



GARLIC

Ajo Negro

Somos **GARLIC**,
productores y comerciantes de Ajo Negro.

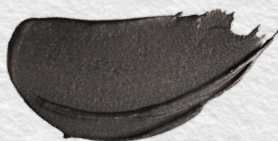
Los pilares fundamentales en los cuales se sustenta nuestra actividad son la **calidad**, tanto de los ajos Mendocinos que seleccionamos, como así también de las actividades de proceso que llevamos a cabo; y la **responsabilidad** de elaborar un producto alimenticio asegurando su inocuidad.

Nuestra planta elaboradora se sitúa en la localidad de Río Segundo, Provincia de Córdoba.

We are **GARLIC**,
we produce and commercialize traditional Black Garlic and Black Garlic based products.

Quality is the fundamental pillar upon our activity is based. We personally select and process the best quality Garlics from Mendoza province.

Our plant located in the Cordoba province works under the highest Quality and Inocuity standards in order to assure safe products.



Experimenta un nuevo sabor.

Experience a new flavour.



¿Qué es el Ajo Negro?

Es la transformación del ajo blanco mediante un proceso sin el agregado de sustancia química alguna, por el cual se potencian las propiedades del ajo y se eliminan las fuentes que causan el mal aliento y su fuerte olor.

What is Black Garlic?

It's the transformation of traditional garlic by aging it without using chemicals. As a result we get to concentrate and enhance Garlic's properties and at the same time reduces Garlic's smell.

**10 veces
más beneficioso que el ajo común**

Brinda al organismo 18 de los 20 aminoácidos que el cuerpo necesita para su buen funcionamiento.

Beneficios

Regula la presión arterial, regula el azúcar en sangre (es ideal para diabéticos). Aumenta nuestras defensas fortaleciendo el sistema inmunológico, es un antibiótico natural. Disminuye los niveles de colesterol malo (LDL). Es energizante, vigorizante y tiene un gran poder antioxidante. También es diurético, limpia los riñones optimizando la función renal, mejora la actividad de la próstata y ayuda a fortalecer los huesos. Regula el tránsito intestinal y fortalece la digestión.

Benefits

Up to 10 times more beneficial than regular garlic. It provides 18 of the 20 aminoacids needed to build our proteins. It regulates both blood preassure and sugar level. It is an ideal supplement for diabetic people. It strengthens the immune system by increasing the body defenses, and it is known as natural antibiotic as well. It reduces the LDL cholesterol levels. Natural energizer, bracing, concentrates antioxidants. Diuretic, it optimises kidney functioning, and improves prostate activity. Bone complement. It helps digestion and improves intestinal flow.

UMAMI

el 5° sabor,
entre dulce
y ahumado

The 5° taste,
sweet / smoked
flavor



Ajo Negro en Dientes

Black Garlic Cloves



Pasta de Ajo Negro

Black Garlic Paste



*Aceite de Oliva macerado
en dientes de Ajo Negro*

Olive Oil macerated with Black Garlic cloves

Productos

GARLIC Ajo Negro es un alimento único con características *nutricionales* y *gourmet*; este **superalimento** es el complemento ideal para el cuidado de la salud y un ingrediente único para hacer especial todo tipo de recetas culinarias.

Los dientes de Ajo Negro pueden comerse directamente o bien, untarse. La Pasta de Ajo Negro es un ingrediente maravilloso para la preparación de platos, aderezos y salsas. Y el Aceite de Oliva macerado en dientes de Ajo Negro aporta inigualable aroma y sabor a tus comidas.

Our Products

Its *nutritional* and *gourmet* attributes make **Black Garlic** a unique food product. This **superfood** is an ideal ally in a healthcare type diet, an unique ingredient that enhances any recipe.

Black Garlic cloves can be directly eaten, as well as mashed and mixed with other ingredients such as butter, milk cream, cheese etc. Black Garlic Paste is a wonderful ingredient for the preparation of dressings and sauce. Olive Oil macerated with Black Garlic cloves brings a gentle and distinctive touch of flavor and taste to your everyday meals.



Experimenta un nuevo sabor.

Experience a new flavour.

G.E. ALIMENTOS S.A.S.
Santa Fe N° 1126 (X5960EQD) | Río Segundo, Córdoba, Argentina
garlic@garlicajonegro.com.ar | www.garlicajonegro.com.ar

  / Garlic.ajo.negro