Creative Enzymes®

Schwarzkümmel-Pulver

Cat. No. CEFX-323

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Pulver, das durch Waschen, Trocknen und Mahlen von Schwarzkümmelsamen hergestellt wird. Es enthält Eiweiß, Ballaststoffe, ungesättigte Fettsäuren (z. B. Linolsäure), Mineralien (z. B. Eisen, Calcium, Magnesium) und Vitamine. Schwarzkümmelsamen sind reich an Antioxidantien wie Alkaloiden, Saponinen und ätherischen Ölen (die Hauptbestandteile sind Carvacrylketon und Thymol).
Anwendungen	Essen & Getränke Verwendet als natürliches Aroma, weit verbreitet in Brot, Kuchen, Keksen, Salatdressings, Suppen, Saucen und anderen Lebensmitteln. Es kann Tee, Saft oder Nahrungsergänzungsgetränke hinzugefügt werden, um Geschmack und gesundheitlichen Wert zu erhöhen. Nahrungsergänzungsmittel Verwendet in Nahrungsergänzungsmitteln zur Unterstützung der Immun-, Verdauungs- und Herz-Kreislauf-Gesundheit. Kann als Pulver für sich allein oder gemischt mit anderen pflanzlichen Pulvern verpackt werden, um ein funktionelles Mahlzeitenersatzpulver herzustellen. Körperpflege Für seine antioxidativen Eigenschaften kann es Hautpflegeprodukten hinzugefügt werden, um die Haut zu befeuchten und dem Altern entgegenzuwirken. Traditionelle medizinische Verwendung Verwendet in pflanzlichen Heilmitteln zur Linderung von Symptomen von Erkältungen, Verdauungsstörungen und chronischen Entzündungen.

Produktinformation

Art	Nigella Sativa
Herkunft	Samen
Aussehen	Dunkelbraunes Pulver
Reinheit	100%

Verwendung und Verpackung

Verpackung	25KG/Fass mit doppeltem Plastikbeutel für Lebensmittelinnenseite

Lager- und Versandinformation

Lagerung	2 Jahre unter guten Lagerbedingungen und fern von direkter Sonneneinstrahlung gelagert