



Nativa.

**Χωρίς προσθήκη  
ζάχαρης!**



**Sefco Zeelandia**

## Απόλαυση χωρίς ζάχαρη; Τώρα μπορείς!

Γνωρίζουμε πόσο σημαντική είναι η απόλαυση όταν τρώμε ένα γλυκό. Βλέπουμε όμως ταυτόχρονα και μία τάση μείωσης ζάχαρης η οποία οφείλεται στις ανησυχίες των καταναλωτών σχετικά με την υγεία και στις νέες διατροφικές οδηγίες και προγράμματα που προωθούνται από διάφορους οργανισμούς. Ακόμα, η γκάμα των προϊόντων με λιγότερη ζάχαρη είναι μικρή με τους καταναλωτές να βρίσκουν τις επιλογές τους αρκετά περιορισμένες.

Αυτός είναι ο λόγος για τον οποίο δημιουργήσαμε την οικογένεια Nativa, μια επιλογή προϊόντων για επαγγελματίες που θέλουν να ανανεώσουν τη ζαχαροπλαστική τους επιλέγοντας λιγότερη ζάχαρη, σχεδιασμένη για καταναλωτές που αναζητούν έναν πιο υγιεινό τρόπο ζωής.

Τα προϊόντα Zero που ανήκουν στη σειρά Nativa, είναι χωρίς προσθήκη ζάχαρης, με γλυκαντικά, ιδανικά για όσους επιλέγουν την απόλαυση, όχι όμως τη ζάχαρη!

**Nativa. Zero!**  
Χωρίς προσθήκη ζάχαρης!



Μια μελέτη καταναλωτών που πραγματοποιήθηκε από τη Zeelandia\* αποκάλυψε ότι:

**63%**

των εταιρειών ζαχαροπλαστικής ενδιαφέρονται για προϊόντα με **λιγότερη ζάχαρη**

**88%**

των καταναλωτών δεν θεωρούν την τιμή εμπόδιο, όταν επιλέγουν πιο υγιεινή ζαχαροπλαστική.

**70%**

των καταναλωτών θα ήθελαν να μειώσουν την πρόσληψη ζάχαρης

\* Abbi Insights for Zeelandia, Europe, 2021

\* Innova Market Insights, 2022

\* Zeelandia study for industry, 2022

## Mama's Zero

Το Mama's Zero ανήκει στα κέικ χωρίς προσθήκη ζάχαρης με γλυκαντικά! Έχει τα ίδια χαρακτηριστικά με ένα κλασικό κέικ και απευθύνεται σε όσους θέλουν να επιλέγουν την απόλαυση, όχι όμως τη ζάχαρη!

Ο επαγγελματίας μπορεί να δημιουργήσει μεγάλη ποικιλία προϊόντων για τους ευαισθητοποιημένους καταναλωτές που θέλουν να μειώσουν την πρόσληψη ζάχαρης. Με αυτόν τον τρόπο, ένα γλυκό θα παραμείνει το ίδιο απολαυστικό χωρίς τις τύψεις που συνήθως το συνοδεύουν.

Το Mama's Zero μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την παρασκευή κέικ και μάφιν και η ευελιξία του το κάνει κατάλληλο και για cookies, τάρτες, ακόμα και brownies! Φτιάχνεται μόνο με λάδι και νερό και έχει σπιτική νοστιμιά!





## Minuta Zero

Η Minuta Zero είναι η κρέμα που όλοι ονειρεύονται!

Ανάλαφρη, με υπέροχη γεύση, μοναδική εμφάνιση και φυσικά χωρίς προσθήκη ζάχαρης!

Συνδυάζεται υπέροχα με το Mama's Zero και συμπληρώνει κάθε εφαρμογή, αφού μπορεί να ψηθεί και είναι σταθερή στην κατάψυξη - απόψυξη.

## Choco Drops Zero

Γλυκό χωρίς ζάχαρη γίνεται, αλλά χωρίς σοκολάτα όχι!

Το Choco Drops Zero θα απογειώσει τις εφαρμογές ζαχαροπλαστικής χάρη στην υπέροχη bitter γεύση που έχει.

