



*Huerto del Sur*<sup>®</sup>



*El ajo no es sólo un condimento con  
infinitas propiedades para nuestra salud.  
Desde hoy es también un producto gourmet.*



AJO Negro es básicamente la transformación del ajo convencional a través de su cocción (reacción de Maillard). Este proceso se logra poniendo ajo blanco, el que todos conocemos, en un horno industrial por un periodo de 60 días (mayor tiempo = menor agua en el producto = mayor propiedades) a alta temperatura constante y controlando su humedad durante todo el proceso. Generando un ajo de color negro sin olor ni sabor fuerte, este ahora es dulce con textura suave y tierna, con olor agradable y gusto parecido a la



mermelada de cebolla al paladar. Además el proceso exagera sus propiedades del orden de 10 veces, generando un súper alimento completamente natural (sin aditivos ni preservantes) por el lado de la nutrición y un condimento Premium por el lado culinario.

Nace en Asia hace más de 1000 años como un intento por reducir el aroma y sabor tan fuertes del ajo normal, hay documentos que indican que el pionero fue un científico Japonés. Es altamente consumido en la cocina occidental, especialmente Japón, Korea y Tailandia. Su popularidad en



Occidente data sólo del 2006 en adelante, cuando grandes chefs comienzan a utilizarlo. Ferrán Adrià lo introdujo en 2007. En 2008 el New York Times lo destacaba como un nuevo ingrediente "gourmet" imprescindible en los platos de los grandes cocineros. En Chile comienza recién a aparecer.

En muchos países se vende como complemento alimenticio o medicinal. En Tailandia se anuncia como ingrediente que "alarga la vida a quien lo consume".





=

**SUPER  
ALIMENTO**

=



- De los 20 aminoácidos contiene 18 y de los ocho esenciales, los aporta todos.

- Es el mayor alimento natural antioxidante conocido, una fuente de juventud. Esto es debido a que posee una gran cantidad de la enzima superóxido dismutasa.

- Capacidad antihipertensiva por lo que ayuda a regular la presión arterial, por lo que es recomendable para personas con presión alta.

- Limpia los riñones y es un protector de las arterias ya que evita su calcificación.

- Regula el azúcar en sangre, por lo que

es ideal para diabéticos. El principio activo del ajo es la alicina, un compuesto de azufre que es imprescindible para la formación de la insulina.

- Ayuda al sistema inmunológico y aumenta nuestras defensas. Es un antibiótico natural.

- Disminuye el colesterol malo (LDL) y el nivel de lípidos en sangre gracias a un componente S-allí-cisteína que ayuda en el ajuste de la presión arterial. Lo que purifica la sangre y protege el corazón.

- Es diurético, ayuda a metabolizar las grasas, siendo un potente drenador del hígado, regula el tránsito intestinal y fortalece la digestión. evita la retención de líquidos.

- Es energizante y "vigorizante". Se aconseja consumirlo antes de una práctica deportiva, los niveles abundantes de germanio con la absorción de vitamina B1 ayudan a combatir el cansancio eliminando la fatiga mejorando la fuerza física. La alicina combinada con la vitamina B1, controla las hormonas y aumenta la función de los ovarios y los testículos además contiene alto contenido en zinc.

- Mejora la actividad de la próstata.

- Ayuda a la eliminación del estrés y de la depresión.

- Es un buen sedante del sistema nervioso por su alto contenido en azufre y fósforo. Ayuda en problemas respiratorios como el asma.

- Su alto nivel de aminoácidos ayuda a aumentar los niveles de colágeno indispensable para mantener una piel, músculos y huesos sanos.

- Finalmente en estudios recientes realizados por el Instituto Nacional del Cáncer ha sido catalogado como el mayor ingrediente de 48 alimentos estudiados e identificados para la prevención del CANCER. (<http://www.cancer.gov/cancertopics/factsheet/prevention/garlic-and-cancer-prevention>)





=

**SUPER  
ALIMENTO**

=



Este vegetal no resulta indigesto como el ajo en su forma común para algunas personas. Tiene un sabor profundo pero suave, creando una curiosa mezcla de matices dulces, ácidos y salados. Lo que hace que su consumo vaya desde untar una simple tostada hasta los más altos y sofisticados platos.

El ajo negro se puede consumir frío o bien se puede cocinar. Acompaña muy bien tanto quesos como verduras, puedes realizar ricas recetas; salsas, postres, cremas, perfecto para carnes y pescados, en pizzas, con arroz, pastas o cualquier otro uso en el que habitualmente empleamos ajo corriente.

Las posibilidades culinarias que se nos ofrecen este súper alimento sólo están limitadas por nuestra imaginación. Los grandes chefs de todo el mundo ya lo usan en algunos de sus platos.

- Hoy la información nutricional ha tomado fuerza por la nueva ley de etiquetado. El problema es que aún no se exige una validación formal demostrando la veracidad de esta información. Es por ello que creemos importante darles a nuestros clientes una fuente de verificación de esta

información para que exista una confianza de su veracidad.

Huerto del Sur es la primera empresa en Chile con sello en estos productos indicando la verificación nutricional del laboratorio de alimentos más importante de Chile.

- En las etiquetas para evitar ocupar plástico o PVC son pintadas en el vidrio y sus cajas de cartón. Todo es reutilizable.

- Durabilidad 18 meses que genera un proceso de comercialización óptimo.

- Código internacional de barras, que nos hace posible su comercialización en cualquier país.

- Stock ilimitado e inmediato.



Para mayor información:



[www.huertodelsur.cl](http://www.huertodelsur.cl)

[contacto@huertodelsur.cl](mailto:contacto@huertodelsur.cl)

+56 2 3269 0209 / +56 9 66398755