



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.

Dettagli prodotto

COD 000492

Allergeni/cross contaminazioni

Cross contaminazioni



Cereali



Soia



Latte



Senape