Creative Enzymes®

Passionsfruchtpulver

Cat. No. CEFX-429

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Passionsfruchtpulver ist ein feines Pulver, das aus dem Saft oder Fruchtfleisch frischer Passionsfrüchte (wissenschaftlicher Name: Passiflora edulis) durch Sprühtrocknung und andere Verfahren hergestellt wird. Es behält das einzigartige, reichhaltige Aroma und den süß-sauren Geschmack der Passionsfrucht und ist reich an verschiedenen Nährstoffen. Es ist ein natürliches Lebensmittelrohmaterial, das sich leicht lagern und verwenden lässt und wird häufig in Lebensmitteln, Getränken, Gesundheitsprodukten und Kosmetika eingesetzt.
Anwendungen	Passionsfruchtpulver ist aufgrund seines hervorragenden Geschmacks und Nährwerts zu einem beliebten Produkt in den Bereichen Lebensmittel, Gesundheitsprodukte sowie Schönheit und Hautpflege geworden.

Produktinformation

Aussehen	Gelbes Pulver

Verwendung und Verpackung

Verpackung	1 kg/ Flasche; 25 kg/Fass

Lager- und Versandinformation

Lagerung	In versiegelten Behältern an einem kühlen und trockenen Ort lagern. Vor Licht, Feuchtigkeit und Schädlingsbefall schützen.