
STAC SPRAY

STACCANTE ALIMENTARE PER PRODOTTI DA FORNO



CARATTERISTICHE GENERALI

STAC SPRAY è un olio staccante alimentare costituito da oli e cere vegetali e lecitina girasole, di viscosità medio bassa fluido a temperatura ambiente

STAC SPRAY è da impiegarsi per ungere stampi, teglie da forno.

VANTAGGI

STAC SPRAY facilita lo stacco anche di prodotti difficili da sfornare, quali savoiardi, pan di spagna e di tutti i prodotti ricchi di albume e zucchero.

STAC SPRAY non teme il gelo non solidifica alle basse temperature, è stabile e non irrancidisce pur non contenendo antiossidanti aggiunti.

DOSAGGIO

Per un buon funzionamento dello staccante è importante che le superfici sulle quali **STAC SPRAY** viene applicato siano state precedentemente pulite con cura.

Lo strato di **STAC SPRAY** applicato deve essere il più sottile possibile.

CONFEZIONAMENTO

STAC SPRAY è disponibile in bombolette da 500 ml

Prodotto per esclusivo impiego professionale

AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER
RIEMPIMENTO BOMBOLETTE:

Rilasciata da regione Lombardia e ASL di
Cremona.

Fascicolo n° 60/2015, Prot. 20007/15 del
28.04/2015, riconoscimento n° 6/2015.

Regolamenti compiuti ed applicati: ex CE
852/2004, CE 1129/2011, CE
1169/2011



www.sacaitalia.it

Saca spa
Via Castignolo, 32 – 27025 Gambolò – PV
Tel 0381 938295 – Fax 0381 930777
saca@sacaitalia.it