Creative Enzymes®

抹茶パウダー

Cat. No. EXTC-111

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	抹茶パウダーは、新鮮な茶葉を蒸気で殺菌し、乾燥させて細かく挽いたものです。抹茶は中国の唐代（618-907）に起源を持ち、その後日本や他の国々に広まりました。現在、抹茶パウダーはその新鮮さ、栄養、そして□の概念から非常に人気があります。
用途	抹茶には添加物、保存料、人工着色料は含まれておらず、そのまま飲むだけでなく、食品、健康製品、化粧品などの多くの業界で栄養強化剤や天然着色料として広く使用されており、さまざまな抹茶スイーツが生まれています。

製品情報

外□	グリーンパウダー
活性	オーガニック抹茶 A オーガニック抹茶 AA オーガニック抹茶 AAA オーガニック抹茶 AAAA オーガニック抹茶 AAAAA ヨーロッパ基準 抹茶 A 抹茶 AA 抹茶 AAA 抹茶 AAAA 抹茶 AAAAA 抹茶 AAAAAA

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	密封され、光から保護され、0-10度でより良く冷□されています。