

# 北京瑞麦嘉禾公司 北京谷朊粉批发厂家 无锡北京谷朊粉批发

产品名称	北京瑞麦嘉禾公司 北京谷朊粉批发厂家 无锡北京谷朊粉批发
公司名称	北京瑞麦嘉禾商贸有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	北京市朝阳区王四营乡桥南盛华宏林粮油批发市场南区190号
联系电话	15011435233 15011435233

## 产品详情

面粉种类很多，不同的分类方法有不同的叫法

面粉种类很多，按照不同的分类方法有不同的叫法，按分为特精粉、精粉、普通面粉、低筋面粉和全麦面粉，里面还有特一粉、特二粉，一般是以出麸子多少和蛋白质含量、筋力差别而定的。按照是否有添加剂可分为：普通面粉（有添加剂但没标出来）、无增白剂面粉（除了增白剂，别的添加剂还是有的）和无任何添加剂面粉（这个才是真没有）。大家买的时候可以看看袋子有没有标明。按照加工工艺分为面粉厂组合机械面粉、农村小磨面粉和石磨面粉，其中以石磨面粉营养成份保存完好，因为没有经过120度高温的研磨，维生素等多种微量元素可以免遭毁伤，蛋白质品质保存完整。

而小麦蛋白在普通面粉中的含量还是有限比例的，即使在石磨面粉中面筋含量也不高，所以就有了天然的小麦蛋白质产品——谷朊粉。这是一种绿色的食品添加剂，不是人工合成的，不是化工产品，从小麦中提取的。原来小的时候粘蝉用的其实类似于谷朊粉，只是没有那种纯，那是洗面洗出来的，但黏性已经非常好了，现在食品行业对于添加剂的要求越来越高，而且消费者对于“添加剂”也非常的敏感，选用谷朊粉这种绿色的面粉原料，北京谷朊粉批发哪个牌子好，是上佳的选择，在面点、面包和面筋制作方面都有出色的表现。

瑞麦嘉禾实体店20多年，实力杠杠滴，可以给各大平台一件代发，每天都会大量发货，需要的朋友可以联系瑞麦嘉禾哟~瑞麦嘉禾郑重承诺。路上所有损失我们都会承担，不让买家受到一丝损失是我们对所有客户的承诺。

什么是谷朊粉？

在全世界范围，小麦是人类的主食来源之一，其营养成份的品质，被广泛的接受，也是易得的

、价值低廉的营养原料，从小麦中提取的小麦蛋白——谷朊粉，很好的保持了小麦蛋白的优良品质，可以广泛地添加到各种食品加工原料和加工过程中，是强化营养、改善食品物理特性、改进口感的重要原料之一。用途十分广泛。面条增加了面筋粉会让面条更加劲道耐煮，爽滑，口感好的特点，

近年来新起的烤面筋特色食品，深受广大消费者的喜欢，加工简单，利润率高，是一项很有前景的工艺，适合家庭或个人经营。尤其是让素食爱好者喜爱

瑞麦嘉禾面筋粉，20年专注面粉品质，期待与您的合作！

瑞麦嘉禾实体店20多年，实力杠杠滴，可以给各大平台一件代发，每天都会大量发货，需要的朋友可以联系瑞麦嘉禾哟~瑞麦嘉禾郑重承诺。路上所有损失我们都会承担，不让买家受到一丝损失是我们对所有客户的承诺。

关于面筋粉涨价问题瑞麦嘉禾这么说：

对于产品涨价这点瑞麦嘉禾深有感触，瑞麦嘉禾线下的实体店已经20年了，北京谷朊粉批发生产供应，原来产品很单一，一直都是做普通的民用粉这块业务，普通民用粉的利润很薄很薄，一袋面粉80多元的成本，毛利润都在1元左右，平常就是靠走量，所以面粉厂家涨价一元的时候，都会马上会通知下游客户涨钱的，因为库房费，工人工资等等所有的一切都要开支。不涨钱是真的赔钱啊

而做了谷朊粉和小麦淀粉这个行业以后，利润空间相对面粉来说大一些，所以每次厂家通知涨钱每吨100元时，北京谷朊粉批发厂家，也不会马上通知客户，只有涨价多的时候瑞麦嘉禾才会给客户们打个预防针，无锡北京谷朊粉批发，说下次涨钱呢多货吧！因为谷朊粉行业里面瑞麦嘉禾的来货量和库房储存量都可以说是比较大的了。每次涨钱总是给下游客户们一些价格低的谷朊粉来增加客户的粘合力。

因为在国内大行情涨价的情况下，大家都没有办法，只能把自己的利润一压再压的保护自己的客户，一定要在特殊时期相互帮着走过去这段特殊时期才能看到面筋粉行业的明媚的春天啊！

瑞麦嘉禾常年供应面筋粉、谷朊粉、小麦淀粉等，专注品质20年，欢迎广大用户致电瑞麦嘉禾客服，将竭诚为您服务！

北京瑞麦嘉禾公司-北京谷朊粉批发厂家-无锡北京谷朊粉批发由北京瑞麦嘉禾商贸有限公司提供。北京瑞麦嘉禾商贸有限公司位于北京市朝阳区王四营乡桥南盛华宏林粮油批发市场南区190号。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前瑞麦嘉禾在麦类中享有良好的声誉。瑞麦嘉禾取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。瑞麦嘉禾全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。

。