Creative Enzymes®

Blumenkohlpulver

Cat. No. EXTZ-664

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Blumenkohlpulver ist ein natürliches Gemüsepulver, das aus frischem Blumenkohl durch Prozesse wie Waschen, Zerkleinern, Trocknen und Mahlen hergestellt wird. Es behält die Nährstoffbestandteile des Blumenkohls und ist reich an Vitamin C, Vitamin K, Ballaststoffen, Protein und verschiedenen Mineralien wie Kalzium, Eisen und Kalium. Die pulverisierte Form ist einfach zu lagern und zu transportieren und kann leicht mit anderen Zutaten gemischt werden. Es wird in der Lebensmittelverarbeitungsindustrie weit verbreitet eingesetzt, zum Beispiel beim Backen, in Suppenmischungen und in Nahrungsergänzungsmitteln. Blumenkohlpulver verleiht nicht nur einen natürlichen Gemüsegeschmack und eine cremige Farbe in Lebensmitteln, sondern bietet auch eine bequeme Möglichkeit für Verbraucher, ihre Ernährung mit Nährstoffen zu ergänzen, besonders geeignet für den hektischen modernen Lebensstil, der es den Menschen erleichtert, Gemüseernährung aufzunehmen.

Produktinformation

Form	Pulver