

SOLCHIM FOOD: la nuova era degli staccanti professionali

L'azienda, leader nel campo degli spray ad uso alimentare, ha messo a punto una vera e propria gamma di oli spray per ungere teglie e stampi, che soddisfano ogni esigenza dei professionisti

La linea di staccanti alimentari Solchim Food unisce elevate prestazioni tecniche a formulazioni clean e all'aggiunta di ingredienti che rimandano alle tecniche di cottura tradizionali.

Ne sono esempi lo Staccante Extra, che contiene olio extra vergine di oliva, o lo Staccante Rustico, alla cui formulazione sono stati aggiunti burro e farina.

Tutte le referenze della linea di staccanti Solchim sono palm free e senza cere aggiunte che – è bene ricordarlo – non sono previste nella lista degli additivi ammessi dalle normative europee per questo

STACCANTE SPRAY VOL-10

Permette un facile distacco di tutti i tipi di impasto da qualunque teglia o stampo.

La sua nuova formulazione, completamente priva di cere, è stata sviluppata in collaborazione con l'Università di Milano.

STACCANTE SPRAY PALMA FREE

Risponde perfettamente alle esigenze del free-from questa nuova formulazione, completamente priva di cere, di olio di palma e di lecitina di soia.

Lo spray permette un facile distacco dei diversi impasti da qualunque tipo di teglia o stampo. L'impiego di olio di girasole alto oleico – particolarmente ricco di vitamina E - permette inoltre di mantenere un punto di fumo elevato riducendo però i grassi saturi, notoriamente dannosi per la salute.



tipo di prodotti (oli spray per ungere teglie). Gli staccanti Solchim Food, inoltre, utilizzano solo propellenti perfettamente rispondenti alle vigenti normative alimentari.

A questo vanno sommati i vantaggi di avere a disposizione un prodotto professionale, che garantisce alte rese ed eccellenti performance, semplicità e praticità d'uso e prezzi competitivi.

Gli staccanti Solchim Food aderiscono perfettamente alla teglia, non conferiscono al prodotto finito odori e sapori indesiderati perché non bruciano, grazie al punto fumo molto elevato dell'olio di girasole alto-oleico, e lasciano meno residui a fine cottura, con evidenti vantaggi nella fase di pulizia di teglie e stampi.

Grazie agli staccanti alimentari Solchim Food, la cottura e sformatura dei prodotti finiti diventa semplice e veloce, anche con gli impasti più difficili e delicati.

STACCANTE SPRAY RUSTICO

Alla composizione di questo staccante sono stati aggiunti burro e farina, ingredienti utilizzati tradizionalmente per distaccare le torte dagli stampi.

La presenza di grassi di diversa origine, agendo sinergicamente e insieme al potere adesivo della farina, permettono un facile distacco dei diversi impasti.

Ideale per ungere teglie stampi, forme e piastre, è perfetto per distaccare anche gli impasti più difficili. Non contiene cere, olio di palma e lecitina di soia.

STACCANTE SPRAY EXTRA

Ideale per ungere teglie, stampi, forme e piastre, la sua speciale formula contiene olio extra vergine di oliva, ricco in vitamina E e antiossidanti. Grazie al suo aroma intenso e caratteristico, questo prodotto è ideale per impasti salati, in particolare per pizze e focacce. Anch'esso non contiene cere, olio di palma e lecitina di soia.



Solchim Food
Via delle Arti, 5 - 26010 Fiesco (CR)
Tel. +39 0374 375711
www.solchimfood.it

