

BÄKO Backtrennpapier PERFEKT

Das konnte das Backtrennpapier PERFEKT schon immer:

- Vielfach verwendbar durch beidseitige Silikonisierung und hohe Hitzebeständigkeit
- Hohe Hitzebeständigkeit bis ca. 220 Grad Celsius durch sehr fein gemahlenen Zellstoff, sodass sich dieses Papier auch bei hoher Temperatur nicht wellt (bleibt glatt auf dem Backblech liegen)
- Leichtes, rückstandsfreies Ablösen auch von anspruchsvollen Gebäcken, wie z.B. Puddingteilchen, Eiweißprodukten und Produkten mit Zuckerüberzug
- Hohe Fettdichte und Nassfestigkeit zum Backen von Fett- und Tiefkühlgebäcken
- Zu 100% aus zertifizierten Wäldern produziert
- Nordic Swan-Zertifikat für umweltfreundlichen Herstellungsprozess, chlorfrei gebleicht
- Biologisch abbaubar und kompostierbar
- Entspricht der aktuellen Empfehlung des Bundesinstitutes für Risikobewertung (BfR)
- Lieferformen:
Rollen in 43, 45, 50, 57 cm Breite und 200 bzw. 500m Länge
Bogen in den Formaten 40x60, 57x78, 57x98, 50x80cm
Sonderformate auf Anfrage möglich

Zusätzliche Eigenschaften des verbesserten, bereits ausgelieferten Backtrennpapiers PERFEKT:

- **Uneingeschränkter Einsatz auch für alle Laugengebäcke**, sodass jetzt Gebäcke aller Art darauf gebacken werden können.
- Einsatz auch bei Produktionen, in denen **belaut und schockgefrostet** wird, durch nochmals erhöhte Nassfestigkeit

Anspruchsvolle Gebäcke:

Puddingteilchen
(ohne
Streuselzulage)



Eiweißprodukte



Laugengebäck



Zucker
karamellisieren

