

ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ ΜΑΥΡΟ ΣΚΟΡΔΟ

Με μια βαθιά ιστορία 7,000 ετών, το σκόρδο, με αρχική προέλευση από την κεντρική Ασία, εισάγεται και στην Μεσογειακή κουλτούρα. Ήταν γνωστό ότι οι Αρχαίοι Αιγύπτιοι το χρησιμοποιούσαν, όχι μόνο για γεύση στο φαγητό τους, αλλά και στην παραδοσιακή Ιατρική, καθώς είναι γνωστό για τις αντιοξειδωτικές του ιδιότητες. Στη σύγχρονη μαγειρική, το Μαύρο Σκόρδο έχει καθιερωθεί ως η "σκοτεινή υπερτροφή".

Το μαύρο σκόρδο μας είναι βιολογικό σκόρδο το οποίο υφίσταται μια αργή ωρίμανση σε ελεγχόμενες συνθήκες στις οποίες όπου το βασικό συστατικό του, η αλλισίνη, οξειδώνεται, αλλάζοντας το χρώμα της σε μαύρο και η έντονη γεύση και μυρωδιά του σκόρδου αντικαθίστανται από μια καραμελωμένη γλυκεία γεύση και ένα λεπτό άρωμα. Παράλληλα διατηρούνται όλα τα θρεπτικά και αντιοξειδωτικά συστατικά του.

Παρασκευάζεται με μια ελεγχόμενη διαδικασία ωρίμανσης χωρίς τη χρήση συντηρητικών, τεχνικές χρωστικές ή άλλα πρόσθετα. Κατά τη διαδικασία ωρίμανσης δημιουργούνται εκατοντάδες νέες αρωματικές ενώσεις στις οποίες οφείλει το ντελικάτο άρωμα και την ευχάριστη ιδιάζουσα γεύση του.

Tips

- Ενισχύει τη γεύση όταν συνδυάζεται με όλα τα είδη κρέατος, ψαρικά, κοτόπουλο, ζυμαρικά και σάλτσες.
- Εξαιρετική επιλογή για εστιατόρια, catering και ξενοδοχεία.
- Μαγειρέψτε το σε χαμηλή φωτιά για πολύ ώρα, μέχρι να γίνει πολύ μαλακό ώστε να χρησιμοποιηθεί ως πουρές ή σως.
- Κόψτε το σε μικρά κομματάκια και προσθέστε το στο πιάτο σας πριν το σερβίρισμα, για παράδειγμα σε σε μακαρονάδες η ψητά.
- Για σάλτσα σε σάντουιτς, συνδυάστε το μαύρο σκόρδο με μαγιονέζα και μυρωδικά στο μπλέντερ.
- Δοκιμάστε ένα βελούδινο τζατζίκι με Μαύρο Σκόρδο.
- Κάντε μία σκορδαλιά από Μαύρο Σκόρδο για τον μπακαλιάρο σας.



Συστατικά: Βιολογικό Μαύρο Σκόρδο
Χρόνος Ζωής: Ένα έτος

Διατροφική επισήμανση	100g
Ενέργεια	698kJ/164kcal
Λιπαρά	0,2g
Εκ των οποίων κορεσμένα	0,1g
Υδατάνθρακες	32,1g
Εκ των οποίων σάκχαρα	6,0g
Πρωτεΐνες	8,6g
Νάτριο	0.11g

REFRIGERATE AFTER OPENING

Χαρακτηριστικά Προϊόντος

- Μέγιστη συντήρηση οργανοληπτικών συστατικών
- Μέγιστη Γνήσια Γεύση

Προδιαγραφές

- Βιολογικής καλλιέργειας
- Ελεγχόμενη διαδικασία ωρίμανσης
- Φυσικό Προϊόν

Χημική Επεξεργασία

- Χωρίς χημικά
- Χωρίς συντηρητικά
- Χωρίς άλλα πρόσθετα
- Χωρίς Αφλατοξίνες

Δεδομένα

- Με τη μέθοδο παραγωγής μας έχουμε πλήρη έλεγχο των συνθηκών ωρίμανσης οπότε το τελικό προϊόν είναι πλήρως φυσικό.
- Οι Αφλατοξίνες είναι χημικές ενώσεις που παρουσιάζονται σε ξηρούς καρπούς και αποξηραμένα φρούτα και έχουν χαρακτηριστεί καρκινογόνα
- Χημικές αναλύσεις πιστοποιούν την απουσία αφλατοξινών στα τελικά προϊόντα μας.

