河南郑州供应果冻粉 卡拉胶

产品名称	河南郑州供应果冻粉 卡拉胶
公司名称	郑州市中原区元丰化工站
价格	.00/个
规格参数	主要有效成分:卡拉胶 级别:食品级 有效物质含量:99（%）
公司地址	中国 河南 郑州市 郑州市化工物流园18-17
联系电话	86 0371 69082698 13253386988

产品详情

主要有效成分	卡拉胶	级别	食品级
有效物质含量	99（%）	产品规格	25kg/袋
主要用途	果冻透明有弹性		

产品特点：速凝、耐热、抗收缩、水析少、凝胶坚固、有韧性、口感爽脆、晶莹透明、风味释放能力强。

应用范围：aa型适用于高透明免滤果冻；ab型适用于高透明高硬度免过滤果冻；ac型适用于各种果冻、奶冻、布丁等； ad型适用于普通果冻粉。参考用量：果冻参考用量；（以产品总量计）0.5-0.7%

水果味道 有弹性 透明度好 色泽光亮