



Schwarzer Knoblauch Schweiz

Schwarzer Knoblauch Schweiz im Überblick

Was ist Schwarzer Knoblauch?

Bei Knoblauch handelt es sich um *Allium sativum*, einer alten Kulturpflanze, die bereits im alten Ägypten kultiviert wurde. Zahlreiche wissenschaftlich belegte Studien weisen auf die vorteilhaften Auswirkungen auf das gesamte Immun- und Herz-Kreislaufsystem sowie Blutfettwerte und Atherosklerose hin.

Knoblauch gilt zudem als Entzündungshemmer. Schwarzer Knoblauch Schweiz weist die Galaxie von positiven Eigenschaften auf, die bei der weißen Knolle vorhanden sind, ohne jedoch Mundegeruch und andere Ausdünstungen zu erzeugen.



Wie macht man schwarzen Knoblauch?

Der Trick ist das sogenannte „Fermentieren“, wodurch gewöhnlicher Knoblauch innerhalb einer gewissen Zeit sich zu „Black Garlic“ entwickelt.

Durch diese Technik verfärbt die Knolle sich schwarz, der Geschmack wird milder und süßlicher. Zudem beinhaltet er noch gleichermaßen ätherische Öle. Außerdem wird ihm eine antibiotische Wirkung zugeschrieben.



Die unterschiedlichen Formen des schwarzen Knoblauchs

Schwarzer Knoblauch Schweiz gibt es in verschiedensten Formen. Klassischerweise ist der fermentierte Black Garlic die Basis für

sämtliche Variationen.

Durch den langsamen Gärprozess der Fermentierung werden die Knoblauchzehen letztlich schwarz und erhalten einen süßlichen Geschmack. Die Konsistenz der Zehen wird geleeartig und zäher.

Schwarzer Knoblauch-Kapseln (<https://www.black-garlic.ch/schwarzer-knoblauch-kapseln/>) enthalten ein konzentriertes, hochwertiges Spezialextrakt des Black Garlics.

Es wird üblicherweise zugesetzt mit reichhaltigen B-Vitaminen, welche wertvolle Beiträge zu fundamentalen Körperfunktionen wie Energiestoffwechsel, Eisenstoffwechsel, Herzfunktion, Nervensystem und psychischen Funktionen leisten.

Außerdem wird die Reduzierung von Müdigkeit angekurbelt.

Die typischen Weichkapseln sind einfach zu schlucken und verursachen kein Aufstossen oder unangenehme Ausdünstungen.



Black Garlic Pulver und mehr

Black Garlic ist ebenfalls als Pulver erhältlich. So kann mit minimalstem Aufwand gewürzt werden, um gleichzeitig die zahlreichen positiven Eigenschaften nutzen zu können.

Für die Aufbewahrung des Knoblauchs gilt, ihn vor Licht zu schützen. Das zählt besonders für die Pulverform, da dort die größte Oberfläche herrscht.

Die fermentierte Version sollte vorzugsweise im Kühlschrank aufbewahrt werden. Jedoch schmeckt der Knoblauch so besonders und vorzüglich, dass er aus Prinzip nicht lange halten wird.



Die Eigenschaften von schwarzem Knoblauch

Schwarzer Knoblauch Schweiz ist als besonders effektives Probiotikum bekannt. In Asien schreibt man fermentiertem Knoblauch eine umfassende gesundheitsfördernde Wirkung im Allgemeinen zu.

Die unterstützenden Auswirkungen auf das Herz-Kreislaufsystem und die Blutfettwerte sowie auf Atherosklerose wurden bereits nachgewiesen.

Entzündungshemmende Effekte werden ebenso auf die dunkle Wunderknolle bezogen.

Im Unterschied zu normalem Knoblauch hat schwarzer, fermentierter Knoblauch einen reduzierten Gehalt an Allicin, welches ebenfalls in Zwiebelgewächsen vorhanden ist.

Durch den deutlich höheren Allicingehalt hat unfermentierter Knoblauch einen intensiveren, aber auch schärferen und eine etwas „anstößige“ Note.

Üblicherweise wird der Geschmack von schwarzem Knoblauch als sehr würzig beschrieben mit einer balsamischen Sirupnote.

Dadurch ist der Black Garlic sowohl für Herzhaftes wie Fleischgerichte, Suppen und Gemüsekreationen bestens geeignet, kann jedoch überraschend gut auch für süße Gerichte und Desserts angewendet werden.

Woher kommt der schwarze Knoblauch Schweiz?

Schon die alten Ägypter haben *Allium Sativum* kultiviert. Zudem wird es seit Jahrhunderten in Asien (Thailand, Südkorea, Japan) intensiv verwendet.

