Creative Enzymes®

Pfirsichpulver

Cat. No. EXTC-097

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Pfirsichpulver wird aus frischen Pfirsichen (Amygdalus persica L.) hergestellt und nutzt die fortschrittliche Sprühtrocknungstechnologie. Pfirsichsaftpulver bewahrt den ursprünglichen Geschmack des Pfirsichs und enthält eine Vielzahl von Vitaminen und Säuren. Yesherb Pfirsichpulver hat eine gute Fließfähigkeit, einen guten Geschmack, ist leicht löslich und gut lagerbar.
Anwendungen	Pfirsichpulver eignet sich für Arzneimittel und Gesundheitsprodukte, Gesundheits- und Ernährungsprodukte, Babynahrung, Instantgetränke, Milchprodukte, Fertiggerichte, gepuffte Lebensmittel, Gewürze, Lebensmittel für Mittelalte und Senioren, Backwaren, Snacks, kalte Lebensmittel und Kaltgetränke.
Synonyme	Pfirsichpulver; Honigpfirsichpulver

Produktinformation

Art	Amygdalus persica L.
Herkunft	Frucht
Aussehen	Helles gelbes Pulver
Reinheit	1

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.