

Link do produktu: <https://bioprzyprawy.pl/czosnek-cz-glowka-p-987.html>



CZOSNEK CZ GŁÓWKA

Cena brutto	8,00 zł
Cena netto	7,62 zł
Numer katalogowy	SPR037-001
Kod producenta	SPR

Opis produktu

CZOSNEK CZARNY 1 GŁÓWKAWAGA OK 60 GSposób wytwarzania czarnego czosnku został odkryty w starożytności na Dalekim Wschodzie. Jest on długotrwały i bardzo energochłonny. W uproszczeniu - aby uzyskać czarny czosnek, należy główkę świeżego, białego czosnku zamknąć na dwa miesiące w miejscu, w którym panuje wysoka temperatura i bardzo wysoka wilgotność.Cały proces musi odbywać się bez udziału grzybów i bakterii.Po 60 dniach powstanie nowy produkt - czarny czosnek, który oprócz zmiany koloru zyskuje zupełnie nowe właściwości smakowe. W jego smaku można doszukać się nut wędzonej śliwki, suszonych moreli, wanilii oraz trufli.