

## Sciropo di malto biologico



Lo sciropo di malto biologico è ottenuto da [amido di mais di](#) alta qualità , dopo liquefazione, saccarificazione, decolorazione, filtrazione e concentrazione raffinata, con il maltosio come componente principale del prodotto. Lo sciropo di maltosio ha un basso assorbimento di umidità e un'elevata ritenzione di umidità, dolcezza lieve e moderata, buona anticristallizzazione, antiossidazione, viscosità moderata, buona stabilità chimica e basso punto di congelamento.

### Specifica

| Componenti                | F42 | F55 |
|---------------------------|-----|-----|
| <a href="#">Fruttosio</a> | 42  | 55  |
| <a href="#">Glucosio</a>  | 52  | 40  |
| polisaccaride             | 6   | 4   |
| Materia solida            | 71  | 77  |

|         |                                                                            |
|---------|----------------------------------------------------------------------------|
| Aspetto | Liquido, trasparente senza impurità                                        |
| Colore  | Nessun colore o giallo chiaro                                              |
| Gusto   | Puro profumo dolce di <a href="#">glucosio</a> e <a href="#">fruttosio</a> |

## Applicazioni

[Lo sciroppo di malto biologico](#) è ampiamente utilizzato in caramelle, bevande fredde, latticini, birra, gelatine, prodotti da forno, condimenti, preparati enzimatici, cibi pronti, prodotti a base di carne e altri settori.

Want to learn more about this product or have any questions?

[View Product Page: Sciroppo di malto biologico](#)