Creative Enzymes®

ガーリックパウダー

Cat. No. CEFX-112

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	ガーリックパウダーは、新鮮なニンニクを乾燥、粉砕、その他の加工技術を□て作られた粉末食品です。ニンニクは独特の香りと強い風味を持つ一般的な調味料の一つであり、さまざまな料理に風味を加えるために広く使用されています。 ガーリックパウダーは独特の香りと風味を持つだけでなく、さまざまな栄養素も豊富です。ニンニクはセレン、亜鉛、マンガン、銅などの微量元素が豊富であり、ビタミンCも豊富で、抗酸化作用、抗菌作用、血□を下げる効果、血中脂質を下げる効果、免疫力を高める効果などがあります。
用途	ガーリックパウダーは、料理に直接調味料として加えることも、ソースを作ったり、食材をマリネしたり、調味料の補助材料を作るために使用することもできます。ガーリックパウダーは、肉製品、インスタントヌードル、フレーバーパウダーなど、食品加工業界でも広く使用されています。

製品情報

形態	粉末
純度	0.99

保管・発送情報

保存方法	密封し、光を避け、乾燥した場所に保管してください（推□保管温度は25°C以下）。