

可可粉可可粉价格

产品名称	可可粉可可粉价格
公司名称	郑州市瑞恒化工产品有限公司
价格	12.00/公斤
规格参数	
公司地址	郑州市金水区
联系电话	0371-53786382 13303863673

产品详情

天然可可粉是从天然咖啡(可可)豆中提取、精制而成的棕褐色粉末，味甜，香味浓郁，含有蛋白质、多种氨基酸、高热量脂肪、铜、铁、锰、锌、磷、钾、维生素a、维d、维e、维b1、维b2、维b6及具有多种生物活性功能的生物碱。主要用于调色或增香。

天然可可粉中生物碱具有健胃、刺激胃液分泌，促进蛋白质消化，减少抗生素不能解决的营养性腹泻。

可可粉是经清杂、焙炒、脱壳、磨浆、压榨、制粉等工序精制而成。香味纯正，粉质细腻，无杂质、无焦粒。可用于高档巧克力、冰淇淋、糖果、糕点及其它含可可的食品。

可可粉 营养分析：

科学家表示，越来越多的研究结果表明，可可粉中的化学成份可以有效治疗心脏病、糖尿病、高血压以及血管性疾病等。可可粉中使人身体受益的是一种名为黄烷醇的植物化学成份，在红葡萄酒和红茶中也有这种化学成份。

可可粉 相关性群：

一般人都可食用。

可可粉 制作指导：

可可粉(cocoa powder)是制造朱古力蛋糕必须的材料，是没有添加其他材料的纯可可粉，一般在超级市场卖的是已加有糖和奶粉的饮料冲剂，并不合用，做朱古力蛋糕时一般加30克可可粉于一个普通为两磅的蛋糕，由于可可粉是为酸性，大量使用时会使蛋糕带有酸味，因此可使用少量的苏打粉为中和剂来中和其酸性，同时也使朱古力蛋糕的颜色加深

可可粉是可可豆直接加工处理所得的可可制品，从可可液块经压榨除去部分可可脂后即得可可饼，将可可饼粉碎后经筛分所得的棕红色粉体即为可可粉。可可粉按其含脂量分为高、中、低脂可可粉；按加工方法不同分为天然粉和碱化粉。公司可提供各种规格的可可粉，颜色从浅棕色至深红色。可可粉具有浓烈的可可香气，直接用于巧克力和饮料的生产。天然可可粉中生物碱具有健胃、刺激胃液分泌，促进蛋白质消化，减少抗生素不能解决的营养性腹泻。

可可粉厂家，可可粉价格，可可粉用途，可可粉用量，可可粉批发。欢迎致电洽谈！