

Angel Yeast

24.09.2021 – 21:45 Uhr

Angel Yeast verbessert das allgemeine Wohlbefinden und die sportliche Leistung mit Nährhefeflocken

Yichang, China (ots/PRNewswire) -

Ein ideales Sporternährungs- und vegetarisches Nahrungsergänzungsmittel für die wachsende Marktnachfrage

Nach jahrelanger Forschung und Entwicklung hat Angel Yeast Co, Ltd ("Angel Yeast") (en.angelyeast.com), ein börsennotiertes Hightech-Hefeunternehmen in China, sein neues Sortiment an Nährhefeflocken und innovativen Produktionstechnologien auf den Markt gebracht. Die nährstoffreichen Hefeflocken mit ihrem einzigartigen Geschmack sind ideal für die Sporternährung und als Nahrungsergänzung für Vegetarier.

Der Markt für Nährhefeflocken ist in den letzten Jahren aufgrund der laufenden Forschung über die Vorteile dieses Nahrungsergänzungsmittels stark angestiegen. Laut Report Linker wird das Segment der Nährhefe voraussichtlich der am schnellsten wachsende Markt zwischen 2020 und 2025 sein, mit wachsender Beliebtheit in Nordamerika, Europa und Asien.

"Mit der Vertiefung unseres Verständnisses für die Vorteile von Nährhefe haben wir eine steigende Nachfrage nach dem Produkt festgestellt, insbesondere bei Sportlern und Vegetariern. Angel Yeast betrachtet Nährhefeflocken als Nahrungs- und Nahrungsergänzungsmittel, und unsere neuesten Produkte und innovativen Produktionstechnologien sind darauf ausgerichtet, diesen wachsenden Markt zu bedienen", sagte Jimmy Fu, Leiter des Überseeengeschäfts von Angel Human Health.

Nährhefe wird aus speziell ausgewählten reinen Stämmen von *Saccharomyces cerevisiae* gewonnen und durch ein patentiertes Verfahren aus Zuckerrohr- oder Rübenmelasse hergestellt. Er ist reich an kompletten B-Vitaminen und Bio-Mineralien und ist eine ausgezeichnete Quelle für Eiweiß und Ballaststoffe, mit 40 bis 50 % Eiweiß und 30 bis 35 % Ballaststoffen pro Portion. Das Produkt ist außerdem fett-, cholesterin- und kalorienarm sowie gentechnikfrei, Kosher- und Halal-zertifiziert. Außerdem ist Nährhefe umweltfreundlich und fördert eine nachhaltige Entwicklung, da sie im Vergleich zu anderen tierischen Eiweißquellen weniger Kohlenstoffemissionen verursacht, weniger Ackerland beansprucht und weniger Wasser verbraucht.

Die Nährhefeflocken und die Produktionstechnologie von Angel Yeast sind das Ergebnis jahrelanger Forschung des Lebensmittel- und Ernährungswissenschaftsteams des Unternehmens. Die Flocken werden durch Trommelrocknung von Nährhefe mit Hefepolysacchariden gewonnen, die sich durch eine hohe Festigkeit und Stärke auszeichnen. Das Ergebnis ist ein Produkt, das den vollen Nährwert der Hefe beibehält und gleichzeitig ein kräftiges, nussiges Käsearoma und einen knusprigen Geschmack aufweist.

Nährhefeflocken können das Sättigungsgefühl verbessern und eine kontinuierliche Ernährung für sportliche Leistungen bieten. Sein käsiger Geschmack macht ihn zu einem Favoriten für Vegetarier, Veganer und Flexitarier, egal ob er über Popcorn und Grünkohlchips gestreut oder Soßen, Säften und Smoothies hinzugefügt wird.

Angel Yeast verfügt über mehr als 30 Jahre Erfahrung in der Entwicklung und Herstellung von Hefe und Hefederaten. Das Unternehmen verfügt über 11 internationale, hochmoderne Produktionsstätten in China, Ägypten und Russland und liefert Produkte und Dienstleistungen in 150 Länder und Regionen. Mit seiner vielfältigen Produktpalette geht Angel Yeast auf die Ernährungsbedürfnisse unterschiedlicher Menschen ein und bietet gleichzeitig eine Vielzahl von Optionen für Lebensmittelhersteller.

Informationen zu Angel Yeast

Das 1986 gegründete Unternehmen Angel Yeast Co., Ltd. ist auf die Herstellung von Hefe und Hefederivaten spezialisiert. Die Produktpalette umfasst Backhefe und Zutaten, chinesische Dim Sum und Gewürze, Bohnenkraut-Hefeextrakt, Gesundheitsmittel, Tiernahrung, Pflanzennahrung, destillierte Spirituosen und Biokraftstoffe, mikrobielle Ernährung und Enzyme.

Verwandte Links <https://en.angelyeast.com/products/human-health.html>

Foto - <https://mma.prnewswire.com/media/1633492/1.jpg>

Logo - https://mma.prnewswire.com/media/1586948/angel_logo_Logo.jpg

Pressekontakt:

Jonathan Xu
xujin@angelyeast.com

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100085705/100878255> abgerufen werden.