



ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ



**Blend-it!**<sup>TM</sup>

«Ανακάτεψε-το!»

**...στο δικό σου ζυμάρι**



## Πλεονεκτήματα του Blend-it!<sup>TM</sup>

### **Πρακτικό: Θα σας λύσει τα χέρια!**

Πάρτε απλώς ένα κομμάτι από το καθημερινό σας ζυμάρι και προσθέστε το **Blend-it!**<sup>TM</sup>. Θα έχετε αμέσως μεγάλη ποικιλία πολύσπορων αρτοσκευασμάτων στην ποσότητα που επιθυμείτε με τον πιο απλό, τον πιο πρακτικό για εσάς τρόπο!

*Τόσο απλό που δε θα το πιστεύετε!*

### **Γρήγορο: Θα σας καταπλήξει!**

Χάρη στη μοναδική του σύνθεση, το **Blend-it!**<sup>TM</sup> μετατρέπει το δικό σας ζυμάρι σε ποικιλία πολύσπορων, μέσα σε 2-3 λεπτά.

*Απλώς προσθέστε το και παρακολουθείστε το πιο γρήγορο θαύμα στην ιστορία της αρτοποιίας!*

### **Εύκολο: Θα γίνει το αγαπημένο σας!**

Προσθέστε το **Blend-it!**<sup>TM</sup> κατευθείαν στο ζυμάρι σας χωρίς καμία άλλη προσθήκη. Ολοκληρώστε τη διαδικασία ζυμώματος όπως κάνετε κάθε μέρα. Το **Blend-it!**<sup>TM</sup> μπορεί να προστεθεί σε όλες τις εφαρμογές αρτοποιίας και αρτοσκευασμάτων (κριτσίνια, crackers, flakes, ψωμί του τόστ, ψωμάκια hamburger κ.α.).

*Αλλάζει τα πάντα χωρίς να αλλάξετε τίποτα!*

### **Ευέλικτο: Διαμορφώνετε εσείς το προϊόν σας και διαφοροποιείτε!**

Δημιουργήστε εσείς οι ίδιοι τον τύπο και τη γεύση του τελικού προϊόντος με χρήση διαφορετικών ποσοτήτων **Blend-it!**<sup>TM</sup>, διαφορετικών τύπων άλευρων ή με ανάμιξη διαφορετικών παραλλαγών **Blend-it!**<sup>TM</sup>. Πιο προσωπικά δεν γίνεται...

*Τώρα και το πολύσπορο ψωμί σας αποκτά και αυτό τη δική του ταυτότητα!*

### **Εξασφαλίζει εξαιρετικές ιδιότητες στη ζύμη!**

Η μοναδική σύνθεση του **Blend-it!**<sup>TM</sup> διασφαλίζει στη ζύμη σας υψηλή σταθερότητα καθώς επίσης και την απαραίτητη διόγκωση και φρεσκάδα που διαρκεί.

*Ποτέ άλλοτε ένα προϊόν δεν μπόρεσε να εγγυηθεί τόσα πολλά, τόσο εύκολα!*

## Ποικιλία Blend-it!<sup>TM</sup>



Blend-it!<sup>TM</sup> Corn



Blend-it!<sup>TM</sup> Dark



Blend-it!<sup>TM</sup> Blond



**Sefco Zeelandia α.Β.ε.ε.**  
Πρώτες Υλές Αρτοποιίας, Ζαχαροπλαστικής, Παγωτού  
Τ.Θ.16, 190 04 Σπάτα  
Τηλ.: 210 6633707, Fax: 210 6634140  
E-mail: mail@sefcozeelandia.gr  
www.sefcozeelandia.gr



Το Blend-it<sup>TM</sup> είναι κατοχυρωμένο εμπορικό σήμα και ιδιοκτησία της: Koninklijke Zeelandia Group B.V.

