
NEGRO
& DULCE

El ajo negro es el resultado de someter al ajo fresco a un proceso de horneado lento. Luego se lleva a una etapa de reposo, en la que es preservado al vacío.



El proceso completo tarda cerca de 50 días

Las cabezas de ajo se mantienen en su corteza original

Los dientes de ajo nunca son expuestos a manipulación

100% ajo. No requiere ingredientes adicionales



El ajo negro ofrece un aroma sutil y una mixtura de sabores dulces, ácidos, ahumados y avinagrados.

Perfecto para llevarlo directamente a la boca y para usarlo como adobo o acompañante de carnes, estofados, sopas, ensaladas, salsas, etc.

En cuanto a los beneficios del ajo negro sobre la salud, los resultados han demostrado que posee cualidades importantes en la protección del corazón, el hígado y los riñones; actúa como antioxidante, antialérgico y anticancerígeno; con impactos muy positivos en pacientes con obesidad o diabetes.

*Datos obtenidos desde la base de datos de revistas científicas SCOPUS.



PRECIO PARA DISTRIBUIDORES (2020):

Presentación de 125 gramos: $11.000
Presentación de 500 gramos: $40.000

PRECIO DE VENTA SUGERIDO AL PÚBLICO (2020):

Presentación de 125 gramos: $25.000
Presentación de 500 gramos: $75.000

FORMAS DE PAGO

Las transferencias por Davivienda, Daviplata, Bancolombia y Ahorro a la Mano, no generan costo. Los costos generados por cualquier otro medio de pago serán asumidos por el Distribuidor.

ENVÍOS

El costo del envío será asumido por el distribuidor y se calculará de acuerdo con la cantidad y el destino. Usualmente, los valores aproximados son:
Para Bogotá: $6.000
Otras ciudades pricipales: $10.000

CONTACTO:

☎ +57 312 482 0427

✉ ventas@negroydulce.com

🌐 www.negroydulce.com