

## **BAKING AD**

**Categoria : LIEVITI**

**Publicato 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 âœADâœ• 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 allâœ™utilizzatore 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 âœADâœ• 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**