

AJO NEGRO

Es un **alimento sano y natural sin ningún tipo de aditivo**, obtenido mediante un proceso la fermentación natural de 60 a 90 días.





+34 670 034 165 info@rainbow-harvest.com www.rainbow-harvest.com



LA SALUD NATURAL





mas sobre el Ajo Negro

Diferentes culturas desde la antigüedad, que no entraron en contacto entre sí, llegaron a la mismas conclusiones respecto a las propiedades del ajo en la prevención y tratamiento de enfermedades.

En la actualidad, se ha podido comprobar científicamente la relación de los diferentes compuestos que contiene el ajo y sus propiedades biológicas sobre el ser humano.



Tiene efectos demostrados antioxidantes, hipocolesterolémicas, antibióticas o anticancerígenas entre otras.

El ajo negro procede del ajo fresco natural, que tras un proceso de fermentación mediante altas temperaturas, adquiere un color negro y un sabor dulce y agradable. No produce picor, ni olor y además se potencian las concentraciones de los compuestos beneficiosos frente al ajo fresco.

El ajo negro contiene 18 aminoácidos de los 20 existentes, 8 de los cuales son esenciales.

Sustancias que el organismo no puede fabricar por sí mismo, por lo que debemos incorporarlas a la alimentación. La falta de las mismas nos baja las defensas y nos trae decaimiento.

Principales **Deneficios** del Ajo Negro

El proceso natural de fermentación al que es sometido el Ajo Negro aumenta los beneficios sobre el cuerpo humano, multiplicando exponecialmente las sustancias que afectan positivamente sobre nuestro organismo.







No se añade ningún tipo de aditivo ni potenciador, este se produce de forma natural a partir del ajo fresco natural.



1. **Reduce** el colesterol.

2. **Retrasa** el envejecimiento.

B. **Previene** la hipertensión.

4. **Refuerza** la inmunidad del cuerpo.

5. **Protege** el hígado.

6. **Regula** el azúcar en sangre.

'. **Mejora** el insomnio.

8. **Frena** el estreñimiento.

9. **Lucha** contra la fatiga.

10. **Anticancerígeno**.