

亿泰原味粉 营养健康国家商品粮基地

产品名称	亿泰原味粉 营养健康国家商品粮基地
公司名称	菏泽亿泰粮油食品有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:亿泰 型号:原味粉
公司地址	山东省菏泽市曹县魏湾镇工业园
联系电话	0530-3773866/3773966 董广利(诚招各地代理商)15853039688

产品详情

水饺专用面粉,菏泽小麦粉,馒头专用面粉,高筋面粉,超级,雪花,水面,特精,高筋,特一 亿泰原味粉
营养健康;国家商品粮基地,菏泽牡丹甲天下,亿泰面粉进万家,菏泽亿泰粮油食

编号：供应:2016/12/29 20:17:50（有效期：长期有效）

亿泰原味粉 营养健康;国家商品粮基地,菏泽牡丹甲天下,亿泰面粉进万家,菏泽亿泰粮油食品有限公司

价格：电议/袋型号：原味粉品牌：亿泰规格：25千克/袋关键词：菏泽小麦粉，水饺专用面粉，馒头专用面粉，高筋面粉 发布商家：菏泽亿泰粮油食品有限公司

产品名称：亿泰原味粉 营养健康;国家商品粮基地,菏泽牡丹甲天下,亿泰面粉进万家,菏泽亿泰粮油食

电脑版网站链接：<http://www.yotailiangyou.com> 手机版网站链接：<http://m.yotailiangyou.com>

亿泰原味粉 营养健康;国家商品粮基地,菏泽牡丹甲天下,亿泰面粉进万家,菏泽亿泰粮油食品有限公司

低筋粉：【水份13.8%,粗蛋白质8.5%以下】，通常用来蛋糕、饼干、小西饼点心、酥皮类点心等。做海绵蛋糕选用低筋粉，因低筋粉无筋力，制成的蛋糕特别松软，体积膨大，表面平整。

亿泰全麦粉和面包粉和面粉的区别是什么？麦子的结构分为三部分：麸皮、胚芽和胚乳，其中，麸皮是小麦的外皮，麸皮主要含的是纤维，约占整粒小麦的12.5%；胚乳的主要成分是淀粉、蛋白质，胚乳占85%；而胚芽包括的是一些维生素、矿物质和油脂，整粒小麦中胚芽占2.5%。 1.面粉：是麦子脱皮、研磨后形成的粉状物。麦子脱皮主要是脱去麸皮和胚，余下的胚乳研磨后就成了面粉。 2.全麦粉：就是面粉中含有麦子的全部成分，麸皮脱去的较少（或完全不脱），胚、胚乳和麸皮都混在一起。全麦粉更好的保留了麦子中的多种营养素和活性成分。

联系电话：

面粉:0530-3773866 /挂面:0530-3778866 /食用油.芝麻酱:0530-3773966/

全国服务热线：400-658-1629

联系人：董广利 13954047588

公司地址：山东省菏泽市曹县魏湾镇工业园

业务邮箱:15853039688@163.com

电脑版网站链接：<http://www.yotailiangyou.com> 手机版网站链接：<http://m.yotailiangyou.com>

诚招各地代理商