



SPRAY DE DÉMOULAGE ET DE CUISSON BIO

A23093 - 250ML

Permet le graissage des plats et le démoulage en toute simplicité !

- Contient 98,4% d'huile de Colza
- Ne transmet pas de goût au produit final
- Fonctionne à chaud et à froid
- Convient pour tous types de moules et supports
- Sans allergène et sans lécithine de soja



● 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).

Température de cuisson supportée: 220°C

● 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 :

Utilisation verticale ou 45° max (tête en haut/bas). Une utilisation à l'horizontale peut entraîner des pertes de gaz rendant l'aérosol inutilisable.

● Lieux d'utilisation :

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

● Conditionnement :

Unité de conditionnement (U.C): Aérosol
Boîtier fer blanc diamètre 52 mm / Hauteur 195 mm
Volume nominal: 405 ml / Volume net: 250 ml

Unité de vente : Carton de 12 unités

Palettisation : 1728 unités / 144 cartons

● Legislation :

USAGÉ GRAND PUBLIC ET PROFESSIONNELS

*Nos fiches techniques ont été réalisées dans l'état actuel de nos connaissances certains éléments sont susceptibles d'être modifiés.
Photo non contractuelle. 01/06/2026 Indice 1*



FICHE TECHNIQUE

Alimentaire



● Composition :

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

● Caractéristiques 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 à 50°C. Pour un fonctionnement optimal, la température doit être entre 20°C et 25°C

Température de transport: température ambiante

● Caractéristiques 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, céliacs, allergiques aux noix, intolérants au lactose.