



Fabricado por:  
jJR Suárez Monedero SL  
C/ Región, nº 6  
16660 Las Pedroñeras  
Cuenca - España

[www.salsasjr.com](http://www.salsasjr.com)

Tel. 967 160 564  
Fax. 967 160 564



Desarrollado y avalado  
científicamente por

**Black  
Allium**

**100% NATURAL**  
Sin conservantes Ni colorantes

Elaborado con Ajo Morado  
IGP de Las Pedroñeras - Spain

### Proceso de transformación totalmente natural

Black Allium es un ajo fermentado cuyo proceso de elaboración es totalmente natural, sin el uso ni aplicación de conservantes u otros aditivos químicos. Este se basa en una maduración controlada en determinadas condiciones de humedad y temperatura durante un tiempo prolongado. Como resultado, el diente de ajo va adquiriendo tonalidades pardas hasta convertirse en un ajo completamente negro.



*Proceso de transformación del ajo morado de Las Pedroñeras en ajo negro*

Este producto ha sido elaborado 100% con Ajo Morado de Las Pedroñeras y todo su proceso de elaboración se ha realizado íntegramente en España.

Durante la maduración, el sabor y aroma picante del ajo crudo responsable de sus efectos menos deseables, como es el mal aliento, se transforma en un delicioso sabor dulce, con ligeros toques de bálsamo y regaliz, que se relaciona con el sabor umami. Su textura, firme, a la vez que blanda y manejable, lo convierte en un delicioso y saludable snack, y un complemento fácil de usar en sus recetas.

### Descubre el nuevo sabor del ajo y sus usos

Black Allium no es solo un ajo negro, sino que tiene un sabor único, diferente. Dulce y con ligeros toques balsámicos que recuerdan al regaliz, su sabor se relaciona con el sabor “*umami*”, que significa sabor “gustoso” y que es el 5° de los sabores junto con el dulce, ácido, amargo y salado.

La palabra *umami* proviene del idioma japonés y significa "sabor agradable, gustoso". Esta palabra fue elegida por el profesor Kikuna Ikeda y proviene de la combinación de los términos *umai* "delicioso" y *mi*, "sabor".

Al contrario que su predecesor, Black Allium no pica ni produce mal aliento. Su textura, firme, blanda y manejable, lo convierte en un delicioso y saludable snack, y un complemento fácil de usar en sus recetas.

Es usado como condimento en la cocina asiática, donde es empleado como ingrediente en salsas, bebidas energéticas, condimentos, galletas, pan, productos cárnicos...

En países occidentales es considerado como una delicatessen culinaria, y hoy en día, cada vez más, los grandes cocineros lo introducen en sus creaciones gastronómicas. Pasta, arroces, ensaladas, aliños, carnes, salsas, etc., son solo algunos ejemplos en donde el ajo negro puede aportar su especial sabor.

Se conserva en buen estado durante 12 meses en un lugar fresco y seco.





### Propiedades nutricionales excepcionales

Además de sus cualidades culinarias, el ajo negro destaca por sus beneficios nutricionales. El ajo negro tiene una actividad antioxidante 10 veces mayor que la del ajo en su estado crudo, y el contenido en polifenoles es de 5 a 7 veces superior (Sato, 2006; Kim, 2012). Y es que durante el proceso de maduración, los compuestos picantes del ajo se convierten de forma natural en compuestos fenólicos con propiedades beneficiosas para la salud. Entre ellos la S-alil-cisteína o la S-alil-mercapto-cisteína (Corso-Martinez, 2007), de conocidos efectos protectores sobre la inflamación, enfermedad cardiovascular o el cáncer (Kim, 2012), o la presencia de compuestos tetra hidro carbonilos, con actividad antiinflamatoria y antitrombótica, como los encontrados en el vino y la cerveza (Sato, 2006-2).

Se ha demostrado que las propiedades inmuno-moduladoras del ajo se ven potenciadas en el ajo negro (Purev, 2012), que la ingesta de ajo negro tiene un efecto protector sobre el daño hepático inducido por el alcohol (Kim, 2011), y que es capaz de reducir la obesidad y los lípidos sanguíneos en ratas alimentadas con dietas ricas en grasa.

