



SOLVENT KERESKEDŐHÁZ KERESKEDELMI ZRT



BUDAPEST, IX. ker. Illatos út 38.
www.solvent.hu.

Tel : 06 / 20 33 44- 00
Fax: 06 / 1 215 - 1289

FOKHAGYMA POR

Ajánlott tárolási feltétel:
Zárt csomagolásban száraz
hűvös napfénytől védett
helyen

Természetes fehér vagy enyhén sárgás por mely a fokhagyma szeletek lassú kíméletes szárításával majd őrlésével készült

A fokhagyma (latin nevén *Allium sativum* L.) gyógy-, és fűszernövény, melynek gumója fogyasztható; felvágva erőteljes aromával rendelkezik. Különleges ízjavító hatása miatt az egész világon kedvelik. Szénhidrátot, fehérjét, fontos ásványi anyagokat, vitaminokat tartalmaz. Egy erőteljes természetes antibiotikum az allicin adja a növény jellegzetes ízét, Az allicin, az allináz enzim hatására keletkezik a növényben lévő allinból az erős antioxidáns allicin lebomlásakor keletkező szulfonsav lép reakcióba a káros szabadgyökökkel, és ez a felelős a fokhagyma erős antioxidáns jellegéért. ez fokhagyma egyik legfontosabb gyógyhatású összetevője. Az erőteljesen izgató, irritáló, s laboratóriumi vizsgálatokkal igazolt baktériumölő hatású vegyületet a növény a mikroorganizmusok és más szervezetek elleni természetes védekező anyagként állítja elő.

Tartalmaz jelentős a kálium-, és szeléntartalma, illetve a B1-, B6-, C-, K-vitamin tartalma

A fokhagymapor 8-10 szeres mennyiségű friss fokhagymának felel meg

Minőség megőrzési idő
12 hónap

Húsipari füstöléssel tartósított kolbászfélék jellegzetes ízének kialakítása.

Vámtarifaszám:

Felhasználás:húsipar,konyhatechnika

Használati utasítás

Csomagolás : Felhasználása a technológiai utasítás szerint
fényszűrő
csomagolásban

Részletesebb információért forduljon szakembereinkhez

A SOLVENT Kereskedőház ZRt. az általa forgalmazott termékek minőségének biztosítása céljából az ISO 9001 szabványon alapuló auditált minőségirányítási rendszert működtet. Élelmiszerek gyártásánál bevezette és működteti a HACCP élelmiszerbiztonsági rendszert.