Creative Enzymes®

Gummi arabicum 1

Cat. No. EXTZ-139

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Gummi Arabicum ist eine komplexe Mischung aus Glykoproteinen und Polysacchariden. Gummi Arabicum wird hauptsächlich in der Lebensmittelindustrie als essbarer Stabilisator, Emulgator, Viskositätsbildner und Hilfsstoff verwendet.

Produktinformation

Form	Pulver