Papeles Especiales

Grado Alimenticio

Horneo

Master Baker®

DESCRIPCIÓN: Papel base para hornear.

Aplicaciones	Papel para la industria de la panificación.
Ideal para	Un solo uso.
Temperatura (Máx.)	440°F
Características	• Resistente a las temperaturas de horneo. • Buen release.
Peso Base	34 / 39 / 40 / 57 gsm
Color	Blanco & Natural

Regulaciones

- Seguro para el contacto directo con alimentos. FDA
- Certificación Kosher.
- Manufacturado con fibras sustentables.
- Certificación en ISO 22000.

Beneficios

- Facilitan la limpieza de bandejas / sartenes.
- Papel fabricado con fibra 100% virgen que permite el contacto directo con los alimentos.
- No modifica las propiedades de apariencia, olor, color o sabor del producto.

Disponibilidad

- Bobinas y hojas en diferentes medidas.

ISO 22000:2018
Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos Certificado

Si su necesidad es distinta, favor de contactar a nuestro representante de ventas para asesoría.