Creative Enzymes®

Pfefferminzblattfeinpulver

Cat. No. EXTZ-621

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Pfefferminzblattfeinpulver wird hergestellt, indem Pfefferminzblätter getrocknet und zu einem feinen Pulver gemahlen werden. Es hat ein erfrischendes Pfefferminzaroma und einen kühlen Geschmack, was es zu einer vielseitigen natürlichen Zutat macht. Es wird häufig beim Kochen und Backen verwendet, um Gerichten einen erfrischenden Pfefferminzgeschmack zu verleihen. Darüber hinaus enthält Pfefferminzblattpulver Menthol, das die Verdauung unterstützt und den Atem erfrischt. Pfefferminzblattpulver kann auch in Hautpflegeprodukten aufgrund seiner beruhigenden und kühlenden Eigenschaften verwendet werden, um juckende Haut zu lindern.

Produktinformation

Form	Pulver