



2015 ajo shandong fresco de 4-6 cm en almacenamiento en frío mejor calidad

Especificaciones :

Precio	US \$700 - \$1600 / Tonelada Métrica
Nombre de la marca	Ajo
Número de modelo	O929
Lugar de origen	Shandong China (continente)
Cantidad mínima para ordenar	1 contenedor
Términos de pago	T/T con 30% antes de la producción, 70% saldo antes de cargar; L/C
Capacidad de suministro	Suministro cuatro estaciones, todo el año. 280 Toneladas Métricas/ Mes
Detalle de Envío	alrededor de 7 días después de recibir el depósito del 30%
detalles del empaque	10kg/20kg bolsa/caja
Estilo	Fresco
Tipo de producto	Hortalizas Liliáceas
Tipo	Ajo
Tipo de cultivo	Orgánico

Introducción detallada :

2015 ajo shandong fresco de 4-6 cm en almacenamiento en frío mejor calidad

Detalle rápido:

Estilo: Fresco

Tipo de Producto: Verduras Liliáceas

Tipo: Ajo

Tipo de Cultivo: Orgánico

Tamaño (cm): 4,5 cm, 5,0 cm, 5,5 cm, 6,0 cm, 6,5 cm

Certificación: Global Gap, SGS, HACCP, ISO 9001

Peso (kg): 10/20

Lugar de origen: Shandong China (continental)

Nombre de marca: ajo

Número de modelo: G029

Código H.S (NCM): 0703.20

Tiempo de cosecha: en mayo

Período de suministro: todo el año



Paquetes: 200g, 250g, 500g, 0.5lbs, 1lbs, 1kg, 3p, 4p, 5p, 10kg, 20kg (cartón/bolsa) ---según los requisitos del cliente

Colores: Ajo Blanco Puro y Blanco Normal

Usos del Ajo: Cocina, Medicinal, Semillas, Industrial

Origen: producción local

Ventaja: Configure el procesamiento, el almacenamiento y la exportación en uno

Descripción:

planta de ajo rojo chino en áreas de plantación de Pizhou ajo blanco normal tamaño 4.5-6.5cm más

1. Variedad disponible: ajo blanco normal, ajo blanco puro

2. Grado: Excelente calidad, todo tipo de ajo

3. Base de procesamiento: Jinxiang, Shandong, China

4. Período de suministro: todo el año

4.1) Temporadas frescas: Principios de junio a septiembre.

4.2) Temporadas de almacenamiento en frío: de septiembre a junio próximo

5. Capacidad de suministro: 3,000MT/año

6. Tamaño: 4,0 cm/4,5 cm/5,0 cm/5,5 cm/6,0 cm/6,5 cm

7. Embalaje:

7.1) Embalaje suelto: 20 kg/bolsa de malla, 15 kg/bolsa de malla, 10 kg/bolsa de malla, 5 kg/bolsa de malla, 20 kg/caja, 15 kg/caja, 10 kg/caja, 8 kg/caja, 6 kg/caja, 5 kg/caja, 4 kg /caja

7.2) Embalaje pequeño: 3 piezas/malla, 4 piezas/malla, 5 piezas/malla, 250 g/malla, 500 g/malla, 1000 g/malla

7.3) Embalaje del cliente disponible bajo pedido.

8. Pedido mínimo: 40RHC

9. Transporte:

9.1) 25MT por 40RHC: embalaje de cartón + bolsa de malla

9.2) 28/30MT POR 40RHC: embalaje en bolsa de malla

9.3) 26MT por 40RHC: embalaje a granel de cartón

10. Términos de precio: EXW, FOB

11. La rica experiencia en la exportación de profesiones nos asegura que manejaremos toda la situación de manera eficiente y con alta calidad.

12. Certificado de Inspección: Certificado de Origen, Certificado Fitosanitario y Certificado de Inspección de Cantidad.

Uso medicinal y beneficios para la salud

Animal studies, and some early research studies in humans, have suggested possible cardiovascular benefits of garlic. A Czech study found garlic supplementation reduced accumulation of cholesterol on the vascular walls of animals. Another study had similar results, with garlic supplementation significantly reducing aortic plaque deposits of cholesterol-fed rabbits. Another study showed supplementation with garlic extract inhibited vascular calcification in human patients with high blood cholesterol. The known vasodilative effect of garlic is possibly caused by catabolism of garlic-derived polysulfides to hydrogen sulfide in red blood cells (RBCs), a reaction that is dependent on reduced thiols in or on the RBC membrane. Hydrogen sulfide is an endogenous cardioprotective vascular cell-signaling molecule.

