

Link do produktu: <https://www.zielar.ski/czarny-czosnek-bio-80g-piec-przemian-p-25796.html>

Czarny czosnek BIO 80g - Pięć Przemian



Nasza cena	25,95 zł
Produkt	Ostatnia sztuka
Stan magazynowy	1 szt.
Czas wysyłki	24h
Numer katalogowy	5900652816552
Kod EAN	5900652816552
Producent	Pięć Przemian

Opis produktu

Czarny czosnek powstaje podczas procesu podobnego do karmelizacji. Przez przeszło miesiąc poddawany jest odpowiedniej temperaturze (60-80°C) i dużej wilgotności. Proces ten nazywany jest reakcją Maillarda, która odpowiada również m.in. za zapach piwa, czekolady, prażonej kukurydzy, kawy czy chleba.

Podczas długotrwałego procesu czosnek zmienia swój kolor, smak, strukturę i zapach, a co najważniejsze zmienia swoje właściwości. Dzięki nim czarny czosnek zyskał uznanie w szeroko pojętej farmacji i sprzedawany jest w postaci suplementu diety.

Jego smak przypomina suszoną śliwkę, sos sojowy, ocet balsamiczny, anyż czy espresso. Można ten smak opisać jako umami czyli tzw. piąty smak.

Czarny czosnek obniża poziom cholesterolu, reguluje poziom cukru i buduje odporność. Ze względu na jego delikatne właściwości pobudzające dobrze go spożywać rano.

Nasz czarny czosnek to produkt w 100% naturalny i ekologiczny bez żadnych dodatków, konserwantów i barwników. Nadaje się do bezpośredniego spożycia.

Składniki: czosnek* 100%

*z upraw ekologicznych.

Produkt może zawierać alergeny: orzechy.

Przechowywać w suchym i ciemnym miejscu w temperaturze pokojowej.

Wartość odżywcza w 100 g produktu:

Wartość energetyczna: 908 kJ / 217 kcal

Tłuszcz: 0 g

w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 0 g

Węglowodany: 46 g

w tym cukry: 43 g

Białko: 9,4 g

Sól: 0,02 g

Masa netto: 80 g

Wyprodukowano w Polsce przez: Simpatiko s.c.