

Горчичный порошок



Чернігів, Україна

Горчичный порошок оптом за 17 грн/кг

Его получают путем последовательного измельчения и классификации горчичного жмыха - остатков отжима освобожденных от оболочек семян горчицы при производстве горчичного масла.

Горчичный порошок применяется

- для приготовления готовой столовой горчицы;
- для приготовления соусов, пряных смесей, супов, окрошки и майонеза;
- для консервации и увеличения сроков хранения продуктов;
- для изготовления медицинских горчичников;
- для изготовления косметических средств и принятия ванн;
- в мясоперерабатывающих комбинатах в качестве приправы.

По своему составу горчичный порошок похож на соевую муку, в нем много белка, это дает возможность использовать его как белковую примесь в колбасные продукты.

Органолептические показатели:

Внешний вид - равномерно окрашенный, тонко измельченный порошок без признаков плесени, подмочки, а так же без признаков высушивания после подмочки

Вкус - горький.

Запах - характерный для горчичного порошка без постороннего запаха.

Цвет - желтый, который не меняется при растворении порошка в воде.

Также, есть в наличии:

- Льняное масло
- Тыквенное масло
- Грецкого ореха
- Расторопши
- Маковая начинка
- Горчичный порошок

