Creative Enzymes®

ビーフボーンブロスパウダー

Cat. No. BBBP-0100

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	ビーフボーンブロスパウダーは、牛の骨（通常は骨□、結合組織、軟骨を含む）を長時間煮込んでコラーゲン、ゼラチン、アミノ酸、ミネラル、その他の栄養素を抽出することで作られた、牛の骨のスープの脱水形態です。このプロセスは、骨のスープに含まれる有益な化合物、例えばグリコサミノグリカン（コンドロイチン硫酸を含む）、コラーゲンペプチド、カルシウム、マグネシウム、リンなどの必須ミネラルを濃縮します。パウダー形態は、時間のかかる準備なしで骨のスープの健康効果を□しむための便利で保存可能な方法を提供します。これは、関節の健康、腸の健康、全体的なウェルネスをサポートするなど、伝統的な骨のスープの栄養特性を保持しています。
用途	ビーフボーンブロスパウダーは、関節や骨の健康から消化器の健康、筋肉の回復、肌の再生に至るまで、幅広い健康目標をサポートできる非常に栄養価の高い多用途の成分です。その栄養素のプロファイルは、全体的な健康を向上させることを目的とした栄養補助食品、機能性食品、飲料に優れた追加要素となります。

製品情報

由来	ウシ
外□	ペールクリーム
純度	95.0-99.0% タンパク質

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。