

麦精黑粉，取代焦糖色素和黑可可粉，烘焙杂粮裸麦类

产品名称	麦精黑粉，取代焦糖色素和黑可可粉，烘焙杂粮裸麦类
公司名称	上海福诺食品有限公司
价格	1.00/公斤
规格参数	型号:麦精黑粉 主要着色成分:麦精黑粉 品牌:福诺
公司地址	中国 上海市普陀区 同普路1175弄16号楼301室
联系电话	0086 21 61520589 13651903269

产品详情

型号	麦精黑粉	主要着色成分	麦精黑粉
品牌	福诺	色素含量	100 (%)
来源	大麦	有效物质含量	100 (%)
产品规格	20KG/包	执行标准	GB
主要用途	烘焙杂粮裸麦黑麦香类产 品	CAS	/

麦精黑粉是一种纯天然安全色素，不添加任何外来化学物质，原料来源于澳大利亚有机大麦，绿色、稳定、安全，产品天然，无安全危害因素，可赋予食品天然的焦糖色泽本品色泽明亮、艳丽，色价高，着色力强，对热、光稳定是焙烤食品中可完全替代焦糖色素和黑可可粉的最佳天然产品。麦精黑粉保留了麦芽的芳香物质，具有浓郁的麦香和焦香，风味天然、安全、诱人、耐热、持久麦精黑粉配伍性能优良，可赋予食品浓郁的麦香风味和烤香风味，突显坚果、巧克力和大豆制品的香气，风味纯正、浓郁、柔和，麦香飘逸，口感天然麦精黑粉加工性能好，应用范围广，可明显提升产品口感和质量在制作不同食品时根据色泽和风味添加，本品为纯天然产品，建议用量：0.5-8%现货供应可提供小样试用详情及价格请手机联系