

Общая информация

Чеснок – это уникальный природный продукт, который может использовать каждый человек. Чеснок называют лекарством от тысячи болезней, считают источником красоты и «вечной молодости». Чеснок заслуженно занимает особое место во многих национальных кухнях. Лекарства на основе чеснока широко применяются в современной медицине.

Чеснок в кулинарии

Чеснок добавляют в салаты, супы, соусы, блюда из овощей, грибов, субпродуктов, птицы, дичи. Из всех сортов мяса чеснок лучше всего сочетается с бараниной. Чеснок подходит к большинству морепродуктов: креветкам, морским гребешкам, крабам и омарам. Приятный аромат придаёт чеснок соленьям, квашеньям, маринадам.

Полезность чеснока

Чеснок полезен для здоровья благодаря входящим в его состав витаминам, минеральным веществам и эфирным маслам. Чеснок укрепляет иммунитет, поддерживает тонус организма и сердечно-сосудистой системы. Чеснок эффективен при лечении простудных и инфекционных заболеваний. Чеснок – природный антибиотик и сравним по своему действию со многими лекарственными препаратами.



Чеснок “Прованс”, 100 гр.
мелконарезанный,
замороженный

Мелконарезанный, свежемороженый чеснок
в повторно закрывающейся упаковке.



Средняя пищевая ценность	100 g	GDA*
Энергетическая ценность	149 kcal 623 kJ	7,45 %
Белки	6,36 g	14,13 %
Жиры	0,50 g	0,71 %
Углеводы	33,06 g	14,36 %

* - % от рекомендуемой Ежедневной Нормы Потребления*(GDA)
Источник - Конфедерация Пищевой Промышленности. (CIAA)

