

ÖLE IN SPRAY'S

Durch die Verwendung von Ölsprays erreichen Sie eine kontrollierte und niedrige Öldosierung bei der Zubereitung von Mahlzeiten. Sie ersetzen und beschleunigen das herkömmliche Einfetten von Backformen und Backblechen. Durch das Spray ist das Auftragen sehr einfach und sie erreichen eine ideale Verteilung auf ebenen und unebenen Oberflächen und Formen mit einem Minimum an Öl. Die Verwendung dieses Produkts verhindert auch das Anbacken in der Pfanne, beim Grillen, im Heißluftdämpfer oder im Topf.



NAME	BESCHREIBUNG	VERPACKUNG
FABIO RAPSÖL SPRAY	Rapsöl Verwendung: Kochen, Backen, Grillen	400 ml
FABIO RAPSÖL SPRAY MIT BUTTERAROMA	Rapsöl mit Butteraroma Verwendung: Kochen, Backen, Grillen	400 ml
FABIO	Rapsöl, Sonnenblumenöl Verwendung: Kochen, Backen, Grillen	300 ml, 400 ml
KOKOSNUSSÖL SPRAY	Kokosnussöl Verwendung: Backen, Süßigkeiten, Formen	300 ml *
OLIVENÖL SPRAY	Olivenöl Verwendung: Salate, kalte Küche	300 ml

Ideal für die Zubereitung von Crepes und Pfannkuchen. Die Sprays sind ideal für Menschen, welche z.B. aus gesundheitlichen Gründen ihre Fettaufnahme überwachen, sowie für Sportler und Verbraucher, welche eine gesunde Lebensweise bevorzugen. Die besonders einfache Anwendung mit perfekten Ergebnissen wird von professionellen Köchen, Konditoren und in der heimischen Küche gleichermaßen geschätzt.



* ANUGA 2017 (weltgrößte Fachmesse der Ernährungswirtschaft) LAURETA SPRAY (kaltgepresstes Kokosnussöl als Spray) hatte auf der ANUGA INNOVATION SHOW einen Auftritt in den TOP- Weltnachrichten.