Creative Enzymes®

黄色いコーン粉

Cat. No. EXTZ-215

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	黄色のコーンミールは、全粒のトウモロコシの穀粒を挽いて得られます。黄色のコーンミールは一般的に、より強いトウモロコシの風味を持ち、他の食材とよく混ざり合い、グルテンの強度を減少させます。また、しばしば□粘剤や結合剤としても使用されます。

製品情報

形態	粉末