

BONROSTRO

ajo negro



Nosotros

*Somos una empresa joven **dedicada a la producción e investigación de mercado agroalimentario**. Estamos en constante búsqueda y desarrollo de productos orgánicos para su comercialización.*

*En la actualidad, hemos lanzado bajo nuestra marca **Bonrostro** el ajo negro. Un producto culinario de alto valor saludable y un descubrimiento en alza de la cocina gourmet.*

Una vez hicimos cientos de ensayos en nuestros laboratorios y después de muchas pruebas, al fin dimos con el sabor y la textura que destacan nuestro producto para poder lanzarlo al mercado.

*Ahora ya tiene el **ajo negro Bonrostro** de calidad a su disposición.*



El ajo negro

Que es el ajo negro

*El ajo negro se obtiene sometiendo al ajo fresco a un proceso de maduración natural que, para obtenerlo, se coloca en un armario de fermentación y se somete a unas temperaturas y humedad específicas. **El proceso es lento, sin ningún tipo de aditivo.** Este procedimiento hace que el ajo adquiera ese sabor, textura y color que le representa, teniendo así un sabor suave, a tonos regaliz y ciruela pasa que hace que no se repita y deje mal aliento. Además de multiplicar por diez las del ajo común, las propiedades de los ajos negros son muchas más. **Es forma totalmente natural y sobre todo deliciosa de reforzar nuestro sistema inmunológico fortaleciendo nuestras defensas.***

El ajo negro

Propiedades del ajo negro

*Los beneficios de consumir ajos negros son muchos ya que **de los 20 aminoácidos que hay en la naturaleza, éste contiene 18**, de los cuales 8 son fundamentales para nuestra dieta diaria. Tiene un **alto contenido en zinc** y **contiene “a-alil-l-cisteína”** que son buenos para combatir estados depresivos, limpia la sangre, elimina colesterol y lípidos. Además de contener propiedades antibacterianas y antisépticas. Con **5 veces más alicina que el ajo normal**, es un gran apoyo para la lucha contra los radicales libres, con efectos antitrombóticos, limpia las arterias y previene la diabetes.*

Nuestros productos

Ajo negro pelado



Tarrina de 60 gramos: Es el formato mas pequeño de la casa. Ideal para nuevos consumidores de ajo negro.



Tarrina de 200 gramos: El formato estrella, una cantidad optima para los que ya consumen ajo negro a diario.



Tarrina de 400 gramos: Este es un formato familiar. Para los que lo consumen en familia o ya lo usan en la cocina.



Caja expositora de 9 tarrinas de 60g: Es el formato de exposición para venta en establecimientos o genial para hacer un regalo.

Nuestros productos

Ajo negro en cabezas



Caja de 2 bulbos de ajo negro: *Contiene dos cabezas enteras de ajo negro, ideal para el uso en la cocina y para los que prefieren el producto totalmente original.*

Ajo negro en crema



Crema de ajo negro: *A parte de su increíble sabor, es muy cómodo para su manipulación a la hora de cocinar o elaborar platos.*

Disponemos de crema en los siguientes formatos:

Tarrina de 100g, 300g, 600g y a granel.

Nuestros productos

Productos a granel

Ajo negro pelado, en cabezas y en crema: También proporcionamos nuestros productos a granel, según cantidad a solicitud del cliente.

