

## Glukoza krystaliczna 25kg



**Cena :**  
**80,00 zł**

Średnia ocena : **brak recenzji**

Glukoza krystaliczna (dekstroza) jest wytwarzana ze skrobi poprzez działanie enzymami amylolitycznymi. Wykorzystywana jest w wielu działach przemysłu spożywczego:

- piekarnictwo (ciastka, ciasta, wafle, pieczywo, krakersy)
- lody i desery lodowe
- przemysł mleczarski (napoje czekoladowe, jogurty, napoje mleczne, desery)
- przemysł mięsny (kiełbasy, salami, mięso, garmażerka)
- żywność przetworzona (żywność dla dzieci, napoje w proszku, produkty instant, mieszanki dla piekarnictwa)

Inne nazwy glukozy to: dekstroza, D-glukoza, glikoza, glukopiranoza, cukier gronowy, cukier skrobiowy

Lub w językach obcych: glucose, dextrose, traubenzucker.

Glukoza pakowana w 25kg foliowe worki. Typowa zawartość glukozy to 99.8%, H<sub>2</sub>O to 8,3%. Bardzo dobra endotermiczna rozpuszczalność w wodzie, powodująca niewielki spadek temperatury powstałego roztworu (ok. 5÷10°C). Glukoza krystaliczna (dekstroza) to idealny zamiennik tradycyjnego, białego cukru. Łatwo fermentowalna, smak piwa domowego będzie łagodniejszy i bardziej zharmonizowany, zniknie kłopot w postaci ostrego, jabłkowego posmaku, częstego problemu w przypadku użycia zwykłego cukru. Idealna do nastawów zamiast zwykłej sacharozy, destylat jest łagodny w smaku bez obcych zapachów, brak efektu szczypania w gardło. Polecamy !

Produkt posiada wszelkie wymagane badania oraz atest dopuszczający do użytku spożywczego.

Data ważności: 2 lat od daty produkcji. Towar kupujemy bezpośrednio od producenta co kilka tygodni.

**Data ważności: 04.2020**

**Koszty transportu 25kg**

- przelew 12 PLN

- pobranie 16 PLN

---

[www.sklep-masarski.pl](http://www.sklep-masarski.pl)