

山东东粮生物仙龙小麦淀粉一脱食品增稠剂稳定剂凉皮河粉水晶饺子原料

| | |
|------|--|
| 产品名称 | 山东东粮生物仙龙小麦淀粉一脱食品增稠剂稳定剂凉皮河粉水晶饺子原料 |
| 公司名称 | 枣庄市东粮生物科技发展有限公司 |
| 价格 | 2850.00/吨 |
| 规格参数 | 品牌:仙龙 产地:山东省枣庄市山亭区 生产商:枣庄市东粮生物科技 |
| 公司地址 | 山东省枣庄市山亭区经济开发区工业园9号 |
| 联系电话 | 0632—7899999 18369222222 |

产品详情

小麦淀粉：是以小麦面粉为原料，通过洗涤，使其从小麦面粉中分离出湿淀粉和面筋，经过多道脱水、烘干成淀粉，主要应用于食品增稠剂、胶凝剂、粘结剂、稳定剂等，也可用作淀粉糖（食用糖的一种，但比蔗糖健康），成品淀粉中蛋白质含量在0.4%以下，适用于制作凉皮、河粉、水晶饺子、膨化食品、各种美食汤圆、炸糕等黏食品，面条粉中添加可改善面条品质，面包粉中添加可延长面包在货架上停留时间，增加口感、降低成本，制作食品包装纸、硬纸板、浓缩剂、浆糊等比糯米更经济、效果好。

厂家直营，量大从优，快速发货

生产商：枣庄市东粮生物科技发展有限公司

地址：山东省枣庄市山亭区经济开发区9号

联系方式：15163204119 19963215229（王经理）