Creative Enzymes®

Haferproteinpeptidpulver

Cat. No. CEFP-045

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Haferproteinpeptidpulver wird aus Hafer hergestellt, der durch enzymatische Technologie extrahiert wird, und ist reich an hochwertigem Protein und Oligopeptiden. Hafer wird wegen seiner hervorragenden Nährstoffe und gesundheitlichen Vorteile geschätzt. Das Proteinpeptidpulver hat eine hellgelbe Farbe mit natürlichem Haferaroma und eignet sich für die Verwendung in allen Arten von Lebensmitteln und Getränken. Haferproteinpeptidpulver ist bekannt dafür, das Immunsystem zu stärken, die Herz-Kreislauf-Gesundheit zu unterstützen und die Muskelregeneration zu fördern. Sein reichhaltiges Protein und die Ballaststoffe können helfen, den Blutzuckerspiegel zu regulieren und die Verdauungsgesundheit zu verbessern. Haferproteinpeptide verbessern auch die sportliche Leistung, unterstützen die Muskelregeneration und fördern die allgemeine Gesundheit.
Anwendungen	Haferproteinpeptidpulver eignet sich als Proteinquelle in Fitnessgetränken, funktionellen Lebensmitteln und Nahrungsergänzungsmitteln. Es ist besonders geeignet für Verbraucher, die ihre Proteinzufuhr erhöhen, die Verdauungsgesundheit verbessern und die Erholung nach dem Training unterstützen möchten. Kann zu Shakes, Energydrinks und Nahrungsergänzungsmitteln hinzugefügt 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.