

# VIGOR BAKING

PASTICCERIA

VIGOR BAKING

Polvere lievitante con effetto graduale che, grazie all'azione combinata dell'umidità presente nell'impasto e del calore del forno, permette di realizzare dolci leggeri, ben sviluppati, con alveolatura uniforme ed privi di retrogusti.



## MODALITÀ D'USO

Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070067

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross contaminazioni



Cereali



Soia



Latte



Senape

## INFO

### Descrizione

polvere di colore bianco da aggiungere a prodotti dolciari da forno nella fase d'impasto per ottenere un effetto lievitante nel corso della cottura. Nell'uso commerciale il prodotto è conosciuto anche come "baking powder" o "lievito chimico".

**irca**  
GROUP

**Extraordinary  
made simple.**

**Denominazione**

polvere lievitante. Semilavorato per prodotti da forno fini.

**Modalità d'uso**

disperdere preferibilmente nella farina al momento dell'impasto; il dosaggio approssimato è di 30 g per kg di farina, ma è soggetta a variazioni anche rilevanti secondo la ricetta del prodotto da forno da realizzare.

**DETTAGLI PRODOTTO**

Codice prodotto 01070497

**ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI**

Cross contaminazioni



Soia



Latte

**INFO****Descrizione**

polvere di colore bianco da aggiungere a prodotti dolciari da forno nella fase d'impasto per ottenere un effetto lievitante nel corso della cottura. Nell'uso commerciale il prodotto è conosciuto anche come "baking powder" o "lievito chimico".

**Denominazione**

polvere lievitante. Semilavorato per prodotti da forno fini.

**Modalità d'uso**

disperdere preferibilmente nella farina al momento dell'impasto; il dosaggio approssimato è di 30 g per kg di farina, ma è soggetta a variazioni anche rilevanti secondo la ricetta del prodotto da forno da realizzare.



Extraordinary  
made simple.