Creative Enzymes®

あずき粉

Cat. No. EXTC-128

Lot. No. (See product label)

はじめに

用途	赤豆粉は、焼き菓子や健康食品に適しています。

製品情報

由来	赤い豆は、東アジアとヒマラヤ全体で広く栽培されている一年生のつる植物で、その小さな（約5 mm）豆のために栽培されています。
外□	ブラウンレッドパウダー
機能	赤豆はビタミンB1、B2、タンパク質、ミネラルが豊富で、血液、尿、むくみを改善し、心臓の活性化を促進するなどの効果があります。むくみのある足の予防と治療、体重減少効果のために食べます。石の基材成分は、消化管の運動を□加させ、便秘を□減し、排尿を促進し、心臓や腎臓の病気によって引き起こされる浮腫を排除します。