

谷朊粉的批发 北京瑞麦嘉禾公司 谷朊粉的批发

产品名称	谷朊粉的批发 北京瑞麦嘉禾公司 谷朊粉的批发
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

谷朊粉的价格如何

谷朊粉的价格随着市场的好坏而有所波动，在大宗采购中，面筋粉的价格稳定在10000元/吨的门槛左右。常规市面上的面筋粉规格以25千克为一袋的较为常见，价格在250元左右每袋。

面筋粉的牌子很多，其中国内目前比较的面筋粉以优昂面筋粉，素锐面筋粉，沛盛面筋粉，创丹面筋粉，佳硕面筋粉，瑞冠面筋粉，欲滨面筋粉等等

面筋粉品牌虽然多，但是我们针对客户的需求不同，采取了给客户推荐适合的面筋粉为主，瑞麦嘉禾的面筋粉姐姐杨合平常说的一句话就是：面筋粉不要选择贵的，要选择对的才是好的

比如粗细度中等的可以选择优昂，素锐，创丹等，用他们做烤面筋串的师傅们很多很多

瑞麦嘉禾常年经营面筋粉、谷朊粉、小麦淀粉等多种面粉品牌和种类，谷朊粉的批发生产供应，需要的朋友欢迎致电。

谷朊粉是什么？

谷朊粉又称活性小麦面筋粉、小麦面筋蛋白，是从小麦面粉中提取出来的蛋白质，由多种氨基酸构成，谷朊粉中蛋白质的含量高达75%~85%，含有人体所必须的十五种氨基酸，是营养非常丰富的植物蛋白资源。具有延伸性、粘性、薄膜成型性、弹性。

谷朊粉是一种优良的面粉面团改良剂，广泛应用于面包、面条、方便面等的加工制作过程中，也可用作肉类制品的保水剂，同时是水产饲料的基本原料。目前，国内还把谷朊粉作为一健康的面粉增筋剂，将谷朊粉用于高筋面粉、面包面粉的生产中，添加数量不受限制，同时谷朊粉还是增加食品中植物蛋白质含量的恰当有效方法。

在全世界范围，谷朊粉的批发，小麦是人类的主食来源之一，其营养成份的品质，被广泛的接受，从小麦中提取的蛋白——谷朊粉，很好的保持了小麦蛋白的优良品质，可以广泛地添加到各种食品加工原料和加工过程中，是强化营养、改善食品物理特性、改进口感的重要原料之一。用途十分广泛。近两天新起的烤面筋特色食品，深受广大消费者的喜欢，加工简单，利润率高，是一项很有前景的工艺，适合家庭或个人经营。

需要面筋粉的朋友欢迎致电北京瑞麦嘉禾！

面筋粉卖？

素食--面筋粉只是一个普通老百姓的俗称，它的学名是小麦蛋白，又称小麦谷朊粉，是小麦面粉里面提炼出来的纯植物蛋白，一般的面筋粉都是添加到面粉里面起到增筋的作用，象面包粉，萨琪玛面粉都需要用面筋粉增加劲道才行的。

直接用面筋粉做出来的产品有街面上的烤面筋串就是其中大家所喜爱的小吃，很多人对这钟口感劲道麻辣可口的烤面筋串情有独钟，还可以做好面筋以后不用烤直接煮熟以后，凉拌，或者爆炒都很好吃的。

但是面筋粉不同于普通民用粉那样广泛的家家食用，现在越来越多的人喜欢上了素食，这时候会想到的就是找素食--面筋粉，这时候问的的就是那里有卖面筋粉的？瑞麦嘉禾旗下有10几个面筋粉品牌，有着20年的实体店为依托，谷朊粉的批发哪个牌子好，现在在网上开通了淘宝店铺：北京面筋粉，和阿里1688旺铺搜：北京瑞麦嘉禾商贸有限公司方便客户随时下单的，可以在网上很轻松的找到瑞麦嘉禾买面筋粉了，谷朊粉的批发报价，现在为了家庭食用方便，还增加了1公斤小包装和1.5公斤面筋粉小包装呢！

北京瑞麦嘉禾，二十年专注于小麦谷朊粉的挖掘、销售，为您提供的面筋粉品牌。如有需要请联络我们的客服。

谷朊粉的批发-北京瑞麦嘉禾公司-谷朊粉的批发报价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坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支高素质的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。瑞麦嘉禾——您可信赖的朋友，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，联系人：杨合平。