



El alimento nutraceutico por excelencia: extraordinario antioxidante para la salud cardiovascular y el sistema inmunológico

Los alimentos nutraceuticos (también llamados “funcionales”) son aquellos que además de nutrir, proporcionan principios activos naturales que ayudan a mejorar la salud y a prevenir enfermedades.

De todos los alimentos nutraceuticos que existen, el Ajo es sin duda, el que más principios activos medicinales contiene.

Los beneficios del Ajo negro (también llamado fermentado o madurado) han sido validados por numerosos científicos en todo el mundo.

El Ajo negro incrementa el efecto medicinal del ajo fresco, al mismo tiempo que le confiere un sabor sumamente dulce y agradable al paladar.

Entre los principales beneficios están:

- ✓ *Nivela la presión arterial alta.*
- ✓ *Reduce el colesterol*
- ✓ *Disminuye el exceso de azúcar en la sangre*
- ✓ *Tiene actividad anticoagulante*
- ✓ *Es un excelente antioxidante y protector celular*
- ✓ *Protege el hígado y a los riñones*
- ✓ *Protege el intestinal*
- ✓ *Protege el corazón*
- ✓ *Mejora la circulación sanguínea*
- ✓ *Estimula el sistema inmune*
- ✓ *Es un excelente antiinflamatorio*
- ✓ *Tiene acción antimicrobiana*



Nuestro Ajo negro es producto de la fermentación natural del Ajo morado (*Alium sativum*) variedad Tacascuaro durante 30 días. El proceso consiste en someter al ajo a una temperatura de 70°C con condiciones controladas de humedad durante un tiempo de 30 días o más. Estas condiciones crean las condiciones para que las enzimas propias del ajo transformen gradualmente sus azúcares y aminoácidos, haciéndolo sumamente dulce y agradable. Asimismo, suceden numerosos procesos enzimáticos que multiplican y concentran los principios activos del ajo.

El Ajo negro es un alimento que está creciendo de manera acelerada en todo el mundo debido a sus increíbles cualidades y su extraordinario sabor. Nunca en la historia de la medicina natural y la gastronomía internacional, se había descubierto un alimento tan benéfico y al mismo tiempo tan delicioso y versátil.



Producción orgánica:

Garantía de inocuidad y valor nutricional

La producción orgánica de alimentos en campo consiste en recurrir a los procesos naturales para regenerar la fertilidad del suelo y evitar por completo el uso de plaguicidas.



La producción orgánica implica un profundo conocimiento respecto a la interacción de los seres vivos en un agro-ecosistema.

La fertilidad del suelo se logra a partir de la incorporación de residuos de cosecha, y la aplicación de compostas orgánicas y de microorganismos benéficos.

La prevención y control de plagas se realiza mediante buenas prácticas agrícolas, la aplicación de extractos de plantas que repelen a los insectos y la liberación de insectos benéficos.

La humedad del suelo se conserva mediante la aplicación de acolchados orgánicos, tal como el rastrojo de maíz.

La producción orgánica permite obtener un producto con un nivel nutricional máximo y la ausencia total de residuos de agroquímicos.

Con el fin de garantizar que la producción es efectivamente orgánica, Organic Miracle recurre a un organismo certificador, el cual revisa e inspecciona cuidadosamente el sistema de producción, los insumos empleados y el producto final.

La producción de nuestro ajo en campo se rige por la Norma orgánica de Kiwa BCS Öko-Garantie (de origen alemán) y SAGARPA. Además, cumple con la normativa UNECE STANDARD FFV-18, que describe los estándares de control de calidad y comercialización del Ajo.

Así garantizamos la calidad e inocuidad de nuestro Ajo negro, desde el campo hasta su mesa.

¡Disfrútalo!



www.organicmiracle.com.mx ventas@organicmiracle.com.mx