

Бумага для выпечки

Бумага для выпечки на сегодняшний день незаменимый материал как для крупных кондитерских производств, так и в быту. Свойства бумаги позволяют ее использовать не только в качестве классического антипригарного покрытия противня, но и для приготовления пищи на пару, варки и жарки.

Основные свойства бумаги:

Для пищевой промышленности — производство полуфабрикатов, замороженных продуктов и ингредиентов, хлебопекарни и кондитерские производства, упаковка продуктов питания.

Для общественного питания — рестораны, кейтеринг, кафе, банкетные службы.

- высококачественная
- жиронепроницаемая
- силиконизированная с обеих сторон
- жаростойкая

Бумага предлагается и в роликах, в белом и светло-коричневом цветах.

- водонепроницаемая
- для многократного использования (до 8 раз)

Максимальная температура использования бумаги составляет 220 °C (430 °F).

Не допускается прямой контакт с огнем.

Изделие сертифицировано, разрешен контакт с пищевыми продуктами. Кошерный продукт.

Биологически разлагается, возможно компостирование.

Бумага произведена из переработанной древесины, полученной из сертифицированных лесов.

Экологически чистый продукт, сертифицированный независимой организацией.

Бумага изготовлена из природного волокна высокой химической чистоты и обработки без применения

химических соединений. Бумага используется в первую очередь для выпечки и приготовления различных пищевых продуктов, а также для упаковки глубокомороженных продуктов, возможность использования в микроволновых печах.

Бумага идеальна для профессионального использования при производстве кондитерских изделий низкой калорийности, не содержащих холестерина.

Плотность бумаги — 41 г/м², включая два слоя пищевого силикона, благодаря которым бумага не прилипает ни к тесту, ни к форме, а также предотвращает пригорание нижнего слоя теста.

Отсутствует необходимость в дополнительной смазке противня.

Бумага поставляется в роликах в 2 цветах (белый и коричневый).