

ICH Gluten de trigo vital

Nombre del producto:	GLUTEN DE TRIGO VITAL - VITAL WHEAT GLUTEN
CAS N°:	8002-80-0
Hs Code:	1109000000
Aditivo alimentario:	
Tipo:	Proteinas
Minima orden:	5.000 kilos

ITEMS	STANDARDs
Apperance	Light yellow powder
Protein(N 5.7 on dry basis)	≥75%
Ash	≤1.0
Moisture	≤9.0
Water Absorption (on dry basis)	≥150
E.Coli	Absent in 5g
Salmonella	Absent in 25g

Gluten de trigo vital

El gluten de trigo es un producto alimenticio vegetariano similar a la carne, a veces llamado seitán, pato falso, carne con gluten o carne de trigo. Se elabora a partir del gluten, o porción de proteína, del trigo y se utiliza como sustituto de la carne, a menudo para imitar el sabor y la textura del pato, pero también como sustituto de otras aves, cerdo, ternera e incluso mariscos. El gluten de trigo se produce enjuagando la masa de harina de trigo en agua hasta que el almidón se separa del gluten y se lava.

El gluten de trigo (gluten de trigo vital) podría usarse como aditivo natural para agregar a la harina para producir polvo de trigo para pan, aguja, albóndigas y fideos secos finos.

1. **INVESTMENT CROSS TRADING SLU es una empresa comercial?**

Somos importadores y distribuidores de aditivos alimentarios.

2. **¿Cuál es la cantidad mínima de pedido?**

MOQ es de 5.000 kg.

3. **¿Cuánto tiempo esperaremos su respuesta?**

Podemos garantizar que responderemos a sus consultas en menos de 24 horas en días hábiles.

4. **¿qué tipos de transporte podemos proporcionar?**

Nuestros principales métodos de transporte incluyen transporte aéreo, transporte terrestre y transporte marítimo.

5. **¿Qué tipo de condiciones de pago puede aceptar?**

Los términos de pago más utilizados son: CASH - T/T – CONFIRMING – LC, etc.

6. **¿Por cuánto tiempo recibiré mi bien?**

Cuando se haya confirmado su orden de compra, los productos del inventario se entregarán dentro:

- Via terrestre 1 semana
- Via aérea de 1 a 2 semanas
- Via marítima de 6 a 8 semanas
- Otra forma de entrega a consultar