

Сыворотку казеиновую подсырную творожную



Ростов-на-Дону, Россия

Производим и продаем. сыворотку сухое молоко концентраты белка сухие сливки.

Молочную сыворотку используют при производстве мягкого сыра рикотта из козьего молока, а также коричневых сыров. Молочная сыворотка является добавкой ко многим пищевым продуктам, например, используется при производстве хлеба, крекеров, кондитерских изделий и кормов для животных.

Основными белками молочной плазмы являются альфа-лактальбумин и бета-лактоглобулин.

Белки молочной сыворотки продаются как пищевые добавки, особенно популярные среди бодибилдеров. В Швейцарии, где производится много сыра, на основе молочной сыворотки изготавливают газированный напиток Rivella. Также получают напитки на основе молочной сыворотки, квасы.

Жидкая сыворотка содержит лактозу, витамины и мин

Цена: **53 руб.**

Тип объявления:
Продам, продажа, продаю

Торг: уместен

ООО ММК ООО ММК

8-963-722-99-33

115230 г.Москва проезд
Хлебозаводской дом 7
строение 9 офис 901