

Z Frumento 10



Zeelandia

Z10 Frumento

Z10 Frumento è il **lievito madre funzionale** per un pane dal **sapore autentico** di una volta e **freschezza che dura a lungo**.

SAPORE

Profilo aromatico del
LIEVITO MADRE
di frumento.

Z
10

FRESCHEZZA

Più freschezza con gli
ENZIMI
BIT Technology.

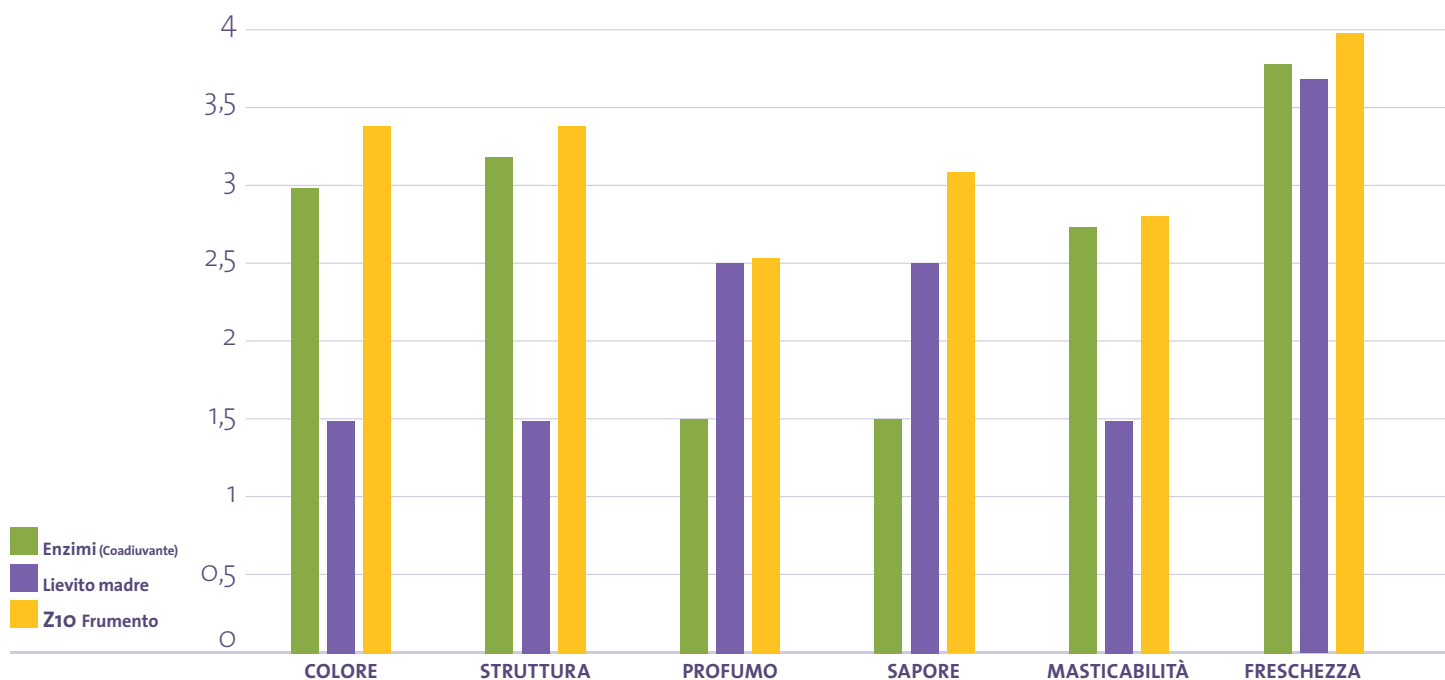


**Freschezza e sapore che durano più giorni
con un'unica soluzione.**

Z 10

Per un pane da 10 e lode.

Con **Z10 Frumento** e la sua formula specifica avrai un **pane migliore rispetto ai singoli ingredienti.**



Dosaggio 10%

Utilizza **Z10 Frumento** al 10% nelle tue ricette per avere il massimo sapore e freschezza.

Esempio ricetta applicativa:

Farina 00	1 Kg
Z10 Frumento	100 g
Acqua	600-650 g
Lievito di birra	25 g
Sale	20 g



Lasciati ispirare dalle nostre ricette.



3 motivi per scegliere Z10 Frumento

Semplicità

01

Tutte le tecnologie in un'unica soluzione. Per tutti i tipi di pane.

Clean label

02

Tecnologia enzimatica, con etichetta pulita.

Più vendite

03

Pane in linea con le richieste del consumatore: sapore e freschezza.

01/2026

Zeelandia S.p.A.

Via Vivaldi 2, 20002 Ossona (Milano)

Telefono: + 39 02-9035691

E-Mail: info@zeelandia.it | zeelandia.it



Zeelandia