

Sciroppo di malto biologico



Lo sciroppo di malto biologico è ottenuto da [amido di mais di](#) alta qualità , dopo liquefazione, saccarificazione, decolorazione, filtrazione e concentrazione raffinata, con il maltosio come componente principale del prodotto. Lo sciroppo di maltosio ha un basso assorbimento di umidità e un'elevata ritenzione di umidità, dolcezza lieve e moderata, buona anticristallizzazione, antiossidazione, viscosità moderata, buona stabilità chimica e basso punto di congelamento.

Specifica

Componenti	F42	F55
Fruttosio	42	55
Glucosio	52	40
polisaccaride	6	4
Materia solida	71	77
Aspetto	Liquido, trasparente senza impurità	

Colore	Nessun colore o giallo chiaro
Gusto	Puro profumo dolce di glucosio e fruttosio

Applicazioni

[Lo sciroppo di malto biologico](#) è ampiamente utilizzato in caramelle, bevande fredde, latticini, birra, gelatine, prodotti da forno, condimenti, preparati enzimatici, cibi pronti, prodotti a base di carne e altri settori.

Vuoi saperne di più su questo prodotto o hai domande?

[Visualizza pagina prodotto: Sciroppo di malto biologico](#)