

江西明矾

沉淀剂荷花食品级无水硫酸铝铵油条米粉添加食用明矾膨松剂

| | |
|------|----------------------------------|
| 产品名称 | 江西明矾 沉淀剂荷花食品级无水硫酸铝铵油条米粉添加食用明矾膨松剂 |
| 公司名称 | 南昌市西湖区金润广场全友化工产品经营部 |
| 价格 | 1500.00/吨 |
| 规格参数 | 国标:国标 袋:袋 国产:国产 |
| 公司地址 | 南昌市西湖区金润广场O1015 (第1层) |
| 联系电话 | 18979199917 18979199917 |

产品详情

亲爱的客户，您好！来自南昌市西湖区金润广场全友化工产品经营部的我们，非常荣幸为您推荐我们的明矾沉淀剂荷花食品级无水硫酸铝铵。这款食品级明矾沉淀剂被广泛应用于油条和米粉等食品加工过程中，可添加我们的食用明矾膨松剂，以提升食品的口感和质量。

国标级品质保证

我们的明矾沉淀剂符合国家标准，确保了产品的优质和可靠性。根据国标要求，我们精心筛选原材料，并采用先进的生产工艺，确保每一袋明矾沉淀剂在您手中都是品质zhuoyue的产品。

优势一：膨松剂改良食品质地

在米粉和油条加工过程中，添加我们的食用明矾膨松剂，可以显著改良食品的质地和口感。这款膨松剂具有良好的保水性和稳定性，能够使油条和米粉更加松软，口感更加绵密，从而让消费者在品尝时获得更好的口感享受。

优势二：增加食品的延展性

由于我们的明矾沉淀剂具有出色的蓬松效果，因此可以增加油条和米粉的延展性。这使得制作出的食品更加酥脆可口，且具有更好的外观，吸引了更多消费者的眼球和口腹之欲。

优势三：提升食品的水分保持能力

我们的明矾沉淀剂还能够增加食品的水分保持能力，防止油条和米粉在制作过程中因水分流失而造成质量下降。这一特性让食品在展示和销售的过程中更具吸引力，并延长了食品的保鲜期，减少了食品的损耗。

国产的品质保证

作为一家本土化工产品经营部，我们深知国产产品的重要性。我们在原材料采购、生产工艺、质量控制等环节都严格按照国家标准进行操作，确保了您购买的每一袋明矾沉淀剂的品质和安全性。

小结

通过添加明矾沉淀剂荷花食品级无水硫酸铝铵油条米粉，您可以获得更好的食品质量和口感，为您的产品赢得更多消费者的青睐。我们全友化工产品经营部将以优质的产品和热情的服务，竭诚为您提供帮助。如果您对产品有任何疑问或者需求，请随时与我们联系。谢谢！