

高透明魔芋胶 魔芋胶 食品级

产品名称	高透明魔芋胶 魔芋胶 食品级
公司名称	汕头市捷成食品添加剂有限公司
价格	.00/个
规格参数	主要有效成分:魔芋胶 级别:食品级 品牌:捷成
公司地址	中国 广东 汕头市 广东省汕头市金平区潮汕路金园工业城6B5片区
联系电话	86 0754 88138855

产品详情

主要有效成分	魔芋胶	级别	食品级
品牌	捷成	有效物质含量	80 (%)
产品规格	25KG/包	执行标准	NY/T 494-2010
主要用途	食品添加剂		

新品推荐——高透明魔芋粉（胶）

汕头市捷成生物科技有限公司是一家专业从事亲水胶体研究、开发、生产的科技型企业，主要产品有卡拉胶、魔芋粉（胶），并利用自身优势研发、生产一系列复配产品：果冻粉、软糖粉、肉制品卡拉胶，产品畅销国内外，在国内同行业中处于领先地位，并参与起草卡拉胶国家标准。

现推荐新产品——高透明魔芋胶，可供您生产出晶莹剔透的果冻！