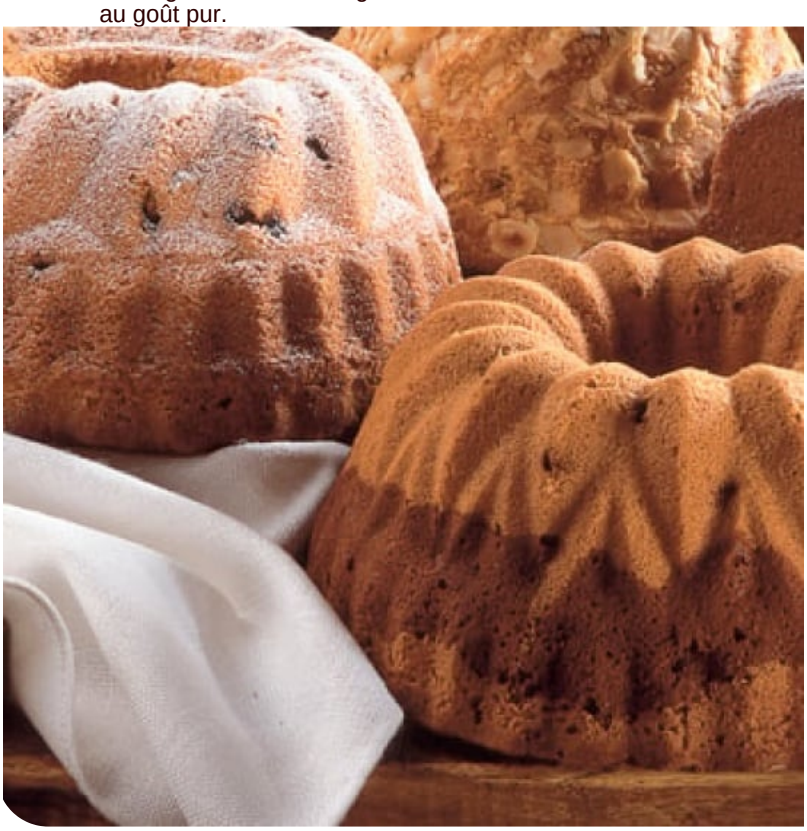
VIGOR BAKING

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

irca GROUP Extraordinary made simple.



Soja



Lait



Moutarde

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.

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.