**Ποικιλία πολύσπορων με μία κίνηση!**







## Blend-it!™: Μεταμορφώνει το ζυμάρι σας...

Το επαναστατικό προϊόν **Blend-it!**™ αποτελεί παγκόσμια καινοτομία της Zeelandia και αναδεικνύει μία νέα γενιά πολύσπορων αρτοσκευασμάτων. Το **Blend-it!**™ μεταμορφώνει το καθημερινό σας ζυμάρι σε μία ποικιλία πολύσπορων παραλλαγών μέσα σε 2-3 λεπτά. Προσφέρει τελικά προϊόντα με υψηλή ποιοτική υπεροχή και με συγκριτικό πλεονέκτημα τη δική τους ταυτότητα!

Καθώς οι εποχές έχουν αλλάξει καθοριστικά, γίνεται αντιληπτό ότι οι καταναλωτές αναζητούν από τους αρτοποιούς μια συνεχώς εμπλουτισμένη και πιο ευρεία «συλλογή» αρτοσκευασμάτων κάθε ημέρα της εβδομάδας. Η δημιουργία μεγάλης ποικιλίας αρτοσκευασμάτων απαιτεί «χρόνο» (πολλά και διαφορετικά ζυμώματα) καθώς και «χώρο» αποθήκευσης (ψύξη-κατάψυξη).

Η πρόκληση για τη Zeelandia ήταν να ανταποκριθεί άμεσα σε αυτές τις ολοένα αυξανόμενες απαιτήσεις με τη δημιουργία της παγκόσμιας καινοτομίας **Blend-it!**™. Το **Blend-it!**™ προσφέρει στους αρτοποιούς τη δυνατότητα να δημιουργήσουν πλήθος εφαρμογών στην ποσότητα που επιθυμούν, ανά πάσα στιγμή.

Το **Blend-it!**™ με την ειδική, εξαιρετικά προηγμένη σύνθεσή του έρχεται για να ανατρέψει τα δεδομένα στην Αρτοποιία! Αυτό που το καθιστά τόσο ξεχωριστό είναι η σύνθεση των συστατικών που εξασφαλίζει την τέλεια ανάμιξη χωρίς να επηρεαστεί η ζύμη. Χάρη στη χρήση ειδικών ενζύμων σε συνδυασμό με ειδικά λιπαρά δεν χρειάζεται προσθήκη νερού για την διατήρηση των άριστων ιδιοτήτων της ζύμης. Επιπλέον τα ειδικά λιπαρά διασφαλίζουν ότι συστατικά όπως η γλουτένη και τα ένζυμα ενεργοποιούνται άμεσα με την προσθήκη τους στη φρεσκοζυμωμένη ζύμη.



## Blend-it!™

### 6 απλά Βήματα...

1. Προετοιμάστε το καθημερινό σας ζυμάρι
2. Κόψτε ένα κομμάτι από το φρεσκοζυμωμένο ζυμάρι
3. Προσθέστε 10-15% **Blend-it!**™ στο βάρος του ζυμαριού
4. Αναμίξτε για 2-3 λεπτά
5. Το πολύσπορο ζυμάρι σας είναι έτοιμο
6. Ακολουθείστε τη διαδικασία αρτοποιήσης όπως κάνετε κάθε μέρα για όλα τα ζυμάρια σας συγχρόνως

...τόσο απλά, ποικιλία σε μια φουρνιά!

## Blend-it!™

### Οι δικές σου συνταγές...

Χωριάτικο	Τόστ	Κριτσίνια	Ζύμη πίτσας
Προζυμμένα	Hamburger	Crackers	Ζύμη σφολιάτας
Μπαγκέτες	Ψωμάκια soft	Flakes	Ζύμη κρουασάν
Ciabatta	Κουβέρ	Παξιμάδια	Ζύμη brioche
Ψωμί πολυτελείας	Κουλούρι Θεσ/νίκης	Φρυγανιές	Ζύμη κουρού

...γίνονται πολύσπορες με μια κίνηση!