Creative Enzymes®

Knoblauchpulver

Cat. No. CEFX-112

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Knoblauchpulver ist ein pulverisiertes Lebensmittelprodukt, das aus frischem Knoblauch nach Trocknung, Mahlen und anderen Verarbeitungstechniken hergestellt wird. Knoblauch ist eines der gängigen Gewürze mit seinem einzigartigen Aroma und scharfen Geschmack und wird häufig verwendet, um verschiedene Gerichte zu würzen. Knoblauchpulver hat nicht nur ein einzigartiges Aroma und einen einzigartigen Geschmack, sondern ist auch reich an einer Vielzahl von Nährstoffen. Knoblauch ist reich an Selen, Zink, Mangan, Kupfer und anderen Spurenelementen, aber auch reich an Vitamin C, mit antioxidativen, antibakteriellen, blutdrucksenkenden, blutfett-senkenden, immunstärkenden und anderen Wirkungen.
Anwendungen	Knoblauchpulver kann entweder direkt als Gewürz zu Gerichten hinzugefügt oder verwendet werden, um Saucen herzustellen, Zutaten zu marinieren oder Gewürzbeigaben zu machen. Knoblauchpulver wird auch in der Lebensmittelverarbeitungsindustrie weit verbreitet eingesetzt, wie bei Fleischprodukten, Instantnudeln und aromatisierten Pulvern.

Produktinformation

Form	Pulver
Reinheit	0,99

Lager- und Versandinformation

Lagerung	Dicht verschlossen, lichtgeschützt und an einem trockenen Ort aufbewahren (empfohlene Lagertemperatur unter 25 °C).