

# Tarant

Liberación sencilla  
y económica



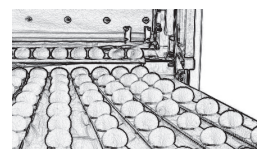
*Aromatic*

## Liberación sencilla y económica

**Tarant** se basa en materias primas vegetales puras, que han sido cuidadosamente formuladas para lograr la mayor eficacia funcional. El producto proporciona una fina capa de alta densidad de grasa, que libera con facilidad los productos cocinados de moldes y latas de cocción.

Gracias al cómodo pulverizador en aerosol respetuoso con el ozono, la grasa liberadora **Tarant** se aplica fácilmente y siempre queda distribuida con regularidad.

Como sólo se necesita una capa extremadamente fina para recubrir toda la superficie de cocción, **Tarant** resulta muy económico de utilizar. Para no afectar al sabor de los alimentos cocinados, la grasa liberadora tiene un sabor neutro.



### Simplifica la limpieza y el mantenimiento

La liberación eficaz facilita la limpieza de los moldes de cocción. Como **Tarant** no contiene agua, no hay riesgo de corrosión en las superficies de cocción.

Además, **Tarant** también inhibe la carbonización, es decir, el depósito de residuos de carbón en las superficies de hornear.

## Exenta de OMG y alérgenos

En los agentes desmoldeantes, suele incluirse lecitina como materia prima, que contribuye a las propiedades de liberación de la grasa. La lecitina puede tener orígenes diversos, como la soja o el girasol.

En 2010, se convirtió la mayor parte de nuestra producción de aceites de arbitraje de la lecitina de soja a lecitina de girasol, y en 2013 a la lecitina de colza.

En consecuencia **Tarant** ahora esta libre de OGM y ambos alergenosen.

## Nueva formulación, sin ácidos grasos trans

El consumo de altos niveles de ácidos grasos trans se ha convertido en un problema importante de los consumidores de todo el mundo, y muchas panaderías están empleándose a fondo para reducir el nivel de estos ácidos grasos en sus productos finales.

Después de Dinamarca, Suiza es el segundo país del mundo que ha introducido un límite legal para el nivel de ácidos grasos trans permitidos en los alimentos.

Aromatic ha tenido en cuenta todos estos aspectos para

crear una nueva fórmula de **Tarant**, totalmente exenta de grasas parcialmente endurecidas.

En consecuencia, **Tarant** debe considerarse carente de ácidos grasos trans.

**Número de artículo: 5130**

Síguenos en 

AB Bakels Aromatic, PO Box 92044, SE-120 06 Estocolmo, Suecia  
Teléfono +46 8 681 56 00 | E-mail info@aromatic.se  
www.aromatic.se