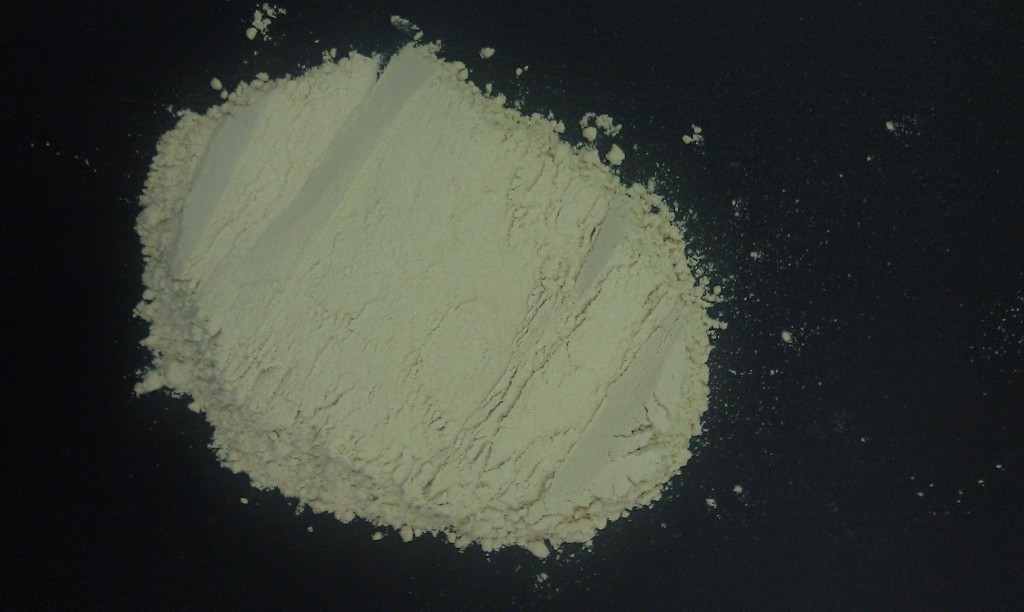
КЛЕЙКОВИНА ПШЕНИЧНАЯ



**Предложение для мукомольных комбинатов, хлебопекарен, кондитерских фабрик, производителей макарон, производителей фарша. Клейковина соответствует - ГОСТ Р-53511-2009.**

Есть в наличии до 60 тонн на складе в СПб, из Китая.

**Минимальная партия**, которую мы предлагаем — **от 5 до 20 тонн**.

Цена на клейковину из Китая **(зольность не более 0,85%) — 62руб. за кг.**

Подробности на [http://kleikovina.com](http://kleikovina.com/)

**Предлагаем дешевле по договору,**

**с доставкой в Санкт-Петербург и таможенной очисткой — 55 рублей за кг.** (**Оплата в рублях**).

**Предоплата 80% до отгрузки и 20% по коносаменту.**

Минимум: **66 тонны (3 контейнера)**.

Максимум: **2200 тонн в месяц**.

Погрузка: **от 5 до 12 рабочих дней**.

Доставка: **от 28 до 35 раб. дней.**

**Бледно-желтый порошок, не кислый, без необычного запаха, без примесей.**

**Влажность менее 8%, Протеин (NF=6.25) более 75%,**

**Зольность не более 1%, Водопоглощение более 150%, Зернистость более 95%**

Поможем доставить в ваш регион (за отдельную оплату).

Пшеничный белок, известный также как клейковина (пшеничный глютен) из природных белков, извлеченные из различных аминокислотных составов, **содержание белка достигает 85%**. Это **15 видов аминокислот**, которые богаты питательными веществами (растительного белка), необходимых для человеческого организма. Сухая пшеничная клейковина традиционно используется при производстве муки и хлебобулочных изделий.

С уважением, Вартанов Сергей Сергеевич +79013013759