Creative Enzymes®

脱脂キヌアプロテイン

Cat. No. EXTZ-695

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	脱脂キヌアプロテインは、キヌアから脂肪を除去した後に抽出・精製して作られる高品質な植物性プロテインです。穀物本来の栄養価を保持しつつ、より高いタンパク質濃度を実現し、栄養、安全性、多用途性の最適なバランスを提供します。脱脂工程のおかげで、水に瞬時に分散しダマにならず、酸性飲料や高温でのベーキングなど、幅広い温度やpH範□でも安定性を保ちます。味や食感はニュートラルで、ミルクや豆乳飲料、プロテインパウダー、ミールリプレイスメント用のおかゆ、焼き菓子など、さまざまな製品に違和感なく溶け込み、元の風味や食感を損なうことなく栄養価を高めます。

製品情報

形態	パウダー