

VIGOR BAKEING

PÂTISSERIE VIGOR BAKEING

La levure chimique assure une levée progressive pendant toute la durée de la cuisson, ce qui donne des produits finis très légers, à la levée régulière, à la texture très feuilletée et au goût pur.



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



Céréales



Soja



Lait



Moutarde

INFO

Description

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

poudre blanche à ajouter aux produits de boulangerie lors du pétrissage pour obtenir un effet levant lors de la cuisson. Dans le commerce, le produit est également connu sous le nom de « levure chimique » ou « poudre à lever ».

Denomination

poudre à lever. Produit semi-fini pour pâtisserie fine.

Directions for use

Il est préférable de le mélanger à la farine au moment du pétrissage ; le dosage approximatif est de 30 g par kg de farine, mais il peut varier considérablement en fonction de la recette du produit que vous préparez.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070497

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Soja



Lait

INFO**Description**

poudre blanche à ajouter aux produits de boulangerie lors du pétrissage pour obtenir un effet levant lors de la cuisson. Dans le commerce, le produit est également connu sous le nom de « levure chimique » ou « poudre à lever ».

Denomination

poudre à lever. Produit semi-fini pour pâtisserie fine.

Directions for use

Il est préférable de le mélanger à la farine au moment du pétrissage ; le dosage approximatif est de 30 g par kg de farine, mais il peut varier considérablement en fonction de la recette du produit que vous préparez.