Creative Enzymes®

Lila Süßkartoffel-Pulver

Cat. No. EXTC-102

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung

Lila Süßkartoffelpulver wird aus der Wurzel der lila Süßkartoffel hergestellt und ist reich an Anthocyanen. Lila Süßkartoffelpulver wird immer als roter Lebensmittelfarbstoff verwendet und hat die Funktion, Mutationen zu widerstehen, antioxidativ zu wirken, Leberfunktionsstörungen zu lindern, antitumoral zu sein, gegen hohen Blutzucker zu wirken und andere ernährungsphysiologische, pharmakologische und gesundheitsfördernde Funktionen. Lila Süßkartoffelpulver eignet sich für integrierte alkoholische Getränke, kohlensäurehaltige Getränke, Saftgetränke, Gelee, Konservenfrüchte, Süßigkeiten, Gebäck und so weiter.