Creative Enzymes®

ワトルシードエキス

Cat. No. EXTL-002

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	ワトルシードエキスは、ソース、クレームブリュレ、アイスクリーム、パプロバ、クラム、またはコーヒーの代替品として非常に多用途で栄養価の高い風味付けです。

製品情報

形態	凍結乾燥粉末
活性	10:1

保管・発送情報

保存方法	直射日光を避けて、適切な保管状況で2年間保管されます。