In den letzten Jahren Zeit kam es seinen Weg nach Taiwan und weiter in sämtliche andere Länder.

Letztlich zog Black Garlic dann die Aufmerksamkeit der Köche in den USA auf sich, wodurch der weltweite Weg der Gewürzknolle bereitet wurde.

Schwarzer Knoblauch Schweiz kann schließlich nun den einfachen Weg zu Ihnen nachhause finden.

Du kannst diesen Artikel zum Thema schwarzer Knoblauch Schweiz auch direkt als PDF herunterladen, klicke hier:

Weitere interessante Links haben wir hier für Dich aufgelistet:

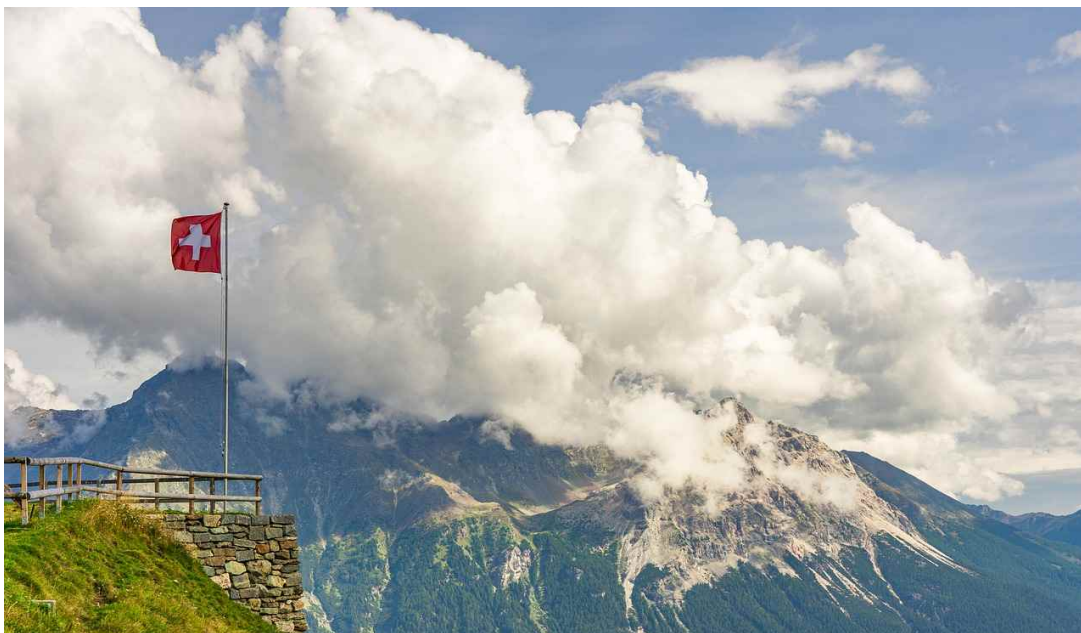
- Was ist Black Garlic? (<https://www.black-garlic.ch/was-ist-black-garlic/>)
- REWE (<https://shop.rewe.de/c/obst-gemuese-gemuese-zwiebeln-knoblauch/>)
- Migros (<https://migipedia.migros.ch/de/forum/schwarzer-knoblauch>)
- Rezepte mit schwarzem Knoblauch (<https://www.black-garlic.ch/schwarzer-knoblauch-rezepte/>)

 admin  10/03/2022

Teilen:

 Facebook  Twitter  WhatsApp  Email

Weitere beliebte Artikel





(<https://www.black-garlic.ch/schwarzer-knoblauch-schweiz/>)

Schwarzer Knoblauch Schweiz (<https://www.black-garlic.ch/schwarzer-knoblauch-schweiz/>)

Schwarzer Knoblauch Schweiz im Überblick Was ist Schwarzer Knoblauch? Bei Knoblauch handelt es sich um *Allium sativum*, einer alten Kulturpflanze, die bereits im alten

mehr » (<https://www.black-garlic.ch/schwarzer-knoblauch-schweiz/>)

