Creative Enzymes®

Hydrolysiertes Haferprotein

Cat. No. EXTZ-343

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Hydrolysiertes Haferprotein ist ein kleinmolekulares Proteinpulver, das durch Hydrolyse von Haferprotein als Rohmaterial gewonnen wird. Hydrolysiertes Haferprotein kann schnell von der Haut und dem Haar aufgenommen werden, ohne ein fettiges Gefühl zu hinterlassen, und eignet sich als nährstoffhaltiges Rohmaterial für die Hautpflege in Kosmetika.

Produktinformation

Form	Pulver