Πρόκειται για κουβερτούρα σε σταγόνες με 60% στερεά κακάο, για 100% απόλαυση!





## Συμπληρωματικά Προϊόντα

Πάστες Παγωτού

**Pasta Nocciola Pura Scura**

Σκουρόχρωμο φουντούκι

**Pasta Nocciola Pura Chiara**

Ανοιχτόχρωμο φουντούκι

**Pasta Mandorla di Toritto**

Αμύγδαλο Toritto

**Pasta Pistacchio Vero**

100% αλατισμένο φιστίκι

**Pasta Arachide Italiana** – Αράπικο φιστίκι

**Pasta Que Bueno** - Μπουένο

**Pasta Cacao Sugarfree** – Κακάο χωρίς ζάχαρη

**Pasta Tartufo** – Τρούφα σοκολάτας

**Pasta Passatempo** – Κολοκυθόσπορος

**Arabesque Cacao**

**Μαργαρίνη Princess**

**Carlex Spray**

# Κέικ φόρμας & muffin

	Υλικά	Εκτέλεση
Mama's Zero	1.000 g	Τοποθετήστε όλα τα υλικά στον κάδο του μίξερ και χτυπήστε με το φτερό για 5 λεπτά στην αργή ταχύτητα. Σερβίρετε τη ρευστή ζύμη σε φόρμες των 300g. Φουρνίστε στους 185°C για 35-40 λεπτά.
Λάδι (σπορέλαιο)	400 g	
Νερό	400 g	

## Εναλλακτική συνταγή για καλύτερη διόγκωση

Mama's Zero	1.000 g	Ίδια με την παραπάνω
Λάδι (σπορέλαιο)	400 g	
Νερό	340 g	
Αυγό	60 g	

### Tip Για muffin

Σερβίρετε τη ζύμη σε φόρμες "Tulip muffin cups" και ψήστε στους 190°C.

Για muffin βάρους 80-90g φουρνίστε για 30-35 λεπτά.



# Μπάρες

## Υλικά

Mama's Zero 1.000 g  
Βούτυρο 300 g  
λιωμένο 99% 140 g  
Νερό

### Extra υλικά

Αμύγδαλο κροκάν 50 g  
Φιστίκι κροκάν 50 g  
Cranberries 50 g  
Σταφίδες 50 g

## Εκτέλεση

Αναμείξτε το Mama's Zero, το βούτυρο και το νερό στο μίξερ με το φτερό για 2-3 λεπτά στη μεσαία ταχύτητα.

Προσθέστε τα extra υλικά και συνεχίστε την ανάμειξη μέχρι να ομογενοποιηθούν.

Σερβίρετε σε ταψί διαστάσεων 30x40cm με αντικολλητικό χαρτί.

Απλώστε ομοιόμορφα τη ζύμη και φουρνίστε στους 190°C για 18-20 λεπτά.

Πριν κρυσώσει χάραξε και κόψτε στο επιθυμητό σχήμα και μέγεθος.





# Αφράτα cookies

	Υλικά	Εκτέλεση
Mama's Zero	1.000 g	Τοποθετήστε τα βασικά υλικά της συνταγής στον κάδο του μίξερ και αναμείξτε με το φτερό για 2 λεπτά στη μεσαία ταχύτητα.
Αυγά	200 g	Στο τέλος της ανάμειξης προσθέστε τα cranberries και τα φουντούκια.
Βούτυρο 99%	600 g	Κόψτε τη ζύμη σε ακανόνιστο σχήμα και βάρος 25-30g.
Αλεύρι μαλακό	200 g	Τοποθετήστε τα μπισκότα σε ταψί με αντικολλητικό χαρτί.
Cranberries	300 g	Φουρνίστε στους 200°C για 12-14 λεπτά.
Φουντούκια	300 g	



## Τραγανά cookies

	Υλικά	Εκτέλεση
Mama's Zero	1.000 g	Τοποθετήστε τα βασικά υλικά της συνταγής στον κάδο του μίξερ και αναμείξτε με το φτερό για 2-3 λεπτά στη μεσαία ταχύτητα.
Arabesque Cocoa	80 g	
Μαργαρίνη Princess	600 g	
Αλεύρι μαλακό ζαχαροπλαστικής	500 g	Κόψτε τη ζύμη σε ακανόνιστο σχήμα και βάρος 35-65g.
Regal	16 g	Τοποθετήστε τα μπισκότα σε λαμαρίνα με αντικολλητικό χαρτί.
Λάδι	140 g	
Νερό	140 g	Φουρνίστε στους 200°C για 17-20 λεπτά, ανάλογα με το μέγεθος των cookies.