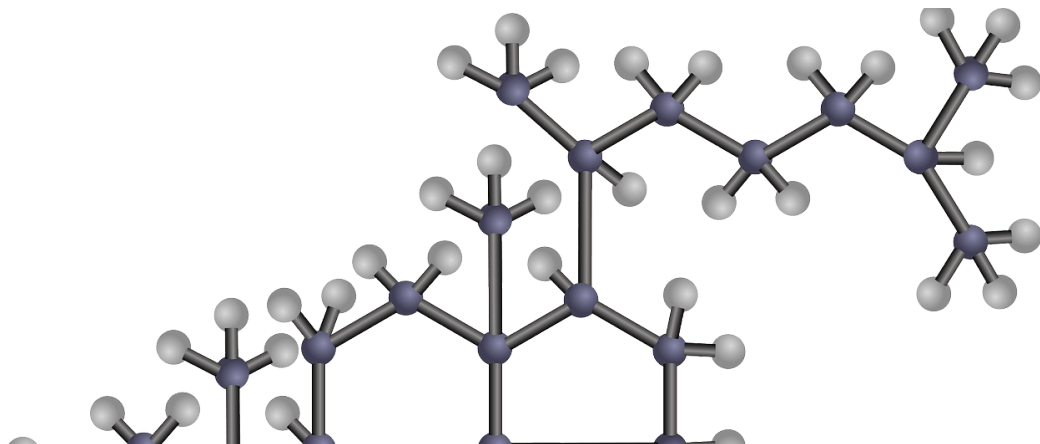


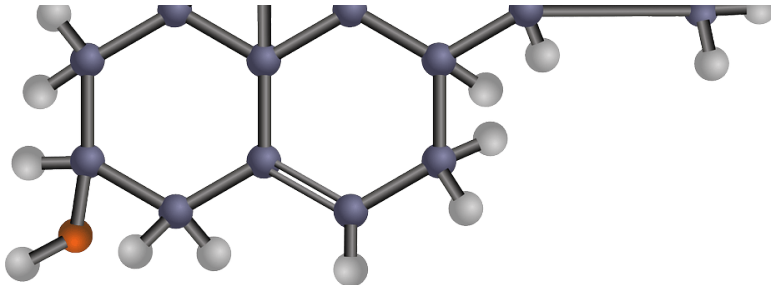
(<https://www.black-garlic.ch/schwarzer-knoblauch-wikipedia/>)

Das grosse Schwarzer Knoblauch Wikipedia 2022 (<https://www.black-garlic.ch/schwarzer-knoblauch-wikipedia/>)

Schwarzer Knoblauch Wikipedia Schwarzer Knoblauch enthält in vielerlei Hinsicht positive Eigenschaften, ohne dass Sie dabei Mundgeruch bekommen. Auch unangenehme Ausdünstungen fallen aus. Aufbewahrt wird

mehr » (<https://www.black-garlic.ch/schwarzer-knoblauch-wikipedia/>)





(<https://www.black-garlic.ch/schwarzer-knoblauch-cholesterin/>)

Schwarzer Knoblauch Cholesterin – 5 wichtige Fragen (<https://www.black-garlic.ch/schwarzer-knoblauch-cholesterin/>)

Schwarzer Knoblauch Cholesterin und weitere Vorteile: Schwarzer Knoblauch, was versteckt sich dahinter? Er wird auch Black Garlic genannt. Es handelt sich um fermentierten Knoblauch.

mehr » (<https://www.black-garlic.ch/schwarzer-knoblauch-cholesterin/>)



(<https://www.black-garlic.ch/black-garlic-hot-sauce/>)

Black Garlic Hot Sauce Super spicy Nr. 1 (<https://www.black-garlic.ch/black-garlic-hot-sauce/>)

Einzigartige Black Garlic Hot Sauce! Black Garlic Hot Sauce Sie ist scharf und unheimlich raffiniert, die BLACK GARLIC HOT SAUCE. Punkt! Spicy Hot Sauce

mehr » (<https://www.black-garlic.ch/black-garlic-hot-sauce/>)

(h
tt
p
s:
//
w
w
w.
fa

Black-Garlic.ch
(<https://www.black-garlic.ch/>)

kontakt@black-garlic.ch
(<mailto:kontakt@black-garlic.ch>)

b
o
o
k.
c
o
m
/B
l
a
c
k-
g
a
r
l
i
c
.
c
h

(h
tt
p:
//
k
o
n
t
a
k
t
@
b
l
a
c
k-
g
a
r
l
i
c
.
c
h

Informationen

- › [Shop](https://www.black-garlic.ch/shop/) (<https://www.black-garlic.ch/shop/>)
- › [Rezepte](https://www.black-garlic.ch/rezepte/) (<https://www.black-garlic.ch/rezepte/>)
- › [Über uns](https://www.black-garlic.ch/ueber-uns-informationen/) (<https://www.black-garlic.ch/ueber-uns-informationen/>)
- › [Blog](https://www.black-garlic.ch/blog/) (<https://www.black-garlic.ch/blog/>)
- › [Kontakt](https://www.black-garlic.ch/kontakt/) (<https://www.black-garlic.ch/kontakt/>)

(h
tt
p:
//
w
w.
i
n
f
o
r
m
a
t
i
o
n
e
n



Garlic - 109535094537208)

h) c.c. kgarca

am.com/blackgrlc/)

/HcuHga)