Creative Enzymes®

Knoblauchpulver

Cat. No. EXTC-101

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung

Knoblauchpulver ist dehydriert und wird aus der Knoblauchknolle hergestellt. Knoblauchpulver hat sein einzigartiges Aroma, kann als Geschmackszutat und Gewürz verwendet werden. Außerdem kann Knoblauchpulver die Tiere dazu anregen, Aromabildung von Aminosäuren zu produzieren, die Aromakomponenten von Fleisch und Eiern zu erhöhen und die Frische von Fleisch und Eiern zu verbessern. Die Zugabe zu Futter kann die Widerstandsfähigkeit von Vieh, Geflügel, Fisch und Garnelen gegen Krankheiten verbessern und das Wachstum beschleunigen.