# Πτι-φουρ

## Υλικά

## Εκτέλεση

### Πτι-φουρ

Mama's Zero	1.000 g
Αυγά	200 g
Μαργαρίνη Princess	600 g
Αλεύρι μαλακό	320 g
Velex	80 g

Τοποθετήστε όλα τα υλικά στον κάδο του μίξερ. Χτυπήστε στη μεσαία ταχύτητα με το φτερό έως ότου γίνει ομοιογενής η ζύμη.

Κόβετε τη ζύμη με σακούλα με κατσαρό κορνέ σε μια λαμαρίνα και ψήνετε στους 210°C για 11 λεπτά.

### Γκανάζ

Casa Cream 35%	500 g
Choco Drops Zero	370 g

Τοποθετήστε τα υλικά στο φούρνο μικροκυμάτων μέχρι να γίνει ομοιογενές μίγμα.



# Μηλόπιτα

## Υλικά

## Εκτέλεση

### Τάρτα

Mama's Zero	1.000 g
Αυγά	200 g
Βούτυρο 99%	400 g
Αλεύρι μαλακό	400 g
Νερό	80 g

Τοποθετήστε όλα τα υλικά στον κάδο του μίξερ και αναμείξτε με το φτερό για 2-3 λεπτά στη μεσαία ταχύτητα μέχρι να σχηματιστεί μια εύπλαστη ζύμη.

Ανοίξτε τη ζύμη της τάρτας με τη βοήθεια ενός πλάστη πάνω σε αντικολλητικό χαρτί σε πάχος 0,5 cm και κόψτε ανάλογα με το μέγεθος της φόρμας.

### Γέμιση

Mama's Zero	500 g
Λάδι	200 g
Νερό	200 g
Κανέλα	κατά βούληση
Φρέσκο μήλο σε φέτες	

Τοποθετήστε όλα τα υλικά στον κάδο του μίξερ και χτυπήστε με το φτερό για 5 λεπτά στη μεσαία ταχύτητα.

Γεμίστε μέχρι τη μέση της φόρμας με τη ζύμη του cake και προσθέστε τις φέτες μήλου.

### Crumble

Mama's Zero	300 g
Αλεύρι μαλακό	600 g
Βούτυρο 99%	240 g
Νερό	160 g

Τοποθετήστε όλα τα υλικά στον κάδο του μίξερ και αναμείξτε με το φτερό μέχρι να σχηματιστεί μια θρυμματισμένη ζύμη.

Ρίξτε πάνω από τη γέμιση το crumble και φουρνίστε στους 180°C για 25-30 λεπτά.

# Fudge

	Υλικά	Εκτέλεση
Mama's Zero	1.000 g	Τοποθετήστε όλα τα υλικά στον κάδο του μίξερ εκτός από τη λιωμένη σοκολάτα. Χτυπήστε για 2 λεπτά στη μεσαία ταχύτητα με το φτερό. Προσθέστε τη λιωμένη σοκολάτα. Τέλος, προσθέστε τα υπόλοιπα 100g Choco Drops Zero.
Βούτυρο	300 g	
Νερό	80 g	
Ηλιέλαιο	80 g	
Choco Drops Zero (λιωμένη)	300 g	
Choco Drops Zero (στο τέλος)	100 g	Σερβίρετε σε ένα ταψί 30x40cm και ψήστε στους 170°C για 21-23 λεπτά.



# Τάρτες φρούτων

## Υλικά

## Εκτέλεση

### Τάρτα

Mama's Zero	1.000 g
Αυγά	200 g
Βούτυρο 99%	400 g
Αλεύρι μαλακό	400 g
Νερό	80 g

Τοποθετήστε όλα τα υλικά στον κάδο του μίξερ και αναμείξτε με το φτερό για 2-3 λεπτά στη μεσαία ταχύτητα μέχρι να σχηματιστεί μια εύπλαστη ζύμη.

