Creative Enzymes®

Schwarzer Knoblauch Extrakt

Cat. No. EXTZ-423

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Schwarzer Knoblauchextrakt wird aus schwarzem Knoblauch Allium nigrum gewonnen. Schwarzer Knoblauch ist ein Lebensmittel, das hergestellt wird, indem frischer roher Knoblauch mit der Schale für 60~90 Tage in einem Fermenter bei hoher Temperatur und hoher Luftfeuchtigkeit fermentiert und dann natürlich fermentiert wird. Er wird schwarzer Knoblauch genannt, weil die gesamte Knoblauchzehe nach der Fermentation schwarz erscheint. Der höchste Gehalt an Mikronährstoffen im schwarzen Knoblauch ist Kalium, gefolgt von Magnesium, Natrium, Calcium, Eisen und Zink. Schwarzer Knoblauch enthält eine Vielzahl von Nährstoffen, hauptsächlich Aminosäuren, Peptide, Proteine, Enzyme, Glykoside, Vitamine, Fette, anorganische Substanzen, Kohlenhydrate, schwefelhaltige Verbindungen und so weiter. Schwarzer Knoblauchextrakt hat antioxidative, entzündungshemmende, krebsbekämpfende, anti-adipöse, anti-diabetische, anti-allergische, kardioprotektive und leberschützende Eigenschaften.

Produktinformation

Form	Pulver