

豆浆优化剂 适用现磨豆浆 原磨豆浆 五谷豆浆增香 增稠 稳定

产品名称	豆浆优化剂 适用现磨豆浆 原磨豆浆 五谷豆浆增香 增稠 稳定
公司名称	郑州市管城区恒源食化商行
价格	面议
规格参数	主要有效成分:瓜尔豆胶 级别:食品级 品牌:真果真香
公司地址	郑州市管城区百荣世贸商城C3区13排455-456号
联系电话	86 0371 56725771 13526880393

产品详情

用途：各种现磨豆浆、原磨豆浆、五谷豆浆、各种花式豆类饮品等。

描述：有明显的增稠稳定增香作用，使产品无析水现象，使终端产品性质稳定、厚实细腻、口感清爽、豆香浓郁、回味悠长、诱人食欲、效果显著，可使产品提高一个档次和销量。

用量方法：0.3-0.5%或根据配料酌量添加（不可直接食用）

净含量：1000克/包 20包/箱

友情提示：

如果是用沙冰机打磨做现磨豆浆、原磨豆浆、五谷豆浆的淘友，操作方法是：煮好的豆子+现磨豆浆优化剂+白糖或者是蛋白糖+水直接打磨就可以了，2000ml的容量，建议添加6-7克，做冰豆浆，添加量要减少的哦！

本产品的主要有效成分是瓜尔豆胶，级别是食品级，品牌是真果真香，有效物质含量是101（%），产品规格是1x1000克，执行标准是GB7101，主要用途是豆浆增香增稠稳定