Creative Enzymes®

コンニャクグルコマンナンパウダー

Cat. No. EXTZ-228

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	こんにゃくグルコマンナンパウダーは、こんにゃく粉またはこんにゃくガムとも呼ばれ、完全に自然で無臭、かつ溶解性のある繊維で、ネット炭水化物はゼロです。これは、グレービー、ソース、スープ、シチュー、キャセロール、プディング、フィリングのための低炭水化物の□粘剤として使用されます。

製品情報

形態	粉末