

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

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

Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070067

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross contaminazioni



Cereali



Soia



Latte



Senape

INFO

Descrizione

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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 soggetto 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 soggetto a variazioni anche rilevanti secondo la ricetta del prodotto da forno da realizzare.



Extraordinary
made simple.