

Frete grátis em SP a partir de R\$149,00

[Alimentos](#)[Petiscos e bebidas](#)[Suplementos](#)[Aditivos e Espessantes](#)[Atacado](#)[Parceiros](#)[Queridinhos Low Carb](#)[Até 9,99](#)[Ofertas](#)

Gluten Free



Carboxi Metil Celulose (CMC)

Código Identificador (SKU)#: 2323

Carboxi Metil Celulose (CMC)

R\$83,29 - 5%

Via Boleto, PIX e transferência

R\$87,67

ou 3x de R\$29,22 no cartão

ESCOLHA O PESO:

100 g

1 kg

5 kg

25 kg

- 1 +

COMPRAR**CÁLCULO DE FRETE**

90050-170

CALCULARNão sei meu CEP**Frete**

- Econômico - 5 dia(s) úteis para entrega - R\$16,98
- Expresso - 3 dia(s) úteis para entrega - R\$30,49

Retire na Loja - 2 dias úteis após confirmação do pagamento

- Rua Mendes Caldeira, 332, Brás, São Paulo-SP, CEP: 03007-060 - R\$0,00

Detalhes do produto**COMPOSIÇÃO DO CARBOXIMETIL CELULOSE (CMC):**

Ingredientes: Carboximetilcelulose sódica.

NÃO CONTÉM GLÚTEN.**DESCRIÇÃO DO CARBOXIMETIL CELULOSE (CMC):**

A carboximetilcelulose (CMC) normalmente apresentada na forma sódica (sal de sódio) como carboximetilcelulose de sódio é um polímero aniônico derivado da celulose muito solúvel em água tanto a frio quanto a quente na qual forma tanto soluções propriamente ditas quanto géis. Tem excelente a propriedade, para aplicações em farmacologia e como aditivo alimentar, de ser fisiologicamente inerte.

É um espessante obtido a partir das fibras da celulose. Seu nome foi gerado a partir das primeiras letras de Carboxi-Metil-Celulose.

É utilizado para dar corpo textura viscosidade e promover uma secagem rápida aos alimentos. Auxilia na solubilização da gelatina. Pode ser utilizado no preparo de massas de modelagem, pasta americana, bala de goma, pudins, queijos, cremes, sorvetes, tortas etc.

Na Ingredientes Online esse produto é vendido em embalagens de 100g, 1kg, 5kg e 25kg.

COMO UTILIZAR O CARBOXIMETIL CELULOSE (CMC):