



VIGOR BAKING 10

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 01070067

CLAIM

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.

DENOMINAZIONE TECNICA

polvere lievitante. Semilavorato per prodotti da forno fini.

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

CONTAMINAZIONI

