Creative Enzymes®

Papaya-Pulver

Cat. No. EXTC-089

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Papayapulver wird aus frischer Papaya-Frucht hergestellt und ist eine reiche Quelle von Nährstoffen wie Provitamin A-Carotinoiden, Vitamin C, B-Vitaminen, Mineralstoffen und Ballaststoffen. Papayafruchtpulver ist gut für die Milz, die Verdauung und die Nieren. Papayafruchtpulver erhält den Nährstoffgehalt und den Geschmack frischer Papaya, löst sich sofort auf und ist einfach zu verwenden.
Anwendungen	Essen: Förderung der Verdauung: Papayapulver enthält Papain, das helfen kann, das Protein in Lebensmitteln abzubauen und die Verdauung zu fördern, insbesondere geeignet für die Verdauung von eiweißreichen Lebensmitteln oder zur Linderung von Verdauungsstörungen. Fleischzartmachung: Papayapulver kann verwendet werden, um Fleisch zart zu machen und seine Textur zu verbessern, insbesondere während der Marinierung oder des Kochens. Nahrungsergänzungsmittel: Förderung der Gesundheit des Immunsystems: Papayapulver ist reich an Antioxidantien und Vitamin C, die das Immunsystem gegen Schäden durch freie Radikale stärken und Erkältungen sowie andere mit dem Immunsystem verbundene Krankheiten verhindern. Entzündungshemmende Wirkungen: Papayapulver hat natürliche entzündungshemmende Eigenschaften, die helfen, die Symptome entzündlicher Erkrankungen wie Arthritis zu reduzieren. Kosmetik: Aufhellung und Hautpflege: Die natürlichen Enzyme und Vitamine im Papayapulver haben eine nährende Wirkung auf die Haut, helfen, abgestorbene Hautzellen zu entfernen und die Hautregeneration und -reparatur zu fördern, wodurch die Haut heller und glatter aussieht. Peeling: Papayapulver wird häufig in Peelingprodukten verwendet, um die Poren zu reinigen und alte Nagelhaut zu entfernen, für eine weichere, glattere Haut.

Produktinformation

Herkunft	Frucht
Aussehen	Weißes Pulver

Verwendung und Verpackung

Verpackung	25KG/Fass mit doppeltem Plastikbeutel mit Lebensmitteln darin

Lager- und Versandinformation

Lagerung	An einem kühlen, belüfteten und trockenen Ort lagern, direkte Sonneneinstrahlung vermeiden.