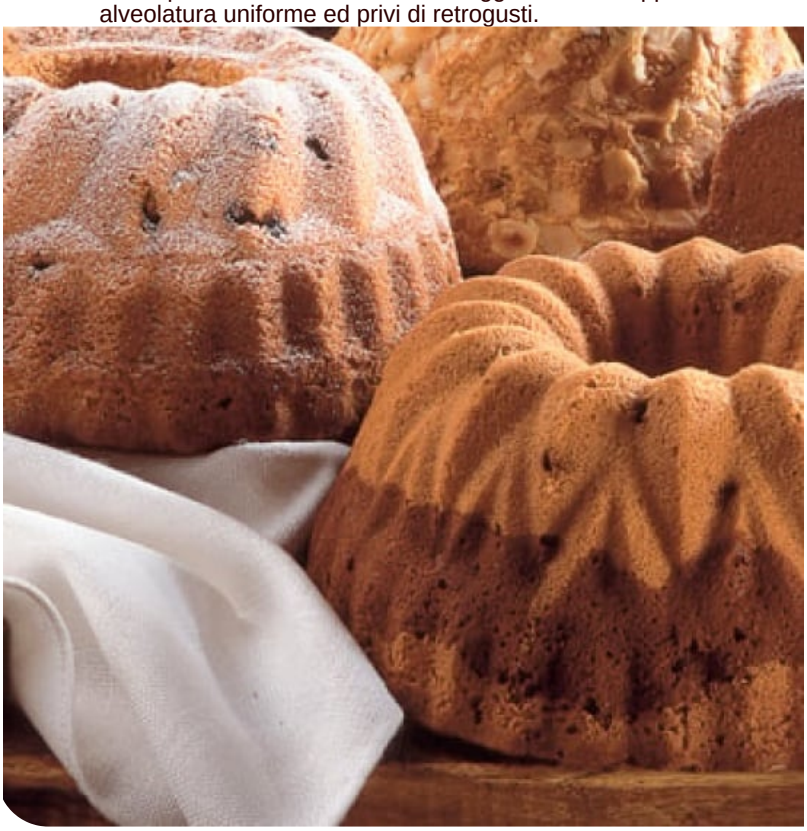
VIGOR BAKING

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

Per informazioni dettagliate sul prodotto (ad esempio l'idoneità a specifici regimi alimentari e le certificazioni), consulta le schede tecniche o contatta il nostro team.
Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070067

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross contaminazioni

Cereali

irca GROUP Extraordinary made simple.



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".

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.

irca GROUP
Extraordinary made simple.