

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Крупа кукурузная (экстра)

Проход через металлотканое сито: 0,56

Сход капронового сита: 21

Влажность: до 15%

Белок: 8,3%

Углеводы: 75%

Производится путём помола готовой кукурузной крупы до размеров манки. Имеет очень высокую степень очистки и полировки.

Применяется в производстве сухих завтраков и детского питания.