

**BIT.**

La technologie au service de votre succès en boulangerie.



**Zeelandia**

1900  
2025  
125  
YEARS

**125**

# B(read) I(mprover) T(echnology)

La technologie au service  
de votre succès en boulangerie.

“BIT”, ou Bread Improver Technology, a été spécialement développée par Zeelandia pour rendre le processus de panification plus simple, plus constant et plus performant. Cette technologie allie des décennies d’expertise à des avancées scientifiques de pointe, afin d’harmoniser parfaitement des ingrédients tels que les enzymes et les émulsifiants. Le résultat ? Une efficacité et une qualité inégalées dans chaque étape de fabrication. De la manipulation de la pâte à la texture et au goût final, BIT garantit une constance et des performances supérieures sur lesquelles les boulangers peuvent compter.

BIT va au-delà des produits individuels : il représente un système complet qui aide les boulangers à élever leur savoir-faire à un niveau supérieur. Une solution globale et innovante qui élargit les possibilités créatives et surprend les clients à chaque bouchée.



# BIT



## Ce qui rend BIT unique

BIT combine enzymes et émulsifiants dans une formule unique, offrant des performances impossibles à reproduire avec des ingrédients isolés. Le résultat : une structure optimale, une tendreté exceptionnelle et une manipulation aisée.



\*Les résultats sont issus de tests réalisés avec Maestro Luxe en Poudre enrichi avec BIT.

## Ce que BIT vous apporte :



**Pâte souple**  
Moins collante, plus stable.



**Fraîcheur prolongée**  
Tendreté et saveur préservées plusieurs jours.



**Résultats constants**  
Performances stables en toutes circonstances.



**Tolérance accrue**  
Absorbe les variations, garantit la qualité.



**Résultat optimal**  
Volume optimal et mie impeccable.

**nv Zeelandia**

Nijverheidsstraat 58-60,  
Wommelgem, Antwerpen -  
2160, België

tél. +(32) 475 496 212  
info@zeelandia.be  
zeelandia.be

Zeelandia

# 125