Creative Enzymes®

コンブチャパウダー

Cat. No. CEFX-255

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	コンブチャパウダーは、甘味を加えたお茶を細菌と酵母の共生文化（SCOBY）で発酵させて作る伝統的な発酵飲料であるコンブチャ茶の脱水形態です。コンブチャは、腸の健康、解毒、全体的なウェルネスをサポートする有益な酸、プロバイオティクス、ビタミン（特にBビタミン）、ポリフェノールが豊富です。このパウダーは、液体コンブチャをフリーズドライまたはスプレードライすることによって作られ、その健康効果を保持し、さまざまな用途に便利で保存可能な成分となります。
用途	コンブチャパウダーは、コンブチャの健康効果をさまざまな栄養補助食品、機能性食品、飲料、スキンケア製品に取り入れる便利で多用途な方法を提供します。そのプロバイオティクス含有量、解毒特性、豊富な栄養プロファイルは、ウェルネスと健康的な消化を促進する魅力的な成分となっています。

製品情報

外□	茶色がかった黄色の粉

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、適切な保管状況下で2年間保管されます。