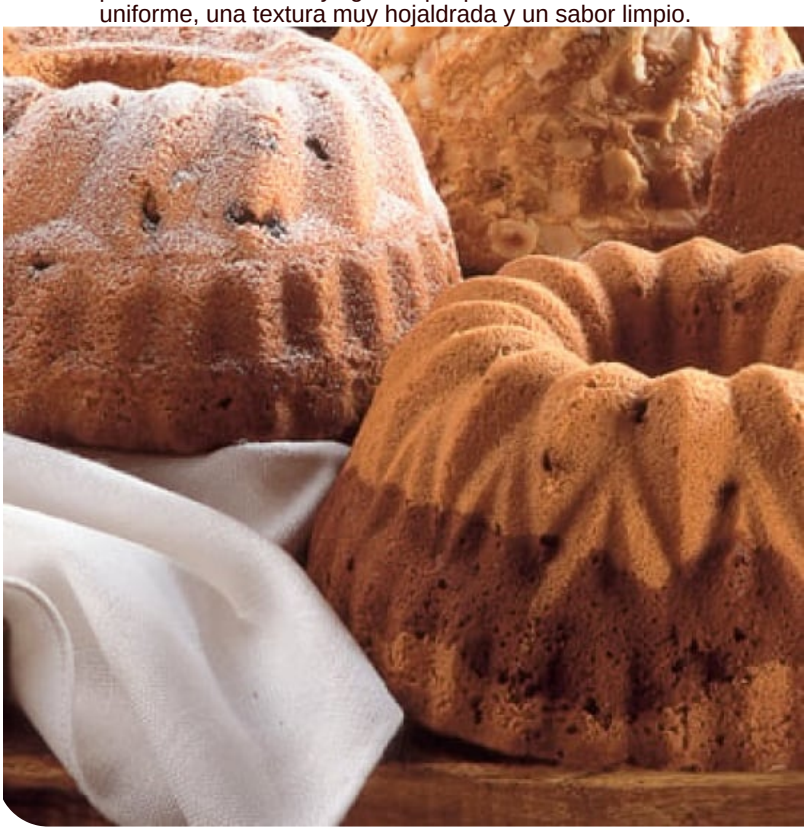
VIGOR BAKING

PASTELES VIGOR HORNEAR

Levadura en polvo que produce un levado gradual durante todo el tiempo de horneado, lo que da como resultado productos finales muy ligeros que presentan un buen levado uniforme, una textura muy hojaldrada y un sabor limpio.



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

Cereales

irca GROUP Extraordinary made simple.

La

Leche

Senape

INFO

Descripción
polvo de color blanco que se añade a los productos de confitería para horno en la fase de amasado para obtener un efecto leudante durante la cocción. En el uso comercial, el producto también se conoce como «baking powder» o «levadura química».

Denomination
polvo leudante. Semielaborado para productos para horno finos.

Directions for use
dispersar preferiblemente en la harina en el momento de la mezcla; la dosis aproximada es de 30 g por kg de harina, pero también está sujeta a variaciones significativas según la receta del producto para horno a realizar.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070497

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations

La

Leche

INFO

Descripción
polvo de color blanco que se añade a los productos de confitería para horno en la fase de amasado para obtener un efecto leudante durante la cocción. En el uso comercial, el producto también se conoce como «baking powder» o «levadura química».

Denomination
polvo leudante. Semielaborado para productos para horno finos.

Directions for use
dispersar preferiblemente en la harina en el momento de la mezcla; la dosis aproximada es de 30 g por kg de harina, pero también está sujeta a variaciones significativas según la receta del producto para horno a realizar.