

# 瑞麦嘉禾 面筋粉谷朊粉批发多少钱 六安面筋粉谷朊粉批发

产品名称	瑞麦嘉禾 面筋粉谷朊粉批发多少钱 六安面筋粉谷朊粉批发
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

### 北京瑞麦嘉禾

目前由于传统的实体店面粉，面筋粉行业销售模式陈旧，在网络大潮中使整个行业受到了一定的冲击。就在所有商家都在苦恼的时候，北京瑞麦嘉禾商贸有限公司凭借着先进的经营理念和超前的服务意识，在整个行业不景气的情况下，今年4月份的销量相比去年有了翻倍的增长，“瑞麦嘉禾”作为行业的人物，面筋粉谷朊粉批发价钱，又创造了业内的一个奇迹

北京瑞麦嘉禾商贸有限公司坐落于东四环和东五环之间的G1京哈高速路旁，交通十分便利。公司现有多个库房发货，不仅拥有占地面积几千平方米的库房，齐全的装卸货设备，六安面筋粉谷朊粉批发，同时还配备一支训练有素的装卸队伍。库房常年有1000多吨现货准备随时往各地发货，同时配有输送带，叉车等工具，为合作企业解决了断货的。宏大的规模、大量的现货、严格的工作流程，快递，快运，专线物流 每天12点一准发货，发货团队和实力塑造了瑞麦嘉禾企业在行业中不可动摇的地位。

欢迎您的来电，快快咨询我们吧

### 谷朊粉怎么选购

面筋粉是以小麦为原料，经加工提取的一种天然植物蛋白质，它由多种氨基酸组成，粘附热凝性及乳化性，并且具有清淡醇香或略带谷物口味等的物质属性，是理想的实用范围较高的食品的添加剂和特种饲料的基础原料。一般，选购面筋粉主要从以下五个方面入手：

1、颜色：谷朊粉正常的颜色为淡黄色，或淡黄稍微发点白，质量较差的谷朊粉为灰色或深灰色。

- 2、 气味：正常情况下谷朊粉有稍稍的谷香或无味，质量差的谷朊粉有异味或不正常的味道。
- 3、 颗粒：合格的谷朊粉应该无结节，用手抓不粘连。
- 4、 吸水性：合格的谷朊粉正常吸水后多余的水份应该发稍微的白色，颜色过白，或有其他颜色均不正常。
- 5、 将谷朊粉加水并充分吸水，取一小块用火烧，轻闻气味应该无刺激性的味道。

瑞麦嘉禾专注面筋粉品质20年，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。

### 谷朊粉的优点

随着国家对食品行业监管越来越严格，目前在面粉加工食品的过程中，没有企业敢乱加别的东西了，目前只有谷朊粉也叫面筋粉是提高面团劲道的面粉增筋食品，谷朊粉被用于提高面粉中的面筋含量，制作各种面食加上面筋粉可以使面条劲道，爽滑，耐煮口感好等优点。谷朊粉面筋粉加在面粉里面一般都用80目以上的粉末状细粉，面包粉里面有面筋粉可以让手套膜更容易成型，做沙琪玛也要用谷朊粉面筋粉来增加劲道。随着谷朊粉生产技术的改良，其应用范围进一步扩大，现还被广泛应用在好一些鱼水产饲料工业中。因为面筋粉是纯植物蛋白质，没有任何添加剂，已经被越来越多的行业所使用

北京瑞麦嘉禾专注面筋粉品质20多年，期待与您的合作，面筋粉谷朊粉批发多少钱，有需要的朋友欢迎致电北京瑞麦嘉禾客服。瑞麦嘉禾每天12点准时发货，当天的订单都能发走，路上所有损失瑞麦嘉禾都会承担。

瑞麦嘉禾(图)-面筋粉谷朊粉批发多少钱-六安面筋粉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实力不俗，信誉可靠，在北京朝阳区的麦类等行业积累了大批忠诚的客户。瑞麦嘉禾带着精益求精的工作态度和不断的完善创新理念和您携手步入辉煌，共创美好未来！