Ανοίξτε τη ζύμη της τάρτας με τη βοήθεια ενός πλάστη πάνω σε αντικολλητικό χαρτί σε πάχος 0,5cm και κόψτε ανάλογα με το μέγεθος της φόρμας.

### Κρέμα

Minuta Zero	400 g
Νερό	1.000 g
Casa Cream 35%	400 g

Βάλτε το νερό με την Minuta Zero στο μίξερ και χτυπήστε το στην γρήγορη ταχύτητα με το σύρμα για 3 λεπτά.

Αφρατέψτε ξεχωριστά την Casa Cream 35%. Τελος ομογενοποιείτε.

### Διακόσμηση

Φρέσκα raspberry, black berry, blueberry

Διακοσμήστε τις τάρτες με φρέσκα φρούτα.

### Tip

Για σοκολατένιες τάρτες προσθέστε 10% Pasta Cacao Sugar Free στο μίγμα της ζύμης.

# Κρέμα πατισερί με φράουλες

## Υλικά

## Εκτέλεση

### Κρέμα

Minuta Zero 400 g  
Νερό 1.000 g  
Casa Cream 35% 400 g

Βάλτε το νερό με την Minuta Zero στο μίξερ και χτυπήστε το στην γρήγορη ταχύτητα με το σύρμα για 3 λεπτά.

Αφρατέψτε ξεχωριστά την Casa Cream 35%. Τελος ομογενοποιείτε.

### Crumble

Mama's Zero 300 g  
Βούτυρο 99% 240 g  
Αλεύρι μαλακό 600 g  
Νερό 160 g

Τοποθετήστε όλα τα υλικά στον κάδο του μίξερ και αναμείξτε με το φτερό μέχρι να σχηματιστεί μια θρυμματισμένη ζύμη.

Φουρνίστε στους 180°C για 25-30 λεπτά.

### Extra υλικά

Φρέσκιες φράουλες



# Mousse Chocolat



## Υλικά

## Εκτέλεση

### Fudge

Mama's Zero	1.000 g
Βούτυρο	300 g
Νερό	80 g
Ηλιέλαιο	80 g
Choco Drops Zero (λιωμένη)	300 g
Choco Drops Zero (στο τέλος)	100 g

Τοποθετήστε όλα τα υλικά στον κάδο του μίξερ εκτός από τη λιωμένη σοκολάτα. Χτυπήστε για 2 λεπτά στη μεσαία ταχύτητα με το φτερό. Προσθέστε τη λιωμένη σοκολάτα. Τέλος, προσθέστε τα υπόλοιπα 100g Choco Drops Zero. Σερβίρετε σε ένα ταψί 30x40cm και ψήστε στους 170°C για 21-23 λεπτά.

### Σαμπλέ

Mama's Zero	1.000 g
Αυγά	200 g
Βούτυρο 99%	400 g
Αλεύρι μαλακό	400 g
Νερό	80 g

Τοποθετήστε όλα τα υλικά στον κάδο του μίξερ και αναμείξτε με το φτερό για 2-3 λεπτά στη μεσαία ταχύτητα μέχρι να σχηματιστεί μια εύπλαστη ζύμη. Ανοίξτε τη ζύμη της τάρτας με τη βοήθεια ενός πλάστη πάνω σε αντικολλητικό χαρτί σε πάχος 0,5cm και κόψτε ανάλογα με το μέγεθος της φόρμας. Ψήστε στο μέγεθος της αρεσκείας σας στους 170°C για 15 λεπτά.

### Μους

Γάλα 3.5%	250 g
Φύλλο ζελατίνης	1 τμχ
Choco Drops Zero	500 g
Casa Cream 35%	500 g

Βράζετε το γάλα, προσθέτετε τη μαλακωμένη ζελατίνη ομογενοποιείτε με τη σοκολάτα και τέλος αφρατεύετε με τη σαντιγύ.

