

Крахмал кукурузный



Алматы, Казахстан

Кукурузный крахмал представляет собой порошок слегка желтого цвета. Получают кукурузный крахмал из измельченных кукурузных зерен.

Кукурузный крахмал имеет привкус и запах кукурузы.

Добавление кукурузного крахмала делает кулинарные изделия мягкими и нежными. В основном кукурузный крахмал используется в кондитерской кулинарии и хлебопечении.

Его используют не только в кулинарии, но и в фармакологической промышленности для изготовления присыпок, мазей, микстур, а также в косметологии при производстве паст, пудр.

Предлагаем кукурузный крахмал высшего сорта оптом ГОСТ 32159-2013

Цена: Договорная

Тип объявления:
Продам, продажа, продаю

Торг: --

Иванов Игорь

+77772356220