Creative Enzymes®

Hefeproteinpulver

Cat. No. CEFX-456

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Hefeprotein ist ein mikrobielles Protein mit einem Proteingehalt von >80%, das aus natürlichen wilden Saccharomyces cerevisiae-Stämmen hergestellt wird, die nicht mutiert oder genetisch modifiziert wurden. Die Bakterien werden durch Fermentation und Kultur gewonnen, und die Nukleinsäure, Zellwand und andere Komponenten werden entfernt. Neben 80% hochwertigem vollständigem Protein ist es auch reich an Ballaststoffen (etwa 6%), arm an Natrium (80-300mg/100g), zuckerfrei, ohne Transfette, ohne Cholesterin und reich an verzweigtkettigen Aminosäuren, was hilft, die Muskelregeneration und -wachstum zu fördern.
Anwendungen	Sporternährung: Proteinshakes, Proteinriegel, Müsliriegel, Proteingetränke usw. Milchprodukte: Joghurt, Eiscreme, Käse usw. Gesunde Snacks: Kekse, Vollkornbrot, Kartoffelchips, Milchtabletten, Kaffee, Gelee usw. Ernährung für ältere Menschen: Proteinpulver usw.
Synonyme	Hefeprotein; Saccharomyces cerevisiae

Produktinformation

Aussehen	Hellgelb bis dunkelgelb
Reinheit	Proteininhalt >80%
Funktion	Verbessern Sie die Muskelmasse und die sportliche Leistung Hefeprotein kann die Muskelmasse und -kraft erheblich steigern und die sportliche Leistung bei Erwachsenen verbessern. Fördern Sie das Muskelwachstum und verbessern Sie die Muskelabbau Hefeprotein kann die Skelettmuskelmasse, -kraft und -funktion erheblich verbessern und die Gehgeschwindigkeit erhöhen.

Verwendung und Verpackung

Verpackung	1kg/Tasche

Lager- und Versandinformation

Lagerung	Lagern Sie an einem kühlen und trockenen Ort, der lichtundurchlässig ist. Vermeiden Sie die Lagerung mit giftigen und gefährlichen Materialien. Die Haltbarkeit sollte unter den beschriebenen Bedingungen bei ungebrochenem Siegel nicht weniger als 24 Monate betragen.