Creative Enzymes®

Mungbohnenprotein

Cat. No. EXTZ-102

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Mungbohnenprotein wird aus rohen Mungbohnen Vigna radiata (Linn.) Wilczek hergestellt, die als von höchster Qualität, gentechnikfrei, allergenfrei, pestizidfrei und nährstoffreich gelten. Die Bohnen durchlaufen einen sanften und giftfreien Prozess, um die Verdaulichkeit und den Proteingehalt von 85 % auf natürliche Weise zu erhöhen. Mungbohnenprotein bietet einen neutralen Geschmack und starke stabilisierende Eigenschaften, während es ein besseres Mundgefühl vermittelt. Es kann auch als Ersatz für Creamer und Gummis dienen.

Produktinformation

Form	Pulver