

BAKING AD

Categoria : LIEVITI

Pubblicato da [Achille](#) in 2-8-2021

Â BAKING A.D.AGENTE LIEVITANTE GLUTEN FREE Dose di impiego: panificazione:1,5 % pasticceria: Â 3,0 %. Caratteristiche:Â BAKING âœADâ•Â” un additivo alimentare GLUTEN FREE di cui Â” consentito l'impiego fino a dose massima.Â Caratteristiche salienti sono una costante produzione di gas (e quindi effetto lievitante) onde permettere allâ€™TMutilizzatore uno sviluppo ottimale con qualsiasi metodologia di lavorazione.Â Â Viene prodotto in varie versioni per venire incontro alle piÂ¹ svariate esigenze della clientela.Â Utilizzo:BAKING âœADâ•Â” viene utilizzato come agente lievitante per panificazione e pasticceria.Â Dichiarazione in etichetta:agente lievitante: (PIROFOSFATO DISODICO, SODIO BICARBONATO).Â oppure:agente lievitante: E450(i), E500.Â Imballo:Sacchi in carta multifoglio da Kg. 25 netti.Secchielli in plastica richiudibili da Kg. 5 netti.**Altri formati a richiesta**