

## **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 âœAâœ• 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€™TMutilizzatore uno sviluppo ottimale con qualsiasi metodologia di lavorazione. Â Â BAKING âœAâœ• 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 âœAâœ• 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**