

Fermentiertes Mais-Saucenpulver

Cat. No. CEGZ-50284

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung

Fermentiertes Mais-Saucenpulver ist ein hellgelbes bis dunkelbraunes Pulver, das durch biologische Fermentation von Mais, Speisesalz und Wasser gewonnen und anschließend ohne Zusatzstoffe physikalisch raffiniert wird.

Anwendungen

Würzmittel und Gewürzzubereitungen Salzreduzierte Formulierungen Herzhafte Lebensmittelprodukte

Synonyme

Fermentiertes Mais-Saucenpulver Fermentiertes Mais-Würzpulver

Produktinformation

Aussehen

Hellgelbes bis dunkelbraunes Pulver

Form

Pulver

CAS-Nummer

N/A

Reinheit

Lebensmittelqualität

Hinweise

Nur für Forschungs- und Entwicklungszwecke.

Lager- und Versandinformation

Lagerung

In einem dicht verschlossenen Behältnis an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren.