

高果糖漿 F42

特性：甜度略低，可用於發酵。

用途：麵包、發酵乳、冰淇淋、濃縮果汁。

高果糖漿 F55

特性：與砂糖甜度相同，滲透壓高，可取代砂糖。

用途：飲料、麵包、冰品、醬油、紅(奶)茶、果汁、果凍、調味乳。

高果糖漿 F90

特性：高甜度

用途：醋酸飲料、家庭調味用糖。

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