### Γλασάζ

Casa Cream 35%	1.500 g
Μαλιτιόλη	210 g
Φύλλα ζελατίνης	6 τμχ
Choco Drops Zero	350 g

Βράζετε την Casa Cream 35% με τη μαλιτιόλη, κατεβάζετε από τη φωτιά, προσθέτετε τη ζελατίνη και τέλος τη σοκολάτα και μπιμάρετε για να ομογενοποιηθεί.

Γλασάρετε την κατεψυγμένη πάστα στους 28°C.



# Τάρτα αμυγδάλου

## Υλικά

## Εκτέλεση

### Τάρτα

Mama's Zero	1.000 g
Αυγά	200 g
Βούτυρο 99%	400 g
Αλεύρι μαλακό	400 g
Νερό	80 g

Τοποθετήστε όλα τα υλικά στον κάδο του μίξερ και αναμείξτε με το φτερό για 2-3 λεπτά στη μεσαία ταχύτητα μέχρι να σχηματιστεί μια εύπλαστη ζύμη.

Ανοίξτε τη ζύμη της τάρτας με τη βοήθεια ενός πλάστη πάνω σε αντικολλητικό χαρτί σε πάχος 0,5 cm και κόψτε ανάλογα με το μέγεθος της φόρμας.

### Γέμιση

Mama's Zero	500 g
Λάδι	200 g
Νερό	200 g
Pasta Mandorla di Toritto	150 g

Τοποθετήστε όλα τα υλικά στον κάδο του μίξερ και χτυπήστε με το φτερό για 5 λεπτά στη μεσαία ταχύτητα.

Γεμίστε μέχρι τη μέση της φόρμας με τη ζύμη του cake. Σερβίρετε τη γέμιση μέσα στην τάρτα και ψήστε μαζί στους 170°C για 15-17 λεπτά.

### Κρέμα

Minuta Zero	400 g
Νερό	1.000 g
Casa Cream 35%	400 g

Βάλτε το νερό με την Minuta Zero στο μίξερ και χτυπήστε το στην γρήγορη ταχύτητα με το σύρμα για 3 λεπτά.

Αφρατέψτε ξεχωριστά την Casa Cream 35%. Τελος ομογενοποιείτε.

### Διακόσμηση

Ολόκληρο αμύγδαλο

Διακοσμήστε τις τάρτες με ολόκληρα αμύγδαλα.



# Tiramisu



## Υλικά

## Εκτέλεση

### Σαμπλέ

Mama's Zero	1.000 g
Αυγά	200 g
Βούτυρο 99%	400 g
Αλεύρι μαλακό	400 g
Νερό	80 g

Τοποθετήστε όλα τα υλικά στον κάδο του μίξερ και αναμείξτε με το φτερό για 2-3 λεπτά στη μεσαία ταχύτητα μέχρι να σχηματιστεί μια εύπλαστη ζύμη. Ανοίξτε τη ζύμη της τάρτας με τη βοήθεια ενός πλάστη πάνω σε αντικολλητικό χαρτί σε πάχος 0,5cm και κόψτε ανάλογα με το μέγεθος της φόρμας.

### Μπισκούι

Mama's Zero	500 g
Αυγά	225 g
Ηλιέλαιο	225 g
Νερό	125 g

Τοποθετήστε όλα τα υλικά μαζί στον κάδο του μίξερ. Χτυπήστε με το φτερό για 2 λεπτά στη μεσαία ταχύτητα και σερβίρετε σε μια λαμαρίνα 60x40cm. Ψήστε στους 180°C για 9-11 λεπτά.

### Κρέμα

Νερό	625 g
Ξηρο κρασί Marsala	625 g
Nescafe	20 g
Minuta Zero	500 g
Choco Drops Zero	175 g
Mascarpone	250 g
Casa Cream 35%	750 g

Βράζετε το νερό, το κρασί και το Nescafe, κατεβάζετε από τη φωτιά και προσθέτετε τη Minuta Zero.

Ανακατεύετε γρήγορα με το σύρμα και προσθέτετε το Choco Drops Zero, ομογενοποιείτε μέχρι να λιώσει και τέλος προσθέτετε το Mascarpone.

