Creative Enzymes®

Gelbes Maismehl

Cat. No. EXTZ-215

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Gelbes Maismehl wird durch Mahlen ganzer Maiskörner gewonnen. Gelbes Maismehl hat im Allgemeinen einen stärkeren Maisgeschmack und lässt sich gut mit anderen Lebensmittelzutaten kombinieren, um die Glutenstärke zu reduzieren. Es wird auch häufig als Verdickungsmittel oder Bindemittel verwendet.

Produktinformation

Form	Pulver