

正大云 LG增鲜宝C101 复配增味剂

产品名称	正大云 LG增鲜宝C101 复配增味剂
公司名称	正大云（青岛）生物科技有限公司
价格	85.00/kg
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区青岛建航味精有限公司院内
联系电话	0532-85267888 13589352813

产品详情

正大云 - LG增鲜宝C101来自20年的食品基础配料研究经历的成果,正大云联合台湾中兴大学研制出来的革命性产品:LG增鲜宝,核心技术意大利COMPUS公司结合氨基酸等多年的科学成果和复配工艺,可使鲜度达到N倍以上,具有强大的增鲜功能。

LG 增鲜宝,来之于正大云（青岛）生物科技公司荣誉产品,企业通过 ISO9001 ISO22000 和 HACCP . LG 增鲜宝自 2019 年推广以来,率先在韩国市场,台湾市场上被广大企业所认可,帮助降低生产成本,提高产品品质。出口多个国家和地区。

LG 增鲜宝 通过来自海藻及海洋生物的提取物科学工艺,不质变,不变异。确保产品增鲜还能增味。天然成本含量。可以大范围的替代 I+G 使用。安全又可靠! 市场上流通的 I+G,主要有味之素,希杰 星湖等企业 提供。

LG 增鲜宝 : 正大云（青岛）公司 研发 推广,安全可靠 鲜味饱满 减低成本。

LG 增鲜宝 特点: 主成分为天然原料,产品更安全,更健康,提升产品价值。 耐高温。呈味和其他感官与 I+G 相似,可替代 I+G 使用,降低成本。鲜味比较柔和均匀,前味、中味、后味均衡。 与其他配料有很好的协同效果,无异变。压制异味及臭味。 增鲜增味(不变味的基础上提升整体味)。白色,水溶性好,水溶后透明。产品整体呈味(鲜味)饱满优于普通 I+G。味觉的前,中,后都有效果并且均衡。添加多或不适当使用,也无任何不舒服的反应。增鲜功能外,还有增味功能。

LG 增鲜宝 的应用: 可广泛使用与任何食品 代替增鲜类的其他任何产品 替代 I+G,根据应用比率使用替换。肉制品 预制肉制品 鸡粉 鸡汁 方便食品 调味品 香料香精 等等...

我司可根据客户需要进行产品定制,产品多样,欢迎咨询,详询赵经理