

Bio-Avocado-Pulver



Die Avocado (*Persea americana*) ist ein in Zentralmexiko beheimateter Baum, kommerziell wertvoll und wird in tropischen und mediterranen Klimazonen auf der ganzen Welt angebaut. Unverseifbare Avocado-Sojabohnen (oft als ASU bezeichnet) sind ein natürlicher Pflanzenextrakt, der aus Avocado- und Sojabohnenölen hergestellt wird. Als Nahrungsergänzungsmittel hat sich in klinischen Studien gezeigt, dass unverseifbare Avocado-Sojabohnen positive Auswirkungen auf die Symptome von Osteoarthritis haben. Sie wird in Guangdong, Hainan, Fujian, Guangxi, Taiwan, Yunnan, Sichuan sowie an anderen Orten angebaut. Unsere innovativen Technologien und sorgfältigen Prozesse ermöglichen es uns, ein Pulver mit ausgezeichneter Ernährungsintegrität herzustellen, das optimale Mengen an Vitaminen, Antioxidantien und anderen Nährstoffen beibehält.

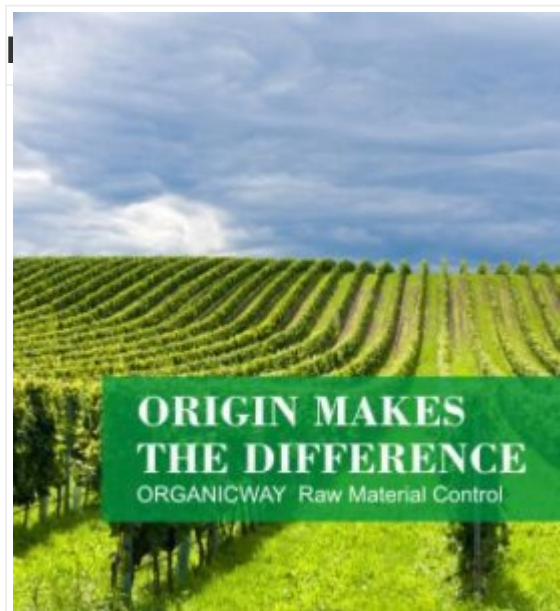


Sprühgetrocknetes AvoPure 100 % reines Avocadopulver wird bei Organicway Inc. hergestellt. Sprühgetrocknetes Avocadopulver aus 100 % Avocados ist ein feines, leichtes und reines Pulver, das essentielle Vitamine wie die Vitamine E, K, B2 und B3 enthält. Es enthält auch eine hohe Menge an Energie, Ballaststoffen und Kalium ohne jegliche Zusatzstoffe. Die Sprühtrocknung ist in der Lage, hitzeempfindliche Lebensmittel wie Avocado zu verarbeiten, wobei ihr Nährstoffgehalt maximal erhalten bleibt. Avocado hat sich einen guten Ruf als gesundes und luxuriöses Lebensmittel erworben, ist jedoch aufgrund ihrer empfindlichen und instabilen Natur ziemlich schwierig als Zutat in weiterverarbeiteten Produkten zu verwenden. Sobald es der Luft ausgesetzt wird, wird es braun, wenn es nicht chemisch konserviert wird. Wenn es gekocht oder wärmebehandelt wird, kann es Gerüche und Geschmacksstoffe entwickeln. Sprühgetrocknetes Avocadopulver ist umgebungsstabil und neigt weniger zur Bräunung und zur Bildung von Fehlgerüchen in hergestellten Produkten.

Produkteigenschaft:

- Nicht GVO

- Nährstoffreich
- Brillante Farbe
- Hervorragende Streuung
- Hervorragende Fließfähigkeit



chied

Die Qualität des Ausgangsmaterials ist eine wesentliche

Voraussetzung, da sie alle nachfolgenden Phasen beeinflussen kann. Daher werden GMPs bereits in diesen frühen Schritten angewendet, um die Eigenschaften des Endprodukts zu gewährleisten. In dieser Phase setzen wir eine Reihe von Maßnahmen ein: ✓ Lieferanteninspektion und -qualifizierung ✓ Bereichsauswahl ✓ Kontrolle über: – Erntezeitraum und Erntemethode – Trocknungsbedingungen – Lager ✓ botanische Bestimmung der Frucht ✓ Quarantäne der Biomasse unter überwachten Bedingungen ✓ mikrobiologische Analyse ✓ chemische Analyse ✓ Kontrolle von Schadstoffen, einschließlich: – Pestizide – Aflatoxine – Schwermetalle Erst nach all diesen Kontrollen wird das Rohmaterial zur Weiterverarbeitung freigegeben oder wegen Nichteinhaltung unserer strengen Anforderungen zurückgewiesen.

Vorteile

- Avocados sind auch eine ausgezeichnete Quelle für Vitamine und Mineralstoffe, einschließlich der Vitamine C, E, Beta-Carotin und Lutein, die Antioxidantien sind. Einige Krebsstudien deuten

darauf hin, dass Lutein hilft, freie Radikale zu bekämpfen, die mit Prostatakrebs in Verbindung gebracht werden. Antioxidantien hindern freie Sauerstoffradikale im Körper daran, gesunde Zellen zu schädigen. Studien deuten darauf hin, dass freie Radikale an der Bildung bestimmter Krebszellen beteiligt sind und dass Antioxidantien tatsächlich helfen können, einige Krebsarten zu verhindern. Andere in Avocados und Avocadoextrakten enthaltene Nährstoffe sind Kalium, Eisen, Kupfer und Vitamin B6.

- Leber schützen
- Schönheit

Warum wir

- Wir bieten Lösungen und Innovationen für fast 20 Industriesektoren in mehr als 50 Ländern.
- Alle unsere Zutaten erfüllen strenge Qualitäts- und Lebensmittelsicherheitsstandards und übertreffen die Industriestandards für Reinheit und Sauberkeit.
- Unsere Lebensmittelzutaten sind nach den geltenden Bio-Standards zertifiziert: National Organic Program (NOP) und Europäische Union (EU).
- Wir verwenden Bio-Zertifizierer (Ecocert), die die IFOAM-Standards erfüllen oder übertreffen und weltweit anerkannt sind.
- Wir haben ein geschultes internes sensorisches Gremium, um Konsistenz und Qualität sicherzustellen.

Unsere Leidenschaft ist die Bereitstellung innovativer, kostengünstiger Lösungen für Inhaltsstoffe, damit Sie den Trends immer einen Schritt voraus sind. Mal sehen, was möglich ist, wenn wir zusammenarbeiten. Unabhängig davon, ob Sie auf globaler oder lokaler Ebene tätig sind, wir arbeiten daran, Sie vor Trends zu bewahren und Ihre Rentabilität zu verbessern.

Verpackung



Want to learn more about this product or have any questions?

[View Product Page: Bio-Avocado-Pulver](#)