

黑蒜，佬蒜农黑蒜，独头黑蒜

产品名称	黑蒜，佬蒜农黑蒜，独头黑蒜
公司名称	金乡县金农人电子商务有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:佬蒜农 规格:250g 产地:山东
公司地址	山东省济宁市金乡县雷云镇雷云寺社区云创电商产业园（注册地址）
联系电话	15315372234

产品详情

一、什么是黑蒜

黑蒜又称为发酵黑蒜，原理是选用新鲜的优质生蒜，将生蒜带皮放在密封的发酵箱内进行密封发酵90-120天以后发酵而成的黑蒜，黑蒜在发酵成熟后，能够保留新鲜生大蒜原有的营养成分，而且黑蒜中的人体所需的微量元素含量很高，黑蒜吃起来味道酸甜，无蒜味，口感糯糯的。

二、黑蒜的口味

黑蒜以其超高的人体所需营养价值以及“甜、软、糯”的优质口感正在慢慢的被消费者们认识和认可，也在一步一步的走向普通消费者的生活。

三、黑蒜的功效

黑蒜的功效与作用极好，黑蒜吃完以后嘴里没有生蒜的蒜臭味，且吃起来酸甜、糯糯的，而且黑蒜具有一定的抗氧化、抗酸化的功效，黑蒜对糖尿病、高血压、高血脂、等疾病亦有一定的辅助疗效。另外，它还能杀死多种致病真菌与钩虫、蛲虫、滴虫等寄生虫。因此说生吃黑蒜是预防流感及预防肠道感染病的有效方法。但应注意黑蒜素在高温下易被破坏，而失去杀菌作用。

不过大蒜有强烈的刺激性，吃下去会导致烧胃和烧心，这样，容易刺激胎儿，造成不便，因此孕妇在吃黑蒜的时候一次性吃两粒就可以，不宜多吃。

商品名称：佬蒜农独头黑蒜商品编号：商品毛重：250g商品产地：山东济宁是否含糖：无糖分类：其它
包装单位：罐装售卖方式：淘宝出售是一家专业致力于金乡黑蒜,佬蒜农黑蒜,黑蒜的企业，坐落于山东济宁，拥有先进的技术、优质的服务！我公司主要产品：佬蒜农黑蒜,金乡黑蒜,黑蒜,黑蒜头。我们面向济宁，提供120天发酵黑大蒜佬蒜农黑蒜头独头黑蒜包邮500g出口级山东特级桶装服务。