



Maya Ekstraktı

Fiziksel Yapısı: Açık bej renkli toz

Kullanım Oranı: % 0,1 - 5 / bitmiş ürün

Ürün Detayları:

Maya ekstraktı, gıdalarda aroma arttırıcı olarak kullanılan doğal bir üründür.

E kodu yoktur, gıda katkı maddesi değildir.

Ekmek yapımında kullanılan mayadaki proteinlerin parçalanması ile elde edilen protein karışımıdır.

Hazır çorbalarda, bulyonlarda, baharat karışımlarında, çeşnilerde, çerez gibi atıştırıcılarda ve et ürünlerinde kullanılır.



Headquarter: 10016 St. No:18 AOSB Cigli/IZMIR-TURKEY
Showroom: 8216 St. No:5/C Cigli/IZMIR-TURKEY
Production: Ege Industrial Area 8901/3 St. No:3AO Balatcık/IZMIR
Tel: +90.232.329.35.68 Fax: +90.232.329.35.07