Creative Enzymes®

Kombucha-Pulver

Cat. No. CEFX-255

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Kombucha-Pulver ist eine dehydrierte Form von Kombucha-Tee, einem fermentierten Getränk, das traditionell durch die Fermentation von gesüßtem Tee mit einer symbiotischen Kultur aus Bakterien und Hefe (SCOBY) hergestellt wird. Kombucha ist reich an nützlichen Säuren, Probiotika, Vitaminen (insbesondere B-Vitaminen) und Polyphenolen, die die Darmgesundheit, Entgiftung und das allgemeine Wohlbefinden unterstützen. Das Pulver wird durch Gefriertrocknung oder Sprühtrocknung der flüssigen Kombucha hergestellt, wodurch seine gesundheitlichen Vorteile erhalten bleiben und es zu einer praktischen, lagerfähigen Zutat für verschiedene Anwendungen wird.
Anwendungen	Kombucha-Pulver bietet eine praktische, vielseitige Möglichkeit, die gesundheitlichen Vorteile von Kombucha in eine Vielzahl von Nahrungsergänzungsmitteln, funktionellen Lebensmitteln, Getränken und Hautpflegeprodukten zu integrieren. Sein Probiotika-Gehalt, die entgiftenden Eigenschaften und das reichhaltige Nährstoffprofil machen es zu einer ansprechenden Zutat zur Förderung des Wohlbefindens und einer gesunden Verdauung.

Produktinformation

Aussehen	Braun-gelbes Pulver

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