Creative Enzymes®

# Apfel-Diätfaser

*Cat. No. CEFX-228*

*Lot. No.* (See product label)

## *Einleitung*

| | |
|---|---|
| ***Beschreibung*** | Apfel-Diätfaser ist eine natürliche Diätfaser, die aus Äpfeln extrahiert wird und reich an löslichen und unlöslichen Fasern ist, einschließlich Pektin, Cellulose und Lignin. Es ist ein nahrhaftes und funktionales Gesundheitsingredient mit guter Wasserlöslichkeit, Wasseraufnahme und Viskosität, das sich für die Anwendung in einer Vielzahl von Lebensmittel- und Gesundheitsprodukten eignet. |
| ***Anwendungen*** | Lebensmittelindustrie Bäckerei: Wird in Brot, Kuchen, Keksen usw. verwendet, um die Textur und den Nährwert zu verbessern. Getränke: Als Quelle für Ballaststoffe in funktionellen Getränken zur Verbesserung der Gesundheitsattribute. Milchprodukte: Werden zu Joghurt, Käse und anderen Produkten hinzugefügt, um den Geschmack und den Ballaststoffgehalt zu verbessern. Fertiggerichte: Wie Müsliriegel und Mahlzeitenersatzpulver, um das Sättigungsgefühl und die Gesundheitsattribute zu verbessern. Nahrungsergänzungsmittel Als Hauptbestandteil in Nahrungsergänzungsmitteln, allein oder gemischt mit anderen Ballaststoffen, um die Darmgesundheit und das metabolische Gleichgewicht zu fördern. Tiernahrung Verwendet, um die gastrointestinalen Funktionen zu verbessern und eine gesunde Verdauung bei Haustieren zu fördern. |

## *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 |