



## AGENT DE GRAISSAGE ET DE DÉMOULAGE

### Formule végétale, Qualité longue durée, Sans huile de palme

Agent de graissage et de démolage adapté à tout type de pâte levée

- Prêt à l'emploi, Mauri Spray est d'utilisation facile et propre.
- Economique grâce à une pulvérisation fine et à un haut pouvoir graissant.
- Adapté à tous les moules, filets et plaques de cuisson pour le pain, la viennoiserie et la pâtisserie. Pour des recettes très sucrées, de types cannelés, nous vous conseillons d'utiliser notre Panko Spray qui est plus adapté.
- Adapté pour le graissage des peseuses à trémie ou des bacs de fermentation.
- Autorise l'appellation "pur beurre" si le produit fini a lui-même l'appellation "pur beurre". Compatible avec les fabrications de produits de boulangerie-pâtisserie bio.



### Précautions d'emploi :



Présentation : en carton de  
12 aérosols de 600ml  
75 cartons sur palette euro (900 aérosols)  
Code article : 309314

### Stockage :

Entreposer dans un endroit bien ventilé, à température ambiante (<25°), à l'abri du rayonnement solaire, à l'écart de la chaleur, des surfaces chaudes, des étincelles, des flammes nues et de toute autre source d'inflammation.

#### Ingrédients :

Huile Végétale (colza) ; Emulsifiant : Lécithine (E322) ; Agent d'enrobage : Cire de Carnauba (E903) ; Arômes ; Gaz propulseurs : Butane, Propane, Isobutane .

Durée de vie :  
456 jours

#### Conseils d'utilisation :

- Bien agiter l'aérosol avant chaque utilisation.
- Graisser les plaques et les moules en les vaporisant légèrement et uniformément à une distance de 25 cm environ.
- Procéder par de brèves pressions sans pulvérisations prolongées.

AB | MAURI