



AJO NEGRO



amefruits
GOURMET



¿Qué es el Ajo Negro?

El ajo negro es un producto que hasta hace muy poco tiempo era un desconocido, pero que poco a poco se está volviendo un habitual en muchas casas y supermercados.

Este crecimiento no es por casualidad ya que el ajo negro reúne una serie de características que lo convierten en uno de los conocidos “súper alimentos”.

El Ajo Negro de Amefruits Gourmet está hecho con los mejores ajos morados cultivados en España, más concretamente en Las Pedroñeras y todo el proceso es 100% natural ya que no intervienen en ningún momento ningún tipo de aditivos ni compuestos químicos durante el proceso de fermentación, éste es a base de temperatura y humedad.



¿Cómo se hace el Ajo Negro?

El ajo negro es el resultado de un minucioso proceso en el que una selección de los mejores ajos morados de Las Pedroñeras son sometidos a un proceso de fermentación mediante la aplicación de una temperatura y humedad determinadas durante un largo periodo de tiempo.

Amefruits sólo utiliza para la elaboración de su Ajo Negro una selección de las mejores cabezas de ajo morado cuidadosamente seleccionadas a mano para su posterior transformación de forma que se obtenga un producto de una alta calidad.





Beneficios y Propiedades del Ajo Negro

Los beneficios y propiedades del Ajo negro son múltiples y en cada nuevo estudio realizado, se descubren nuevas aplicaciones:

1. **Anti-edad:** La concentración es 10 veces superior en anti-oxidantes al ajo normal, lo que consigue una capacidad anti-oxidante 39 veces superior que produce una reducción significativa de los radicales libres, especialmente por la gran concentración de “Superóxido Dismutasa”.
2. **Hipertensión:** Al eliminar el exceso de potasio en sangre, consigue reducir la presión arterial.
3. **Control de los niveles de azúcar:** La alicina, que está presente en mucha mayor concentración en el ajo negro que en el normal, provoca una reducción de los niveles de azúcar en sangre, aumentando la insulina.
4. **Estimulante:** La combinación de la alicina con la vitamina B1 se transforma en Allidiamin, que controla la función de los ovarios y testículos. También su contenido en Zinc le ayuda en este apartado, ya que son bien conocidas sus características “energizantes”.
5. **Otros Beneficios y propiedades:** Además de los beneficios y propiedades del ajo negro anteriormente descritos, el ajo negro también favorece el tránsito intestinal, refuerza el sistema inmunológico, regula el colesterol, ayuda en el tratamiento de problemas respiratorios o es una fuente de colágeno.

Características visuales y sensoriales del Ajo Negro

En el exterior el ajo negro es ligeramente más oscuro que el fresco. Su gran diferencia reside en su interior, donde los dientes pasan de ser blancos a completamente negros.

Su textura es cremosa, permitiendo que pueda ser untado, pierde la agresividad en el olor y en el sabor, convirtiéndose en un producto con un toque afrutado y con diferentes notas aromáticas tales como trufa o regaliz.





Usos Gastronómicos

El Ajo Negro es muy utilizado en la alta cocina ya que grandes chefs lo integran en sus platos. Originalmente fue el chef Ferrán Adrià el que primero lo introdujo en la alta cocina en España. Actualmente su uso se ha extendido a las cocinas de cualquier hogar español.

Podemos usarlo como sustituto del ajo normal o aprovechar sus mágicas particularidades, utilizándolo como base de salsas, ensaladas o a modo de trufa para decorar los platos o como condimento, aportando un sabor diferente a cualquier tipo de guiso, salsa, reducción, etc. Gracias a sus toques dulzones es usado también para postres, convirtiendo el último plato en toda una experiencia.

Presentación del Producto

El ajo negro de Amefruits Gourmet se comercializa tanto a granel como empaquetado en cajas de 2 cabezas cuyo peso aproximado es de 80 gr.

A su vez, el pack de 24 cajas de 2 cabezas de ajo negro va presentado en una caja de mayor tamaño que se convierte en un expositor, ideal para exponer en el punto de venta.



Información nutricional

<i>Descripción de la ración</i>	<i>Cantidad (100.0 g)</i>
Valor energético	672.4 kJ / 160.8 kcal
Zinc	1.54 mg
Grasas	0.6 g
Ácidos grasos saturados	0.0 g
Hidratos de carbono	29.4 g
Azúcares	24.2 g
Fibra alimentaria	3.0 g
Proteínas	9.3 g
Sal	0.03 g
Potasio	811.0 mg

Listo para consumir.

Conservar en lugar fresco y seco.



C/ K, nº1
Polígono Industrial Puente Alto
03300 Orihuela (Alicante) Spain

T. +34 965 038 719
M. +34 635 434 698
info@amefruits.com
www.amefruits.com