



Réf: A23093 SPRAY DE DEMOULAGE ET DE CUISSON BIO 250ML KING



Permet le graissage des plats, leur cuisson et le démoulage en toute simplicité !

- ✓ Contient 98,4% d'huile vierge de colza biologique
- ✓ Ne transmet pas de goût au produit final
- ✓ Convient pour tous types de moules et supports
- ✓ Fonctionne à chaud et à froid



DONNÉES TECHNIQUES

Température de cuisson supportée: 220°C

APPLICATION

Spray de démoulage et cuisson alimentaire à base d'huile vierge de colza biologique. Cette huile à la robe jaune ambrée, bien équilibrée, est riche en Omega 3 et en vitamine E.

Ce spray assure un démoulage parfait des pâtisseries, chocolats, et autres mets sucrés et salés. Il graisse en un tour de main pour réussir à coup sûr toutes les préparations culinaires.

Il s'utilise sur tout type de moule (plastique, silicone, inox, aluminium, cuivre, etc.), sur plaques et tapis de cuisson, mais également sur gaufriers, crêpières, ou planchas !

Il s'utilise également sur les instruments de cuisson afin de cuire les viandes, poissons et légumes sans risque d'éclaboussures d'huile.

Produit sans odeur ne transmettant aucun goût au produit final. Le spray de démoulage protège le moule de la corrosion et facilite son nettoyage.

Sa composition est exclusivement végétale, sans OGM et non ionisée. Fonctionne à chaud et à froid. Permet le démoulage des gelées, flans, desserts sans cuisson, etc.

Contient un anti-oxydant naturel permettant une bonne stabilité de la formule (aucun risque de rancissement dans le temps).

LIEUX D'UTILISATION

- Cuisines
- Snacking
- Crêperies
- Pâtisseries
- Cafétéria, cantines

MODE D'EMPLOI

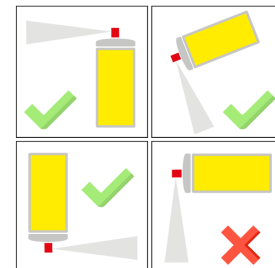
Agiter avant utilisation. L'agent de démoulage s'utilise à une température ambiante (20°C à 25°C maximum) pour un fonctionnement optimal.

Vaporiser légèrement et uniformément sur les moules et plaques à une distance d'environ 20cm, en couche fine. *En cas de bouchage, passer le diffuseur sous l'eau chaude.*

PRÉCAUTION D'USAGE

L'azote, gaz propulseur ininflammable adapté à un usage grand public, exige une utilisation en position verticale ou 45° maximum. Une utilisation dans une autre position peut entraîner des pertes de gaz pouvant provoquer un jet voire une absence totale de pulvérisation.

VALVE MULTIPOSITION



CONDITIONNEMENT

Unité de conditionnement (U.C) : Aérosol
Unité de vente (U.V) : Carton de 12 unités
Boîtier fer blanc diamètre 52 mm / Hauteur 195 mm
Volume nominal : 405 ml / Volume net : 250 ml
Palettisation: 1728 unités – 144 cartons

LEGISLATION

USAGE GRAND PUBLIC ET PROFESSIONNEL.

Nos fiches techniques ont été réalisées dans l'état actuel de nos connaissances certains éléments sont susceptibles d'être modifiés. Photo non contractuelle.

18/09/2023 Indice 3.5

FICHE TECHNIQUE

Alimentaire



COMPOSITION

Ingrédients : huile de colza bio (98,4%). Emulsifiant :
lécithine de tournesol Bio, Antioxydant : E306. Gaz
propulseur : E941

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Goût : neutre
Odeur : neutre
Couleur : brun pâle
Texture : liquide

COMPOSITION NUTRITIONNELLE

Information nutritionnelle pour 100 mL (après pulvérisation)	
Valeur énergétique	3121Kj/kjoules – 759 Kcal
Matières grasses	84 g
Dont acides gras saturés	6 g
Acides gras mono-insaturés	54 g
Acides gras polyinsaturés	24 g
Glucides	0 g
Dont sucres	0 g
Protéines	0 g
Sel	< 0,01g

CONDITIONS DE CONSERVATION

Durée de vie (DLUO) : 24 mois
Durée de vie après ouverture : Fin DLUO si conditions de
conservation respectées
Conditions de conservation : conserver dans un endroit
sec
Température de conservation : 0-50°C. 20°C à 25°C pour
un fonctionnement optimal
Température de transport : température ambiante

CARACTERISTIQUES PRODUIT

- Le produit ne contient ni OGM, ni nanoparticules,
ni allergènes et ne subit pas de ionisation.
- Le produit convient aux ovo-lacto végétaliens,
végétaliens, célics, allergiques aux noix,
intolérants au lactose.

Attestations sur demande