



Zeelandia

Cornucopia Hausmesse in Zusammenarbeit mit Zeelandia

Mittwoch, 04. Sep. 2024

**Innovative Bäckereiprodukte,
hergestellt mit der Rheon Encrusting Technologie und
Rezepturen von Zeelandia**

10:00 Beginn der Hausmesse

- Begrüßung der Teilnehmer
- Einführung in die Rheon-Technologie und Zeelandia-Produkte

11:15 Vorführung der Rheon-Maschinen mit Zeelandia-Rezepturen

1. **Ministollen, Stollenkonfekt, Bobbes**
KN551 Form-, Füll- und Portioniermaschine
2. **Schokotartlets, Nusstaler (Nussecken)**
KN551 mit Open Top Abteilverrichtung
3. **Quarkteig-Variationen mit Zimt-quick**
KN 050 mit neuem Optionsband, hier mit Diagonalschnitt
4. **Mürbteig mit Mandelfüllung**
KN551 mit Stempel-Einheit (Heat stamper)

12:15 Pause

- Verkostung einiger Zeelandia-Produkte
- Produktbeispiele aus der Praxis (Rheon, Zeelandia)

13:00 Vorführung der Rheon-Maschinen

5. **Dinkel-Kartoffel Baguette, Wurzelkruste-Baguette**
Twin Divider VX 222 und VR501 Langwirker
6. **Nuss/Mandelkekse, Schwarz-Weiß-Gebäck**
KN551 mit Ultra-Schall Schneideeinheit und Absetzvorrichtung
7. **Quarkteig-Konfekt mit Zimtfüllung**
WN155, die doppelreihige Maschine

13:45 Produkt-Präsentation und Bewertung

- Frage und Antwort

14:15 Programmende

Programmänderungen vorbehalten