

高麗黒にんにく

【長期発酵・熟成・無添加・無着色】高温多湿という一定環境の中で約一カ月発酵熟成させました。生のにんにくよりも栄養価が高くなり、特有の臭いもほぼなくなります。さらに韓国南海郡産の特徴として、潮風の影響&土壌にカルシウム、カリウムが多く含まれているのでにんにくの栽培に良い条件で栽培でき、他のにんにくに比べセレンウムが大量に含まれ、特にアリシン成分が20%多く含まれています。もちもち食感でほんのり甘酸っぱいドライフルーツのような味です。



商品規格

メーカー	チョイスジャパン
原産国	韓国
原材料名	生にんにく（韓国南海郡産）
用法	皮をむいてそのままお召し上がりください。 1日1～2粒を目安にお目し上がり下さい。 開封後はなるべく早めにお召し上がり下さい。
内容量	50g
保存方法	高温多湿をさけ常温にて保存してください。
JAN	4580417662214