

TENAX

Agente lievitante



APPLICAZIONI

Cakes, Impasti morbidi, Torte, Muffins.

CARATTERISTICHE

Mantiene inalterata nel tempo la resa in volume del prodotto finito. Stabilizza il risultato.

CONSERVAZIONE / SHELF LIFE



CONSERVARE IN LUOGO
FRESCO E ASCIUTTO



365

RICETTA / DOSAGGIO

15/40 g di prodotto per ogni Kg di farina

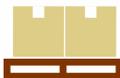
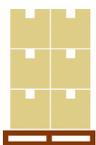
Miscelare il prodotto agli altri ingredienti subito prima di infornare.

Regolare la dose in funzione della carica dell'impasto (uova, grassi, cacao, etc).

TENAX

Agente lievitante

SCHEDA LOGISTICA

						
	ARTICOLO	PEZZO	COLLO	STRATO	PALLET	DOSAGGIO
	Cod Art 0708 EAN13 8004172007081 TENAX LIEVITO CHIMICO SCA1X5	Peso kg 5,00 LxPxH cm	Nr. Pezzi 1 Peso kg 5,00 LxPxH cm	Nr. Colli Peso kg	Nr. Colli/Strati Peso kg 600,00 LxPxH cm	
	Cod Art 0709 EAN13 8004172007098 TENAX LIEVITO CHIMICO SEC1X5	Peso kg 5,00 LxPxH cm	Nr. Pezzi 1 Peso kg 5,00 LxPxH cm	Nr. Colli Peso kg	Nr. Colli/Strati Peso kg 500,00 LxPxH cm	