

En el s. XIX en Corea, descubrieron que enterrando el ajo en lugares extremadamente calientes y húmedos el ajo normal se transformaba en un ajo color negro, desde entonces en Asia consumen este prodigioso alimento al cual le atribuyeron gran cantidad de beneficios.

En el año 2003 el restaurante *Le Sanctuariè* de San Francisco descubrió el ajo y lo usó en su cocina originalmente como aditamento Gourmet, para el año 2008 lo comenzaron a vender como un fitonutriente de los llamados "alimentos prodigio".

¿Cómo se obtiene el Ajo Negro?

El ajo es expuesto a un proceso de alta temperatura y alta humedad durante varios días, dentro del cual se obtiene una REACCIÓN DE MAILLARD la cual vuelve su color oscuro

La sustancia original llamada alicina, es transformada por esta reacción en SAC (*S-allyl-cisteína*) la cual en numerosos estudios ha demostrado tener propiedades para la salud fantásticas.

Por esta y otras razones Omega Nutrición lanza al mercado su Ajo Negro en cápsulas, comienza hoy mismo a recibir estos beneficios

AJO NEGRO



Existen múltiples estudios que señalan que consumir ajo negro, nos puede ayudar con lo siguiente:

- Hipertensión
- Diabetes
- Colesterol alto
- Antioxidante
- Neuro protector
- Muchos más.



DESCARGA NUESTRA APP
OMEGA NUTRICION



Tel: (33)8526-2043

 33 2702 4998

www.omeganutricion.com

Síguenos:

 [omega_nutricion](https://www.instagram.com/omega_nutricion)

 Omega Nutrición

 Omega Nutrición