Reçetesi

Panovite Çavdar Ekmek Miksi	1000	g
Su	600	g
Maya	30	g

Çavdarlı ekmek hazırlamak için toz karışım.

Panovite
Tambuğdaylı Ekmek Miksi

Uygulama Reçetesi

Panovite Tambuğdaylı Ekmek Miksi	1000	g
Su	600	g
Maya	30	g

Tambuğdaylı ekmek hazırlamak için toz karışım.

Panovite
Köy Ekmeği Miksi

Uygulama Reçetesi

Panovite Köy Ekmeği Miksi	1000	g
Su	600	g
Maya	30	g

Köy ekmeği hazırlamak için toz karışım.

EKMEK GELİŞTİRİCİLER

Nordix PB

Uygulama Reçetesi

Un bazında %1 oranında kullanılması önerilir.

Yarı pişirilmiş ve dondurulmuş ekmekler için hamur geliştirici.

Nordix FF

Uygulama Reçetesi

Un bazında %1,5 – 2 oranında kullanılması önerilir.

Fermente edildikten sonra dondurulmuş ekmekler için hamur geliştirici.

Nordix UF

Uygulama Reçetesi

Un bazında %2 oranında kullanılması önerilir.

Fermente edilmeden dondurulmuş ekmekler için hamur geliştirici.

Gamma
Hamburger 1000 (%1)

Uygulama Reçetesi

Un bazında %1 oranında kullanılması önerilir.

Ekmek geliştirici, %1.

Gamma
Tost 1000 (%1)

Uygulama Reçetesi

Un bazında %1 oranında kullanılması önerilir.

Ekmek geliştirici, %1.

DEKORASYON ÜRÜNLERİ

Seedmix dekor

Uygulama Reçetesi

Kullanıma hazır.

Yulaf ezmesi, keten tohumu, susam ve ayçekirdek içi karışımı.

tava ayırıcı yağlar


CARLEX
SPRAY

TAVA AYIRICI YAĞLAR

Carlex Spray
Tava üzerinde pişirilen tüm pastacılık ve ekmekçilik ürünleri için uygun tava ayırıcı sprey yağ.

Carlex 1250
Yüksek şeker içerikli paketli pastacılık ürünleri, dondurulan veya hamur geciktirme uygulanan mayalı hamurlar için uygun tava ayırıcı yağ.

Carlex 1000
Yüksek şeker içerikli paketli pastacılık ürünleri, dondurulan veya hamur geciktirme uygulanan mayalı hamurlar için uygun tava ayırıcı yağ.

Carlex 600
Paketli pandispanya üretimleri, dondurulan veya hamur geciktirme uygulanan mayalı hamurlar için uygun tava ayırıcı yağ.

Carlex
Paketli pandispanya üretimleri, dondurulan veya hamur geciktirme uygulanan mayalı hamurlar için uygun tava ayırıcı yağ.

Ovam 40
Kestart ve ekmek dilimleme makinelerinde, hamurun hazneye veya bıçaklara yapışmamasını sağlayan bitkisel bazlı ayırıcı yağ.

Ürünün adı	Tava ayırma gücü	Ekmekçilik ürünleri	Pastacılık ürünleri	Mayalı hamurlar	Şekerleme ürünleri
Carlex	••	•	•	•	
Carlex Spray	••	•	•	•	
Carlex 600	•••	•	•	•	•
Carlex 1000	••••	•	•	•	•
Carlex 1250	••••	•	•	•	•

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

/ZeelandiaTR
/Zeelandia_Turkiye

Zeelandia