



## ORGANISCHES ENTFERNUNGS- UND KOCHSPRAY

A23093 - 250ML

Ermöglicht das einfache Einfetten von Geschirr und das Herauslösen aus der Form!

- Enthält 98,4 % Rapsöl
- Überträgt keinen Geschmack auf das Endprodukt
- Wirkt heiß und kalt
- Für alle Arten von Formen und Trägern geeignet
- Allergenfrei und frei von Sojalecithin



### ● Anwendung:

Lebensmittellöse- und Kochspray auf Basis von nativem Bio-Rapsöl. Dieses ausgewogene bernsteingelbe Öl ist reich an Omega 3 und Vitamin E.

Dieses Spray sorgt für eine perfekte Freisetzung von Gebäck, Schokolade und anderen süßen und herzhaften Gerichten. Es fettet im Handumdrehen ein und sorgt für einen sicheren Erfolg bei allen kulinarischen Zubereitungen.

Es kann auf jeder Art von Form (Kunststoff, Silikon, Edelstahl, Aluminium, Kupfer usw.), auf Backblechen und Matten, aber auch auf Waffeleisen, Crêpes-Maschinen oder Planchas verwendet werden!

Es kann auch auf Kochgeräten verwendet werden, um Fleisch, Fisch und Gemüse zu garen, ohne dass die Gefahr von Ölspritzern besteht.

Geruchloses Produkt, das dem Endprodukt keinen Geschmack verleiht. Das Formtrennspray schützt die Form vor Korrosion und erleichtert die Reinigung.

Seine Zusammensetzung ist ausschließlich pflanzlich, gentechnikfrei und nichtionisiert. Funktioniert heiß und kalt. Ermöglicht die Zubereitung von Gelees, Torten, Desserts ohne Kochen usw.

Enthält ein natürliches Antioxidans, das eine gute Stabilität der Formel gewährleistet (keine Gefahr des Ranzigens im Laufe der Zeit).

Unterstützte Kochtemperatur: 220°C

### ● Gebrauchsanweisung:

Vor Gebrauch schütteln. Für einen optimalen Betrieb wird das Trennmittel bei Raumtemperatur (maximal 20°C bis 25°C) verwendet.

Sprühen Sie die Formen und Platten aus einer Entfernung von ca. 20 cm in einer dünnen Schicht leicht und gleichmäßig auf.

Wenn der Diffusor verstopft ist, halten Sie ihn unter heißes Wasser.

### HINWEIS FÜR DIE ANWENDUNG:

Verwenden Sie ihn vertikal oder maximal 45° (Kopf nach

oben/unten). Bei horizontaler Verwendung kann es zu Gasverlusten kommen, die das Aerosol unbrauchbar machen.

### ● Einsatzgebiete:

- Küchen
- Naschen
- Creperien
- Gebäck
- Cafeteria, Kantinen

### ● Verpackung:

Verpackungseinheit (VE): Aerosol

Weißblechhülse Durchmesser 52 mm / Höhe 195 mm

Nennvolumen: 405 ml / Nettovolumen: 250 ml

Verkaufseinheit: Karton mit 12 Stück

Palettierung : 1728 Stück / 144 Kartons

### ● Gesetzgebung:

ALLGEMEINE ÖFFENTLICHE UND PROFESSIONELLE VERWENDUNG

Unsere technischen Datenblätter wurden nach unserem aktuellen Wissensstand erstellt; Änderungen vorbehalten. Unverbindliches Foto. 01/06/2026 Index 1



### ● Zusammensetzung:

Zutaten: Bio-Rapsöl (98,4 %). Emulgator: Bio-Sonnenblumenlecithin, Antioxidans: E306. Treibgas: E941

### ● Organoleptische Eigenschaften:

Geschmack: neutral

Geruch: neutral

Farbe: hellbraun

Textur: flüssig

### ● Nährwertdeklaration:

Nährwertangaben für 100 ml (nach dem Sprühen)

Energiewert 3121 Kj/kJoule – 759 Kcal

Fett 84 g

Einschließlich gesättigter Fettsäuren 6 g

Einfach ungesättigte Fettsäuren 54 g

Mehrfach ungesättigte Fettsäuren 24 g

Kohlenhydrate 0 g

Einschließlich Zucker 0 g

Proteine 0 g

Salz < 0,01 g

### ● Lagerungsbedingungen:

Haltbarkeit (MHD): 24 Monate

Haltbarkeit nach dem Öffnen: Ende des MHD bei Einhaltung der Lagerbedingungen

Lagerbedingungen: An einem trockenen Ort lagern

Lagertemperatur: 0 bis 50°C. Für einen optimalen Betrieb muss die Temperatur zwischen 20°C und 25°C liegen

Transporttemperatur: Umgebungstemperatur

### ● Produkteigenschaften:

Das Produkt enthält keine GVO, Nanopartikel oder Allergene und wird nicht ionisiert.

Das Produkt ist für Ovo-Lacto-Veganer, Zöliakieerkrankte, Nussallergiker und Laktoseintolerante geeignet.