Αφού φτιάξετε τη κρέμα, αφρατεύετε με την Casa Cream 35%.

### Γλασάζ

Casa Cream 35%	1.500 g
Μαλτιτόλη	210 g
Φύλλα ζελατίνης	6 τμχ
Choco Drops Zero	350 g

Βράζετε την Casa Cream 35% με τη μαλτιτόλη, κατεβάζετε από τη φωτιά, προσθέτετε τη ζελατίνη και τέλος τη σοκολάτα και μπιμάρετε για να ομογενοποιηθεί. Γλασάρετε την κατεψυγμένη πάστα στους 28°C.

### Extra υλικά

Arabesque cacao

# Profiterole

## Υλικά

## Εκτέλεση

### Σάλτσα προφιτερόλ

Γάλα 3.5%	1.000 g
Minuta Zero	200 g
Choco Drops Zero	300 g
Βούτυρο	70 g

Βάζετε το γάλα σε ένα κατσαρολάκι, ζεσταίνετε έως 80°C, προσθέτετε τη Minuta Zero και αναδεύετε έως ότου βράσει.

Κατεβάζετε από τη φωτιά την κρέμα και προσθέτετε τη σοκολάτα και το βούτυρο.

Τα αφήνετε για 2 λεπτά και στο τέλος μπιμάρετε.

Φυλάσσετε στο ψυγείο έως ότου φτάσει στους 4°C και έπειτα σερβίρετε.

### Κρέμα

Minuta Zero	400 g
Νερό	1.000 g
Casa Cream 35%	400 g

Βάλτε το νερό με την Minuta Zero στο μίξερ και χτυπήστε το στην γρήγορη ταχύτητα με το σύρμα για 3 λεπτά.

Αφρατέψτε ξεχωριστά την Casa Cream 35%.

Τελος ομογενοποιείτε.

### Extra υλικά

Βασική συνταγή Pâte à choux (χωρίς το ποσοστό ζάχαρης)



# Τάρτα σοκολάτας



## Υλικά

## Εκτέλεση

### Τάρτα

Mama's Zero	1.000 g
Αυγά	200 g
Βούτυρο 99%	400 g
Αλεύρι μαλακό	400 g
Νερό	80 g
Pasta	
Cacao Sugar Free	210 g

Τοποθετήστε όλα τα υλικά στον κάδο του μίξερ και αναμείξτε με το φτερό για 2-3 λεπτά στη μεσαία ταχύτητα μέχρι να σχηματιστεί μια εύπλαστη ζύμη.

Ανοίξτε τη ζύμη της τάρτας με τη βοήθεια ενός πλάστη πάνω σε αντικολλητικό χαρτί σε πάχος 0,5cm και κόψτε ανάλογα με το μέγεθος της φόρμας.

Προψήστε την τάρτα στους 170°C για 13 λεπτά.

### Γκανάζ

Choco Drops Zero	500 g
Casa Cream 35%	500 g
Αυγό (κρόκος)	100 g

Ζεσταίνετε την Casa Cream 35% και ομογενοποιείτε με το Choco Drops Zero. Προσθέστε τον κρόκο του αυγού και ανακατέψτε μέχρι να γίνει ένα λείο μίγμα.

Σερβίρετε το γκανάζ μέσα στην τάρτα και συνεχίζετε το ψήσιμο στους 120°C για 12 λεπτά.

### Extra υλικά

Cranberries



**SEFCO ZEELANDIA A.B.E.E.**

Πρώτες Ύλες Αρτοποιίας Ζαχαροπλαστικής Παγωτού  
Θέση Γιαλού, Χριστούπολη

Τ.Θ.16, 19004 Σπάτα

**T** 210 663 3662-3, 210 663 0706-7

**F** 210 663 4140

**E** [mail@sefcozeelandia.gr](mailto:mail@sefcozeelandia.gr)

**W** [www.sefcozeelandia.gr](http://www.sefcozeelandia.gr)

**f** [/sefcozeelandia](https://www.facebook.com/sefcozeelandia)  [/sefcozeelandia](https://www.instagram.com/sefcozeelandia)  [/sefcozeelandia](https://www.linkedin.com/company/sefcozeelandia)

