



Food

AMMONIO BICARBONATO

Caratteristiche Generali

Agente lievitante e regolatore di acidità.

Utilizzato principalmente in prodotti secchi e con un alvelolatura importante.

A partire dai 40 °C e terminando la reazione a 60°C circa, degrada completamente producendo principalmente anidride carbonica.

Dosaggio e modo d'uso

5 g/Kg di farina negli impasti con un importante percentuale di grasso

20 g/Kg di farina negli impasti poveri di grassi

Disperdere bene nell'impasto. Se sciolto nella frazione liquida (acqua, latte, etc) non utilizzare liquidi acidi ed ad una temperatura superiore ai 40 °C per preservare tutto il potere lievitante.

Confezioni e conservazione

Sacchi da 25 Kg.

Prodotto instabile a contatto con l'aria, dopo l'apertura conservare in contenitori a chiusura ermetica.

Non utilizzare contenitori in metallo.

Rev.14/03.2019

