Creative Enzymes®

Shiitake-Pilzpulver

Cat. No. EXTZ-172

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Shiitake-Pilze werden oft als Zutat verwendet, da sie den Gerichten Geschmack verleihen. Die fein gemahlene Form bietet einen stärkeren Umami-Geschmack als frische Pilze. Darüber hinaus hilft die antioxidative Aktivität der in Shiitake enthaltenen Polysaccharide (Beta-Glucane), die Zellintegrität aufrechtzuerhalten und freie Radikale zu bekämpfen. Shiitake unterstützt die Immun Gesundheit, um Ihnen zu helfen, sich am besten zu fühlen, und unterstützt die Immunabwehr des Körpers, um sich gesund zu fühlen.

Produktinformation

Form	Pulver