



Formfett sprayboks 12 x 600 ml

Produktet gir en fyldig skumhinne som gjør det sprayede området godt synlig. Dermed brukes mindre formfett og produktet blir drøyt i bruk. Skiller effektivt brød og bakverk fra former og plater. Papir som anvendes til baking kan også sprayes med godt resultat. Bakverket får en glatt fin overflate. Formfett Spray oksiderer ikke og gir derfor ikke bismak på bakverket NB. Formfett Spray må ikke blandes med mel e.l., dvs. man skal ikke mele plater som er påført Formfett Spray. Etterlater ingen brune striper eller flekker på bakverket. Skjer dette, kan grunnen være at gamle fettrester løses opp av Formfett Spray og smitter av. Rengjør former og plater skikkelig, og unngå dermed skjolder og flekker på det ferdige bakverket. Spesielt velegnet til spraying av kransekakeringer. Letthåndterlig, hygienisk, lukt- og smakfri. Sparer tid.

Varenummer: 8312 | EPD-nummer: 6849053 | GTIN: 17048750083126



PRODUSENT:

Pals AS

VAREMERKE:

Pals

Vil du vite mer om produktet?

Ta kontakt på:

richard.raanaas@pals.no

www.pals.no

243 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra Pals

Ingredienser

Rapsolje, emulgator E322 (raps), drivgasser (butan E943a, propan E944).

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten		●
Skalldyr		●
Egg		●
Fisk		●
Peanøtter		●
Soya		●
Melk		●
Nøtter		●
Selleri		●
Sennep		●
Sesamfrø		●
Svoveldioksid eller sulfitter		●
Lupin		●
Bløtdyr		●

● Ja = ingrediensen inngår i oppskriften

● Nei = produktet inneholder ikke spor av det angitte allergenet

Merk at all allergeninformasjon må brukes med varsomhet og kun forstås som veiledende.

Den som tilbereder/serverer mat til en allergiker må alltid lese varens/pakningens ingrediensliste nøye.

Næringsinnhold

Pr. 100 gram.

Energi	3 700 kJ/ 900 kcal
Fett	100,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	7,00 g
Karbohydrat	0,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	0,00 g
Salt	0,00 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Spiselige vegetabiliske oljer og fett
Varenummer	8312
EPD-nummer	6849053
GTIN	17048750083126
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	11.12.2015
Oppdatert dato	23.12.2025

Oppbevaring

Temperatur, min	5 grader (C)
Temperatur, max.	25 grader (C)
Holdbarhet, total	1095 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	<i>Ikke oppgitt</i>
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>