A 2012 meta-analysis of randomized, double-blind, placebo-controlled trials looking at the effects of garlic on serum lipid profiles, found garlic was superior to placebo in reducing serum total cholesterol and triglyceride levels.

Compared with the placebo groups, serum total cholesterol and triglyceride levels in the garlic groups was reduced



by 0.28 (95% CI, ?0.45, ?0.11) mmol L⁻¹ (P = 0.001) and 0.13 (95% CI, ?0.20, ?0.06) mmol L⁻¹ (P < 0.001), respectively.

Allium sativum has been found to reduce platelet aggregation and hyperlipidemia.

In 2007, the BBC reported *Allium sativum* may have other beneficial properties, such as preventing and fighting the common cold. This assertion has the backing of long tradition in herbal medicine, which has used garlic for hoarseness and coughs. The Cherokee also used it as an expectorant for coughs and croup. However, in contrast to these earlier claims concerning the cold-preventing properties of garlic, a 2012 report in the Cochrane Database of Systematic Reviews concludes that "there is insufficient clinical trial evidence regarding the effects of garlic in preventing or treating the common cold. A single trial suggested that garlic may prevent occurrences of the common cold but more studies are needed to validate this finding. Claims of effectiveness appear to rely largely on poor-quality evidence."

Garlic is also alleged to help regulate blood sugar levels. Regular and prolonged use of therapeutic amounts of aged garlic extracts lower blood homocysteine levels and has been shown to prevent some complications of diabetes mellitus. People taking insulin should not consume medicinal amounts of garlic without consulting a physician.

Garlic was used as an antiseptic to prevent gangrene during World War I and World War II. More recently, it has been found from a clinical trial that a mouthwash containing 2.5% fresh garlic shows good antimicrobial activity, although the majority of the participants reported an unpleasant taste and halitosis.

Garlic cloves are used as a remedy for infections (especially chest problems), digestive disorders, and fungal infections such as thrush. Garlic can be used as a disinfectant because of its bacteriostatic and bactericidal properties.

Garlic has been found to enhance thiamin absorption, and therefore reduces the likelihood for developing the thiamin deficiency beriberi.

In 1924, it was found to be an effective way to prevent scurvy, because of its high vitamin C content.

Garlic has been used reasonably successfully in AIDS patients to treat *Cryptosporidium* in an uncontrolled study in China. It has also been used by at least one AIDS patient to treat toxoplasmosis, another protozoal disease.

Garlic supplementation has been shown to boost testosterone levels in rats fed a high protein diet.

A 2010 double-blind, parallel, randomized, placebo-controlled trial, involving 50 patients whose routine clinical records in general practice documented treated but uncontrolled hypertension, concluded, "Our trial suggests that aged garlic extract is superior to placebo in lowering systolic blood pressure similarly to current first line medications in patients with treated but uncontrolled hypertension."

Ajo, crudo	
Valor nutricional por 100 g (3,5 oz)	
Energía	623 kJ (149 kcal)
Carbohidratos	33.06 g
- Azúcares	1 g
- Fibra dietética	2.1 g
Gordo	0.5 g
Proteína	6.36 g
Tiamina (vit. B1)	0.2 mg (17%)
Riboflavina (vit. B2)	0.11 mg (9%)
Niacina (vit. B3)	0.7 mg (5%)
Ácido pantoténico (B5)	0.596 mg (12%)



Vitamina B6	1.235 mg (95%)
Folato (vit. B9)	3 ?g (1%)
Vitamina C	31.2 mg (38%)
Calcio	181 mg (18%)
Hierro	1.7 mg (13%)
Magnesio	25 mg (7%)
Manganeso	1.672 mg (80%)
Fósforo	153 mg (22%)
Potasio	401 mg (9%)
Sodio	17 mg (1%)
Zinc	1.16 mg (12%)
Selenio	14.2 ?g

