Creative Enzymes®

納豆パウダー

Cat. No. EXTC-208

Lot. No. (See product label)

はじめに

用途	納豆パウダーは、機能性食品、飲料、ヘルスケア製品、医品に使用できます。

製品情報

由来	NATTOは、伝統的な日本のレシピに従って作られたプロバイオティクス特性を持つ発酵食品です。この納豆は、日本から輸入された非常に特別なバクテリアであるバチルス・サブチルス・ナットウを用いて、有機大豆の発酵によって生産されています。
外	淡い黄色の粉
機能	1. 消化と吸収の改善。 2. エネルギーとスタミナの大幅な加。 3. 健康な血液、血管、心臓。 4. より強い関節と骨。 5. 免疫システムの活動と効率の向上（すなわち、病気の予防と治癒）。 6. 傷ややけどに湿布として使用すると、感染を防ぎ、治癒を早める。 7. と首に化粧マスクとして塗布すると、NATTOは肌を若々しく保ち、美しい肌色を提供します。