

MICROPAPER

Let your creations breathe



**LA PRIMA CARTA
FORNO MICROFORATA
THE FIRST MICRO-PERFORATED
BAKING PAPER**

MICROPAPER

Let your creations breathe

LA PRIMA CARTA FORNO MICROFORATA

THE FIRST MICRO-PERFORATED BAKING PAPER



Micropaper è la nuova carta forno microforata, sviluppata da un'idea del Maestro Pasticcere **Giuseppe Gagliardi**. Ideale per la cottura di tutte le paste lievitate, ma anche di bignè, pasta frolla, biscotti, pasta sfoglia e meringhe, garantisce una **cottura perfetta in minor tempo** rispetto alla carta forno tradizionale.

Micropaper is the new microperforated baking paper, developed from an idea of Master Pastry Chef **Giuseppe Gagliardi**. Ideal for baking all leavened doughs, as well as cream puffs, shortcrust pastry, biscuits, puff pastry and meringues, it guarantees **perfect baking in less time** than traditional baking paper.



Watch the
VIDEO

BAKE BETTER
& SAVE TIME

fogli / sheets
59,2 x 39,2 cm

Qualità superiore in minor tempo

Grazie alla presenza della microforatura, durante la cottura il vapore acqueo fuoriesce più velocemente. Questo garantisce un miglior passaggio dell'aria, che raffredda anche i prodotti più velocemente rispetto alla carta forno tradizionale.

Superior quality in less time

Thanks to the micro-perforation, steam escapes faster during baking. This ensures a better airflow, which also cools the products faster than with conventional baking paper.



**RISPARMIO DI
TEMPO & ENERGIA
CIRCA**

**ENERGY
& TIME SAVING
APPROX,**

8-10%

- 1.** Migliore cottura
Better baking
- 2.** Raffreddamento più veloce
Faster chilling
- 3.** Flusso d'aria uniforme
Uniform airflow
- 4.** Risparmio di energia
Energy saving
- 5.** Cottura più rapida
Faster baking

Micropaper

51MP6040

misura foglio / *sheet size*
59,2 x 39,2 cm
pack 200 pcs

Perché scegliere Micropaper?

Why choosing micropaper?

**È IDEALE PER
LA COTTURA DI**

**IT'S IDEAL
FOR BAKING**

➤ Bignè
Cream puff

➤ Pasta frolla
Shortcrust pastry

➤ Biscotti
Biscuits

➤ Pasta sfoglia
Puff pastry

➤ Paste lievitate
Leavened doughs

➤ Paste lievitate sfogliate
Leavened puff pastries

➤ Paste brisée
Brisée pastry

➤ Pane
Bread

➤ Pizza
Pizza

➤ Focacce
Focaccia bread

➤ Fonsage tart
Fonsage tart

➤ Cottura crumble e streusel
Crumble and streusel baking



