Creative Enzymes®

Schmetterlingserbsenpulver

Cat. No. CEFX-144

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Schmetterlingserbsenblüte, auch bekannt als blaue Schmetterlinge, ist reich an den Vitaminen A, C und E sowie an blauem Pigment usw. Sie kann die Immunität verbessern, die Elastizität der Haut und das Kollagen unterstützen und fördern. Schmetterlingserbsenpulver kann als Lebensmittelzusatzstoff, Lebensmittelfarbstoff oder Cocktailmischer verwendet werden.
Anwendungen	Die Farbvielfalt von Pterostilben verleiht ihm ein breites Anwendungsspektrum, von flüssiger Kaffeecreme, Eiscreme und gefrorenen Milchdesserts bis hin zu weichen und harten Bonbons, Joghurt und Kaugummi.

Produktinformation

Art	Clitoria ternatea L.
Aussehen	Feines Pulver
Reinheit	99%

Verwendung und Verpackung

Verpackung	25KG/Fass mit doppeltem Plastikbeutel mit Lebensmitteln darin

Lager- und Versandinformation

Lagerung	2 Jahre unter guten Lagerbedingungen und fern von direkter Sonneneinstrahlung gelagert