
Dane aktualne na dzień: 02-03-2026 05:08

Link do produktu: <https://frutafresca.pl/czarny-czosnek-ajo-negro-hispania-2-szt-p-73.html>



Czarny Czosnek 1 szt

Cena **10,00 zł**

Kraj pochodzenia



Opis produktu

Czarny czosnek (Ajo Negro) z Hiszpanii .

Produkt, który trudno porównać do czegokolwiek innego. Powstaje w procesie długiej, kontrolowanej fermentacji, dzięki czemu klasyczny czosnek przechodzi całkowitą metamorfozę: staje się czarny, miękki, delikatny i nabiera głębokiego, lekko słodkawego smaku z nutami suszonej śliwki, karmelu i umami.

To nie jest zwykły dodatek do potraw – czarny czosnek traktuje się jak składnik „premium”, który podkreśla smak, ale jednocześnie jest ceniony za swoje naturalne właściwości odżywcze. W porównaniu do klasycznego czosnku jest zdecydowanie łagodniejszy, a wiele osób wybiera go również dlatego, że nie zostawia tak intensywnego, ostrego aromatu.

Co sprawia, że czarny czosnek jest tak ceniony?

Czarny czosnek to naturalne źródło składników, które świetnie wpisują się w dietę osób dbających o jakość jedzenia:

- **antyoksydanty (przeciwutleniacze)** – ważne w codziennej diecie wspierającej organizm
- **polifenole** – cenione m.in. w diecie wspierającej odporność i dobrą kondycję
- **związki siarki** charakterystyczne dla czosnku – to one odpowiadają za jego „moc”
- **naturalne aminokwasy i cukry** – dzięki nim czarny czosnek ma łagodny, zbalansowany smak
- **błonnik** – wspierający pracę układu trawiennego

To właśnie fermentacja sprawia, że czarny czosnek jest tak wyjątkowy: nie tylko zmienia smak i strukturę, ale też sprawia, że produkt jest bardziej „przyjazny” w codziennym użyciu.

Produkt, którego nie kupisz wszędzie

Czarny czosnek nadal pozostaje rzadkością – to składnik, który częściej spotyka się w dobrych restauracjach niż w standardowych sklepach. Dlatego jest świetnym wyborem dla osób, które lubią odkrywać nowe smaki, stawiają na jakość i szukają produktów naprawdę nietypowych.

W opakowaniu znajdują się **2 sztuki czarnego czosnku** – gotowe do użycia od razu po obraniu.

Pochodzenie

Pochodzenie korzenia kurkumy: **Hiszpania**, Region **Walencja**.



Przechowywanie

W lodówce, owinięte papierowym ręcznikiem aby zapobiec wysychaniu, z delikatnym dostępem do powietrza.

Właściwości

Kurkuma to coś więcej niż tylko barwnik i przyprawa. To skarbnica antyoksydantów, która pomaga zwalczać wolne rodniki, czyli ma działanie anty-rakowe. Chroni komórki przed stresem oksydacyjnym. Wspiera prawidłowe funkcjonowanie układu trawiennego, pomaga w stanach zapalnych oraz jest cennym elementem diety wspierającej odporność. Istnieje wiele badań, w których kurkuma okazała się potężną bronią do walki z wieloma chorobami.