

BAKING A

Categoria : LIEVITI

Publicato da Anonimo in 12-9-2011

Â BAKING .A.Â AGENTE LIEVITANTE.*Dose di impiego:* panificazione:1,5 % pasticceria: 3,0 %.
Caratteristiche: BAKING è un additivo alimentare di cui è consentito l'impiego fino a dose massima. Â Caratteristiche salienti sono una costante produzione di gas (e quindi effetto lievitante) onde permettere all'utente utilizzatore uno sviluppo ottimale con qualsiasi metodologia di lavorazione.
Â BAKING produce un blando effetto sbiancante mediante catalizzazione del betacarotene contenuto nella farina di frumento.Viene prodotto in varie versioni per venire incontro alle svariate esigenze della clientela.*Utilizzo:* BAKING 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**