

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 â€œADâ€• 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€™utilizzatore uno sviluppo ottimale con qualsiasi metodologia di lavorazione.Â Viene prodotto in varie versioni per venire incontro alle piÃ¹ svariate esigenze della clientela.Â *Utilizzo*:BAKING â€œADâ€• 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**