Almacenamiento

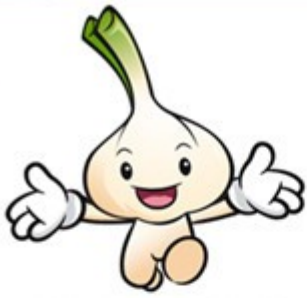
A nivel doméstico, el ajo se almacena tibio [por encima de 18 °C (64 °F)] y seco para mantenerlo latente (para que no brote). Se cuelga tradicionalmente; Las variedades de cuello blando a menudo se trenzan en hilos llamados trenzas o grappes. Los clavos pelados se pueden almacenar en vino o vinagre en el refrigerador. Comercialmente, el ajo se almacena a 0 °C (32 °F), en un ambiente seco y con poca humedad. El ajo se mantendrá por más tiempo si la parte superior permanece adherida. El ajo a menudo se mantiene en aceite para producir aceite con sabor; sin embargo, la práctica requiere que se tomen medidas para evitar que el ajo se eche a perder. El ajo no tratado mantenido en aceite puede favorecer el crecimiento de *Clostridium botulinum*, que causa la enfermedad mortal del botulismo; la refrigeración no garantizará la seguridad del ajo mantenido en aceite. Para reducir este riesgo, el aceite debe refrigerarse y usarse dentro de una semana. Según wikihow, el ajo sumergido en aceite debe conservarse en el congelador. Los aceites preparados comercialmente están ampliamente disponibles. Los fabricantes agregan ácidos y/u otros productos químicos para eliminar el riesgo de botulismo en sus productos. Se han notificado dos brotes de botulismo relacionados con el ajo almacenado en aceite.

En 1961, Chester Lilley de Kent en Inglaterra fue la primera persona en transformar el ajo en forma de píldora para almacenar. Aunque no fue ampliamente aceptado en ese momento para usos culinarios, una solución encapsulada tanto para el almacenamiento como para la dosificación simple del ajo se ha convertido en algo común.

Tipo	Ajo blanco puro, ajo blanco normal Ajo fresco: de principios de junio a septiembre / Ajo en almacenamiento en frío : de octubre al próximo mayo
------	--

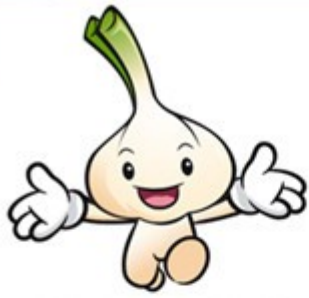


Nombre	planta de ajo rojo chino en áreas de plantación de Pizhou ajo blanco normal tamaño 4.5-6.5cm más
Ventajas	Tenemos nuestras propias granjas y fábricas. Precios competitivos, así como condiciones de pago favorables.
Tamaño	4.5cm ~5.0cm; 5.0~5.5cm; 5.5~6.0cm; 6.5 más
Estándar de exportación	sin raíz, limpio, sin moho negro, no roto, sin rajaduras en la piel, sin germinación interna crecimiento, sin insectos ni hongos.
Características	Piel gruesa y brillante, textura entera y fuerte, bulbos de forma regordeta.
Peso: 40'RH	1.26-30MT/40' contenedor frigorífico embalaje en bolsas de malla. 2.26.-28MT/40' contenedor frigorífico embalaje en caja
Embalaje suelto:	10kg/caja, 9kg/caja, 5kg/caja, 10kg/bolsa, 20kg/bolsa,
Embalaje pequeño	1, En 1kgx10mallas dentro 10kg caja 2, En 500gx20mallas dentro 10kg caja 3, En 250gx40mallas dentro 10kg caja 4, En 200gx50mallas dentro 10kg caja 5, En 2p/3p/4p/5p dentro 4kg/5kg/10kg/30lbs caja 6, En 1kg dentro 5kg bolsa 7, En 500g dentro 5kg bolsa



PIONEER GARLIC



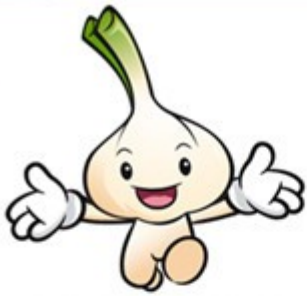


PIONEER GARLIC



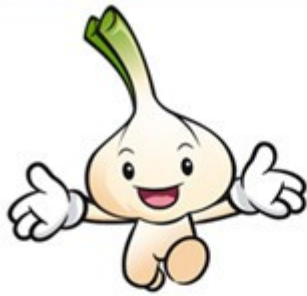


PIONEER GARLIC



PIONEER GARLIC





PIONEER GARLIC



Póngase en contacto con nosotros:

Alvin

Móvil: 86-15562397099

Teléfono: 0086-537-8701876

Fax:0086-537-8707115