BAKING A

Categoria : LIEVITI

Pubblicato da Anonimo in 12-9-2011

Â BAKING .A.Â AGENTE LIEVITANTE.*Dose di impiego:* panificazione:1,5 % pasticceria: 3,0 %.*Â Caratteristiche:* BAKING â€œAâ€• Ã¨ un additivo alimentare di cui Ã¨ consentito l'impiego fino a dose massima. Â Caratteristiche salienti sono una costante produzione di gas (e quindi effetto lievitante) onde permettere allâ€™utilizzatore uno sviluppo ottimale con qualsiasi metodologia di lavorazione. Â Â BAKING â€œAâ€• produce un blando effetto sbiancante mediante catalizzazione del betacarotene contenuto nella farina di frumento.Viene prodotto in varie versioni per venire incontro alle piÃ¹ svariate esigenze della clientela.*Utilizzo:* BAKING â€œAâ€• viene utilizzato come agente lievitante per panificazione e pasticceria.*Dichiarazione in etichetta:* agente lievitante: (PIROFOSFATO DISODICO, SODIO BICARBONATO). oppure: agente lievitante: E450(i), E500. *Imballo:*Sacchi in carta multifoglio da Kg. 25 netti.Secchielli in plastica richiudibili da Kg. 5 netti.**Altri formati a richiesta**