#### 健康食品原料

#### 化粧品原料

ドリンクに最適!低分子化で、風味・吸収性が抜群!

# 発酵熟成コラーゲン



# 高品質なホルス原料 株式会社 プロリレブ

## 発酵熟成コラーゲンとは?

発酵熟成コラーゲンとは、コラーゲンペプチドに酵母とパイナップル 果汁を加えて発酵・熟成した、ホルスのオリジナルの原料です。

## 発酵熟成コラーゲンの特長

- ✓ ドリンクへの高配合が可能
- ✓ 溶解性・吸収性が向上
- ✓ 風味・におい・口当たりが良い

発酵熟成コラーゲンは、発酵・ 熟成によりさらに低分子化した ことで、発酵前のコラーゲンペ プチドにはない特長があります。

#### 健康食品原料

#### 〈液体原料〉

ホルス 発酵熟成コラーゲン ホルス 発酵熟成コラーゲンFS 豚由来

推奨表示: 発酵熟成コラーゲン(コラーゲンペプチド、パイナップル果汁、酵母)

※その他にも、粉末の健康食品原料、また化粧品原料もございます。



安心の高品質・高純度の原料をあなたへ…

株式会社 プロリレス http://horus-inl.com/

お問い合わせ 担当:マーケティング部 〒164-0001 東京都中野区中野3-3-5 TEL:03-5328-9331 FAX:03-6735-8950 E-mail:eigyou@horus-jnl.co.jp 健康食品(ドリンク、カプセル、サプリメント、ゼリー)、 化粧品(スキンケア、ヘアケア)などのOEM受託、 企画・開発につきましてもお気軽にお問い合わせください。