Creative Enzymes®

Sanddorn-Oligopeptid-Pulver

Cat. No. CEFP-043

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Sanddorn-Oligopeptid-Pulver wird aus Sanddornfrüchten extrahiert und durch Enzymverdauungstechnologie hergestellt, die reich an natürlichen Oligopeptiden ist. Sanddorn ist bekannt als „der König des natürlichen Vitamin C“ und sein Oligopeptid hat einen ausgezeichneten Nährwert. Das Pulver hat eine goldgelbe Farbe, mit natürlichem Sanddorn-Geschmack, und ist für die Verwendung in einer Vielzahl von Lebensmitteln und Getränken geeignet. Sanddorn-Oligopeptid-Pulver hat eine starke antioxidative Wirkung, die freie Radikale im Körper effektiv neutralisieren und die Zellen vor Schäden schützen kann. Sein reichhaltiges Vitamin C und Flavonoide können die Elastizität und den Glanz der Haut verbessern und die Hautstruktur verbessern. Sanddorn-Oligopeptid unterstützt auch die Funktion des Immunsystems, hilft dem Körper, sich gegen äußere Angriffe zu verteidigen, und fördert die Gesundheit des Verdauungssystems, indem es hilft, die Darmflora zu regulieren.
Anwendungen	Sanddorn-Oligopeptid-Pulver eignet sich für die Verwendung in Gesundheitsgetränken, funktionellen Lebensmitteln und Hautpflegeprodukten. Es ist besonders geeignet für Verbraucher, die Antioxidantien benötigen und die Hautgesundheit fördern möchten. Es kann Fruchtsäften, Milchshakes, Nahrungsergänzungsmitteln hinzugefügt werden und kann auch in Schönheits- und Hautpflegeprodukten verwendet werden.

Produktinformation

Aussehen	Pulver
Molekulargewicht	<1000 Da

Verwendung und Verpackung

Verpackung	1 kg, 5 kg, 10 kg Aluminiumfolie Vakuumbeutel; oder 20 kg, 25 kg Faserfass

Lager- und Versandinformation

Lagerung	An einem kühlen, belüfteten und trockenen Ort lagern, direkte Sonneneinstrahlung vermeiden.