

# 优质天然增稠剂—魔芋粉

产品名称	优质天然增稠剂—魔芋粉
公司名称	重庆市永川区瑞特魔芋制品厂
价格	56.00/公斤
规格参数	主要有效成分:魔芋胶 级别:食品级 品牌:瑞特
公司地址	中国 重庆市 重庆永川中山路望城坡
联系电话	86 023 49911358/13399841388 13982254409

## 产品详情

主要有效成分	魔芋胶	级别	食品级
品牌	瑞特	有效物质含量	100 ( % )
产品规格	各种	执行标准	NY/T494-2002
主要用途	增稠	CAS	a

我厂产销各种魔芋粉（包括魔芋精粉、魔芋微粉;魔芋豆腐粉；魔芋胶）。魔芋产于西南山区，其块茎经烘干、粉碎、研磨分离而成的魔芋精粉具有增稠、胶凝、成膜、保水性和降血脂、降血糖等保健作用。

魔芋粉是天然食品胶中粘度最高的、增稠效果最好。广泛应用于魔芋豆腐、魔芋仿生素食、魔芋丝结、丸子、挂面、粉丝、烘培食品、果冻、冰淇淋、果酱、火腿肠、午餐肉及一些保健品。欢迎惠顾！

我厂将竭诚为您服务，联系电话：13399841388

我厂产销各种魔芋粉（包括魔芋精粉、魔芋微粉;魔芋豆腐粉；魔芋胶）。魔芋产于西南山区，其块茎经烘干、粉碎、研磨分离而成的魔芋精粉具有增稠、胶凝、成膜、保水性和降血脂、降血糖等保健作用。

魔芋粉广泛应用于魔芋豆腐、魔芋仿生素食、魔芋丝结、丸子、挂面、粉丝、烘培食品、果冻、冰淇淋、果酱、火腿肠、午餐肉及一些保健品。欢迎惠顾！

我厂将竭诚为您服务，联系电话：13399841388