Creative Enzymes®

Natto-Pulver

Cat. No. EXTC-208

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Anwendungen	Natto-Pulver kann in funktionellen Lebensmitteln, Getränken, Gesundheitsprodukten und Arzneimitteln verwendet werden.

Produktinformation

Herkunft	NATTO ist ein fermentiertes Lebensmittel mit probiotischen Eigenschaften, das nach einem traditionellen japanischen Rezept hergestellt wird. Dieses Natto wird durch die Fermentation von biologischen Sojabohnen mit Bacillus subtilis natto, einem ganz besonderen Bakterium, das aus Japan importiert wird, produziert.
Aussehen	Helles gelbes Pulver
Funktion	1. Verbesserte Verdauung und Assimilation. 2. Deutliche Steigerung von Energie und Ausdauer, 3. Gesundes Blut, Blutgefäße und Herz, 4. Stärkere Gelenke und Knochen, 5. Erhöhung der Aktivität und Effizienz des Immunsystems (d.h. Krankheitsprävention und Heilung), 6. Als Umschlag auf Wunden und Verbrennungen verhindert es Infektionen und beschleunigt die Heilung, 7. Auf das Gesicht und den Hals als kosmetische Maske aufgetragen, hält NATTO die Haut jünger und sorgt für einen schönen Teint.