Creative Enzymes®

Hefe-Postbiotika

Cat. No. PSBT-010

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Hefe-Postbiotika sind Fermentationsprodukte, die durch die Kultivierung von Saccharomyces boulardii hergestellt werden. Sie enthalten vollständige Saccharomyces boulardii-Zellen und Metaboliten und haben multiple physiologische Aktivitäten. Darüber hinaus enthalten sie auch Nährstoffe wie Polyphenole, Ballaststoffe und B-Vitamine.
Anwendungen	Als Lebensmittelrohstoff kann es verschiedenen Arten von Lebensmitteln hinzugefügt werden, wie z.B. Zubereitungen (wie konzentrierte Sirupe, Pulver, Brausetabletten), Getränken (wie Getränke bei Raumtemperatur, trinkfertige Produkte, orale Flüssigkeiten) und gesunden Snacks (wie weichen Bonbons).
Synonyme	Saccharomyces boulardii

Produktinformation

Herkunft	Saccharomyces boulardii
Aussehen	Pulver

Verwendung und Verpackung

Verpackung	1kg/Tasche

Lager- und Versandinformation

Lagerung	An einem kühlen Ort lagern, direktes Sonnenlicht vermeiden