Creative Enzymes®

バタフライピー粉

Cat. No. CEFX-144

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	バタフライピーの花、別名ブルーバタフライは、ビタミンA、C、Eや青色の色素などが豊富です。免疫力を改善し、肌の□力性やコラーゲンを助け、促進することができます。バタフライピー粉は、食品添加物、食品着色料、またはカクテルミキサーとして使用できます。
用途	ペテロスチルベンの色の多□性は、液体コーヒークリーマー、アイスクリーム、冷凍乳製品デザートから、ソフトキャンディやハードキャンディ、ヨーグルト、バブルガムに至るまで、幅広い用途を提供します。

製品情報

種	クレトリア・テルナテア L.
外□	微細粉末
純度	99%

使用法とパッケージング

包装	25KG/ドラムの中に食品が入った二重のプラスチック袋

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年間保管されました。