



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 SZELET

Ajánlott tárolási feltétel:
Zárt csomagolásban száraz
hűvös napfénytől védett
helyen

Természetes fehér vagy enyhén sárgás szeletek mely a
fokhagyma gerezdek szeletelésével és lassú kíméletes
szárításával készült, Szelet vastagság 1,6-1,8mm

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

Minőség megőrzési idő
12 hónap

Húsipari füstöléssel tartósított kolbászfélék jellegzetes
ízének kialakítása.

Vámtarifaszám:

Felhasználás: húsipar, konyhatechnika

Használati utasítás

Csomagolás : Felhasználása a technológiai utasítás szerint
fényzáró
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.