Creative Enzymes®

Grünes Bananenpulver

Cat. No. EXTZ-402

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Grünes Bananenpulver wird durch Schälen, Schneiden, Lufttrocknen und Mahlen von unreifen Bananen zu Pulver gewonnen. Grünes Bananenpulver kann als Ersatz für Weizenmehl, Reismehl, Maltodextrin, Mais- oder Kartoffelstärke, Zucker und andere Zutaten verwendet werden. Grünes Bananenpulver kann in glutenfreien Anwendungen nützlich sein, wo es hochzuckerhaltiges Mehl wie Reismehl und Kartoffelmehl ersetzen kann. Grüne Bananen enthalten resistente Stärke, die nicht verdaut werden kann, sobald sie in den Darmtrakt gelangt, was das Risiko von Blutzuckerspitzen verringert, die Insulinsekretion senkt und die Wahrscheinlichkeit verringert, dass sich Fettablagerungen bilden. Grünes Bananenpulver kann auch als Futter verwendet werden, oft als Zutat in Milchalternativen für Kälber und als Gerinnungsmittel bei der Herstellung von Viehfutter.

Produktinformation

Form	Pulver