

Tarant

Rückstandsloses Ablösen von
gebackenen Produkten



Aromatic

Einfaches und effektives ablösen

Tarant basiert auf sorgfältig ausgewählten rein pflanzlichen Rohstoffen, um beste Ergebnisse zu erzielen. **Tarant** hinterlässt auf Förderbändern, Backblechen oder Formen einen feinen Ölfilm der das Anbacken von Backwaren zuverlässig verhindert und leichtes ablösen garantiert.

Durch die ozonfreundlichen Sprühdosen ist es besonders leicht und vielseitig in der Anwendung. Da schon ein dünner Film genügt ist **Tarant** zudem auch besonders ökonomisch.

Tarant ist frei von GMO und Allergenen, außerdem ist es Geruchs- und Geschmacksneutral.



Reinigung und Instandhaltung

Durch das rückstandsloses Ablösen wird die Reinigung der Backformen, Bleche oder Bänder besonders einfach.

Da es kein Wasser enthält besteht keine Gefahr der Korrosion.

Anwendung

Tarant ist ein universales Trennmittel das in der Bäckerei- und Lebensmittelproduktion Anwendung findet. Es ist für die horizontale und vertikale Anwendung sowie für kalte und warme Produkte geeignet.



Frei von Transfettsäuren und GMO

Bei den Konsumenten ist die Frage nach dem Anteil der Transfettsäuren in den Produkten immer wichtiger geworden.

Daraus resultiert, das Bäckereien und Lebensmittelproduzenten weltweit versuchen den

Anteil in ihren Produkten zu reduzieren.

Aus diesem Grund achten auch wir bei Aromatic darauf, dass der Anteil von Transfettsäuren sehr gering ist oder wir, wie im Falle von **Tarant**, ganz darauf verzichten.

Produkt Artikel Nummer: 1-204-00

