



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

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

CONTAMINAZIONI



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.