

# 食品级沙蒿胶 面粉面条沙蒿籽胶饺子皮等增筋耐煮 沙蒿胶

产品名称	食品级沙蒿胶 面粉面条沙蒿籽胶饺子皮等增筋耐煮 沙蒿胶
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	55.00/千克
规格参数	级别:食品级 用途:增稠剂 有效物质含量:98
公司地址	徐州市云龙区郭庄路99号世茂云咖啡孵化中心262室
联系电话	15152114979 15152114979

## 产品详情

亲爱的食品业务购买者，您好！

感谢您对江苏东聚生物科技有限公司产品的关注与支持。我公司专注于研发和生产高品质的食品添加剂，为您提供优质的产品和服务。

今天，我要向您推荐我们的最新产品——食品级沙蒿胶！我们的沙蒿胶是一种天然植物胶，提取自优质沙蒿资源。通过先进的提取技术，我们成功将其转化为增稠剂，广泛应用于面粉、面条和饺子皮等食品中。

价格：55元/千克

级别：食品级

用途：增稠剂

有效物质含量：98%

沙蒿胶的核心优势在于其出色的增稠性能。由于其高含量的有效物质，沙蒿胶不仅能够提供youxiu的增粘效果，使您的面粉面条更加筋道，更好地保持了食材中的水分，延长了面食的保鲜期。

通过添加沙蒿胶，饺子皮的韧性得到显著提升，从而使得制作的饺子更加富有弹性，不易煮烂。作为增稠剂，沙蒿胶还能够使面糊更加浓稠，确保糊状食品的口感和质感，带给您更加满意的食用体验。

除了增稠剂的作用外，沙蒿胶还具有许多其他的优点值得一提。，它是一种完全天然和安全的食品添加剂，没有任何对人体健康产生负面影响的副作用，可放心食用。，沙蒿胶在食品加工过程中不会破坏其

他食材的营养成分，使得食品更加健康。此外，它还具有良好的热稳定性，可在高温条件下保持稳定，不易变质。

我们的沙蒿胶是经过专业的科研团队精心研发和生产而成，质量可靠。在生产过程中，我们严格按照食品卫生标准操作，确保产品的安全和优质。为了更好地满足您的需求，我们提供灵活的包装选择，使得购买更加方便和实惠。

如果您对我们的食品级沙蒿胶感兴趣或有任何疑问，请随时通过我们的[guanfangwangzhan@dongjubio.com](mailto:guanfangwangzhan@dongjubio.com) 联系我们。我们的专业团队将竭诚为您提供解决方案和咨询服务。

谢谢您的耐心阅读，期待与您的合作！

江苏东聚生物科技有限公司 敬上