

Panilife Alemán

Sabor y color

Mix al 30 % para la elaboración de **pan tipo alemán de miga oscura, esponjosa y de un sabor intenso a la vez que agradable gracias a los copos de avena, pipas de girasol, semillas de linaza, sésamo, mezcla de diferentes tipos de maltas y masa madre de trigo.**

Receta Base: 300 g Panilife Alemán, 700 g harina de fuerza, 580 g agua, 30 g levadura

Proponemos decorar con **Seedmix**, mezcla de **pipas de girasol, copos de avena, linaza y sésamo.**



Panilife Avena

Energía y nutrición

Mix al 30% para la elaboración de un **pan con avena saludable y sabroso.**

La avena es uno de los cereales **más completos por sus cualidades energéticas y nutritivas.** Es rica en proteínas y fibra. Contiene **gran cantidad de vitaminas y minerales concentrados, ácidos grasos esenciales e hidratos de carbono de absorción lenta y de fácil asimilación que proporcionan energía durante más tiempo.**

Receta Base: 300 g Panilife Avena, 700 g harina de fuerza, 580 g agua, 30 g levadura

Decor Avena, decoración propuesta en base de **copos de avena.**



Panilife

¡Alimenta tu salud!



 **Zeelandia**
Creando Oportunidades

Zeelandia Productos Alimentarios, S.A.
Pol. Ind. Casa Nova - C/Valencia, 2
08730 Santa Margarida i els Monjos
Barcelona (Spain)
Telf: (+34) 93 81 86 200 - Fax: (+34) 93 81 86 079
info@zeelandia.es - www.zeelandia.es

Gama Panilife

Alimenta tu salud

El consumidor final cada vez más, busca cuidarse e incorporar hábitos saludables en su vida diaria como una **alimentación sana y equilibrada** acompañada de la práctica de ejercicio de forma regular.

Consciente de esta tendencia, Zeelandia ofrece toda una extensa **gama de panes especiales** elaborados con diferentes **cereales y semillas, aportando el mejor sabor y propiedades nutricionales** a cada uno de ellos.

Con la gama **Panilife**, nace una nueva generación de mixes para panes especiales orientados a ofrecer productos elaborados a partir de **ingredientes, que de forma natural ayudan al consumidor a mantener una dieta saludable disfrutando** del mejor de los sabores.

Además, **proponemos la elaboración de estos panes con decoraciones específicas** que les otorgan personalidad propia y fácil identificación por parte del consumidor.

Panilife Multi

Aroma y sabor

Mix al 30% para la elaboración de **panes especiales a base de cereales y semillas** destacando una **miga dorada de gran sabor y textura** gracias a la **soja, copos de avena, pipas de girasol, masa madre de trigo y semillas de calabaza, linaza y sésamo.**

Gracias al conjunto de ingredientes de este pan, resulta un **producto con personalidad propia, nutritivo y de agradable sabor.**

Receta Base: 300 g Panilife Multi, 700 g harina de fuerza, 580 g agua, 30 g levadura

Decor Multi, decoración propuesta en base a **semillas de calabaza, soja troceada y salvado de avena.**

Panilife Espelta

Saludable y sabroso

Mix al 100% para la elaboración de un **pan de harina de espelta de miga dorada y muy sabroso.**

La **Espelta** se considera el **origen de todas las variedades de trigo actuales y su antigüedad data en ± 7000 años.** Fue utilizada en antiguas civilizaciones como la China y Egipto.

La Espelta contiene mayor **nivel de proteínas, minerales y vitaminas que el trigo común.** Destaca por su alto contenido en **fibra y gran aporte de vitaminas E y B, hierro, magnesio y fósforo.**

Receta Base: 1000 g Panilife Espelta, 600 g agua, 30 g levadura

Decor Espelta, decoración propuesta en base a **trozos de espelta, semolina de trigo y pipas de girasol.**

