Creative Enzymes®

Rambutan-Pulver

Cat. No. EXTZ-536

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Rambutanpulver ist eine Art von Pulver, das aus der Verarbeitung von Rambutanfrüchten hergestellt wird. Es behält den natürlichen Geschmack und die reichhaltige Ernährung des Rambutans, einschließlich verschiedener Vitamine, Mineralien und Antioxidantien. Dieses Fruchtpulver ist einfach zu lagern und zu verwenden und kann direkt zu Lebensmitteln und Getränken hinzugefügt werden, um ihren Nährwert und Geschmack zu verbessern. Rambutanfruchtpulver ist nicht nur für den Verzehr geeignet und bringt Abwechslung in die Ernährung, sondern kann auch äußerlich als kosmetisches Produkt verwendet werden, um den Hautzustand zu verbessern. Darüber hinaus wird es als vielseitiger natürlicher Zusatzstoff auch in den Bereichen Lebensmittelverarbeitung und Hautpflege weit verbreitet eingesetzt.

Produktinformation

Form	Pulver