

麥芽糖漿 M

特性：高黏度、低吸濕性、低麥芽糖、增稠、及乳化安定。

用途：軟硬糖、煉乳、果醬、果汁、飲料、冷凍甜點。

麥芽糖漿 HM

特性：抑制砂糖結晶、防止褐變及改善口感。

用途：果糖、冰淇淋、果醬、果凍、羊羹、蛋糕、麵包、優酪乳、調味乳、沙琪瑪。

麥芽糖漿 SHM

特性：保濕性佳、用於糖果透明度佳口感滑潤、替代砂糖降低甜度。

用途：麻糬、糖果、豆餡。

麥芽糖漿 GSM

特性：具吸濕性、甜度高、防止冰晶。

用途：冰淇淋、口香糖、軟糖。

麥芽糖漿 CM

特性：色黃，具麥芽香味。

用途：沙琪瑪、麻酪、豆餡、餡糖類、米香、麻花、牛軋糖。

如有任何產品上問題請 E-Mail 至本公司服務信箱 service@fructose.com.tw