

VIGOR BAKING

PASTRY VIGOR BAKING

Baking powder that produce a gradual leavening during the whole baking time, which results in very light end products that boast good regular rising, very flaky texture and clean taste.



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070067

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Glutenhaltiges



Soja



Milch



Senf

INFO

Beschreibung

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Weißes Pulver, das Backwaren während der Teigzubereitung zugesetzt wird, um beim Backen einen Triebwirkung zu erzielen. Im Handel ist das Produkt auch unter den Bezeichnungen „Backpulver“ oder „chemisches Backtriebmittel“ bekannt.

Denomination

Backpulver. Halbfertigprodukt für feine Backwaren.

Directions for use

Vorzugsweise in Mehl zerstreuen (vor dem Teig). Dosierung: 30g für 1kg Mehl (Das hängt von der Rezeptur ab).

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070497

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Soja



Milch

INFO

Beschreibung

Weißes Pulver, das Backwaren während der Teigzubereitung zugesetzt wird, um beim Backen einen Triebwirkung zu erzielen. Im Handel ist das Produkt auch unter den Bezeichnungen „Backpulver“ oder „chemisches Backtriebmittel“ bekannt.

Denomination

Backpulver. Halbfertigprodukt für feine Backwaren.

Directions for use

Vorzugsweise in Mehl zerstreuen (vor dem Teig). Dosierung: 30g für 1kg Mehl (Das hängt von der Rezeptur ab).



Extraordinary
made simple.