Кондитерский мед



Шымкент, Казахстан

Искусственный мед применяют при производстве различных кондитерских и хлебобулочных изделии.(При нагревании натуральный мед теряет свою полезную свойству) выступает в качестве заменителя сахара. Его можно употреблять и самостоятельно, как десерт к чаю.

* Цвет: Прозрачный, на свет может отливать от светлого до темного янтаря.

* Вкус: Сладкий, в зависимости от рецептуры кислинку, или создает ощущение горечи в послевкусии, может иметь характерные для пчелиного меда цветочные нотки.

* Аромат: Точно соответствует цветочному дополнению.

* Время кристализации: Практический не засахаривается. Учитывая срок хранения 2 года, он всё время остается в жидком состоянии.

* Вязкость: Густой , вязкий. В процессе хранения не расслаивается на густой осадок и более жидкую верхнюю фракцию.

* Калорийность : До 344 ккал на 100 грамм

Сайт: www.alua-honey.kz

Доставка по Казахстану

Цена за 1кг. 350тг

Минимальный заказ 50кг.

Расфасовки:

300гр. 150тг. за шт.

350гр. 200тг. за шт.

420гр. 220тг. за шт.

1000гр. 400тг. за шт.

Минимальный заказ 50 шт.

Цена: **350** ₸	Тип объявления: Продам, продажа, продаю	Торг: --
Тажибекова Куралай	**+77023284796**	**ул. Толе би дом 27**