

Carlex spray

Stacco perfetto



Zeelandia



Carlex Spray

Carlex Spray è un **agente di distacco** spray universale. Grazie alla sua **elevata efficacia di rilascio** e alla **bassa tendenza alla polimerizzazione**, è ideale sia per applicazioni in pasticceria sia per i prodotti di panificazione. Studiato per garantire un'**erogazione uniforme e costante**, presenta una formulazione essenziale, composta da **pochi ingredienti selezionati**.

Privo di acqua, Carlex Spray è particolarmente indicato per impasti destinati ad abbattimento o congelamento e per tutte le lavorazioni che prevedono una sosta in cella di ferma-lievitazione. Inoltre, le sue proprietà contribuiscono a **proteggere teglie e stampi**, schermandoli dall'umidità degli impasti e dell'ambiente.

Confezione da 6 bombolette (600 ml l'una).

Shelf-life 18 mesi.

Modalità d'impiego

Spruzzare, mantenendo una distanza di circa 20 cm, un sottile strato di Carlex Spray sullo stampo o sulla teglia, avendo cura di distribuire il prodotto in modo uniforme su tutta la superficie. Utilizzare lo stampo o la teglia **senza bisogno di utilizzare la carta da forno**. Dopo la cottura, **lo stacco sarà perfetto** anche con prodotti molto zuccherini.

Zeelandia S.p.A.

Via Vivaldi 2, 20002 Ossona (Milano)

Telefono: +39 02-9035691

E-Mail: info@zeelandia.it | zeelandia.it



 **Zeelandia**