Por lo tanto el ajo negro no solo va a hacer tus recetas más sabrosas y diferentes, sino además más sanas y naturales.

*Tabla: Análisis nutricional comparativo del ajo negro y el ajo morado*

Parámetro	Ajo negro de Las Pedroñeras /100g	Ajo morado de Las Pedroñeras /100 g
Valor Energético	160.8 kcal	126 kcal
Humedad	48.8 g	67.5 g
Cenizas	2.7 g	1.4 g
proteínas	9.3 g	7.8 g
Fibra total	3.0 g	1.1 g
Hidratos de Carbono	29.4 g	23.6
Azúcares	24.2 g	1.0 g
Sodio	0.01 g	0.01 g
Grasa	<0.6 g	<0.6 g



### **BIBLIOGRAFÍA CIENTÍFICA SOBRE EFECTOS SALUDABLES DEL AJO NEGRO:**

Kim MH, Kim MJ, Lee JH, Han JI, Kim JH, Sok DE, Kim MR. **Hepatoprotective effect of aged black garlic on chronic alcohol-induced liver injury in rats.** J Med Food, 2011; 14(7-8): 732-8.

Sato E, Kohno M, Hamano H, Niwano Y: **Increased antioxidative potency of garlic by spontaneous short-term fermentation.** Plant Foods Hum Nutr, 2006; 61: 157–160.

Sato E, Kohno M, Niwano Y. **Increased Level of Tetrahydro- $\beta$ -Carboline Derivatives in Short-Term Fermented Garlic.** Plant Foods for Human Nutrition, 2006; 61: 175–178.

Kim JH, Nam SH, Rico CW, Kang MY. **A comparative study on the antioxidative and anti-allergic activities of fresh and aged black garlic extracts.** International Journal of Food Science and Technology, 2012; Article first published online: 4 APR 2012

Purev U, Chung MJ, Oh DH. **Individual differences on immunostimulatory activity of raw and black garlic extract in human primary immune cells.** Immunopharmacol Immunotoxicol, 2012; Jan 20. [Epub ahead of print]

Kim, I., Kim, J.Y., Hwang, Y.J. et al. **The beneficial effects of aged black garlic extract on obesity and hyperlipidemia in rats fed a high-fat diet.** Journal of Medicinal Plants Research, 2011; 5: 3159–3168.

Lee, Y.M., Gweon, O.C., Seo, Y.J. et al. **Antioxidant effect of garlic and aged black garlic in animal model of type 2 diabetes mellitus.** Nutrition Research and Practice, 2009; 3: 156–161.

Lee, E.N., Choi, Y.W., Kim, H.K. et al. **Chloroform extract of aged black garlic attenuates TNF- $\alpha$ -induced ROS generation, VCAM-1 expression, NF- $\kappa$ B activation and adhesiveness for monocytes in human umbilical vein endothelial cells.** Phytotherapy Research, 2011; 25: 92–100.

Seo, Y.J., Gweon, O.C., Im, J., Lee, Y.M., Kang, M.J. & Kim, J.I. **Effect of garlic and aged back garlic on hyperglycemia and dyslipidemia in animal model of type 2 diabetes mellitus.** Journal of Food Science and Nutrition, 2009; 14: 1–7.

Corso-Martinez, M., Corso, N. & Villamiel, M. (2007). **Biological properties of onions and garlic.** Trends in Food Science and Technology, 2007; 18: 609–625.

Wang, D., Feng, Y., Liu, J. et al. (2010). **Black garlic (*Allium sativum*) extracts enhance the immune system.** Medicinal and Aromatic Plant Science and Biotechnology, 2010; 4: 37–40.



Avalado científicamente por INNOFOOD BY NEURON  
Avda. Innovación, 1. Edif. BIC. Armilla (Granada) – Spain  
Tel: +34 958 750607, Fax: +34 958 750580