5-6cm 2022 mejor calidad fresco normal blanco/blanco puro en cámara frigorífica

Especificaciones :

Precio	US $700 - $1600 / Tonelada Métrica
Nombre de la marca	Ajo
Número de modelo	O929
Lugar de origen	Shandong China (continente)
Cantidad minima para ordenar	1 contenedor
Términos de pago	T/T con 30% antes de la producción, 70% saldo antes de cargar
Capacidad de suministro	Suministro cuatro estaciones, todo el año. 280 Toneladas Métricas/ Mes
Detalle de Envio	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 :

5-6cm 2022 mejor calidad fresco normal blanco/blanco puro en cámara frigorífica

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

Los estudios en animales y algunos estudios de investigación preliminares en humanos han sugerido posibles beneficios cardiovasculares del ajo. Un estudio checo encontró que la suplementación con ajo redujo la acumulación de colesterol en las paredes vasculares de los animales. Otro estudio tuvo resultados similares, con suplementos de ajo que redujeron significativamente los depósitos de placa aórtica de conejos alimentados con colesterol. Otro estudio mostró que la suplementación con extracto de ajo inhibía la calcificación vascular en pacientes humanos con colesterol alto en la sangre. El efecto vasodilatador del ajo posiblemente sea causado por el catabolismo de los polisulfuros derivados del ajo a sulfuro de hidrógeno en los glóbulos rojos, una reacción que

depende de la reducción de tioles en o sobre la membrana de los glóbulos rojos. El sulfuro de hidrógeno es una molécula de señalización de células vasculares cardioprotectora endógena.
Un análisis de 2012 de ensayos aleatorizados, doble ciego y controlados con placebo que analizó los efectos del ajo en los perfiles de lípidos séricos encontró que el ajo era superior al placebo en la reducción de los niveles séricos de colesterol total y triglicéridos. En comparación con los grupos de placebo, los niveles séricos de colesterol total y triglicéridos en los grupos de ajo se redujeron en 0,28 (IC del 95 %, ?0,45, ?0,11) mmol L?¹ (P = 0,001) y 0,13 (IC del 95 %, ?0,20, ?0,06) mmol L?¹ (P < 0,001), respectivamente.
Se ha descubierto que Allium sativum reduce la agregación plaquetaria y la hiperlipidemia.
En 2007, la BBC informó que Allium sativum podría tener otras propiedades beneficiosas, como prevenir y combatir el resfriado común. Esta afirmación tiene el respaldo de una larga tradición en la fitoterapia, que ha utilizado el ajo para la ronquera y la tos. Los Cherokee también lo usaban como expectorante para la tos y el crup. Sin embargo, en contraste con estas afirmaciones anteriores sobre las propiedades del ajo para prevenir el resfriado, un informe de 2012 en la Base de datos Cochrane de Revisiones Sistemáticas concluye que "no hay pruebas clínicas suficientes sobre los efectos del ajo en la prevención o el tratamiento del resfriado común". un solo ensayo sugirió que el ajo puede prevenir la aparición del resfriado común, pero se necesitan más estudios para validar este hallazgo. Las afirmaciones de efectividad parecen depender en gran medida de evidencia de baja calidad".
También se alega que el ajo ayuda a regular los niveles de azúcar en la sangre. El uso regular y prolongado de cantidades terapéuticas de extractos de ajo añejo reduce los niveles de homocisteína en sangre y se ha demostrado que previene algunas complicaciones de la diabetes mellitus. Las personas que toman insulina no deben consumir cantidades medicinales de ajo sin consultar a un médico.
El ajo se usó como antiséptico para prevenir la gangrena durante la Primera Guerra Mundial y la Segunda Guerra Mundial. Más recientemente, se ha descubierto a partir de un ensayo clínico que un enjuague bucal que contiene un 2,5 % de ajo fresco muestra una buena actividad antimicrobiana, aunque la mayoría de los participantes reportaron un sabor desagradable y halitosis.
Los dientes de ajo se utilizan como remedio para infecciones (especialmente problemas de pecho), trastornos digestivos e infecciones por hongos como la candidiasis. El ajo se puede utilizar como desinfectante por sus propiedades bacteriostáticas y bactericidas.
Se ha descubierto que el ajo mejora la absorción de tiamina y, por lo tanto, reduce la probabilidad de desarrollar la deficiencia de tiamina beriberi.
En 1924, se descubrió que era una forma eficaz de prevenir el escorbuto, debido a su alto contenido de vitamina C.
El ajo se ha utilizado con bastante éxito en pacientes con SIDA para tratar Cryptosporidium en un estudio no controlado en China. También ha sido utilizado por al menos un paciente con SIDA para tratar la toxoplasmosis, otra enfermedad protozoaria.
Se ha demostrado que la suplementación con ajo aumenta los niveles de testosterona en ratas alimentadas con una dieta rica en proteínas.
Un ensayo doble ciego, paralelo, aleatorizado, controlado con placebo de 2010, que involucró a 50 pacientes cuyos registros clínicos de rutina en la práctica general documentaron hipertensión tratada pero no controlada, concluyó: "Nuestro ensayo sugiere que el extracto de ajo añejo es superior al placebo para reducir la presión arterial sistólica de manera similar a los medicamentos actuales de primera línea en pacientes con hipertensión tratada pero no controlada".

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 frio : 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 dentro10kg 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

Applications::

usos culinarios

El ajo se usa ampliamente en todo el mundo por su sabor picante como aderezo o condimento.
El bulbo de la planta de ajo es la parte más utilizada. Con la excepción de los tipos de dientes individuales, los bulbos de ajo normalmente se dividen en numerosas secciones carnosas llamadas dientes. Los dientes de ajo se utilizan para el consumo (crudos o cocidos) o con fines medicinales. Tienen un sabor acre y especiado característico que se suaviza y endulza considerablemente con la cocción.
Otras partes de la planta de ajo también son comestibles. A veces se comen las hojas y las flores (bulbos) de la cabeza (espata). Tienen un sabor más suave que los bulbos y se consumen con mayor frecuencia cuando están inmaduros y aún tiernos.El ajo inmaduro a veces se arranca, como una cebolleta, y se vende como "ajo verde" . Cuando se permite que el ajo verde crezca más allá de la etapa de "cebolleta", pero no se le permite madurar por completo, puede producir un ajo "redondo", un bulbo como una cebolla hirviendo, pero no separado en dientes como un bulbo maduro. Además, los tallos de flores inmaduros (escapes) del cuello duro a veces se comercializan para usos similares a los espárragos en salteados.
Las partes no comestibles o que rara vez se comen de la planta de ajo incluyen la "piel" y el racimo de raíces. Las capas protectoras de papel de la "piel" sobre varias partes de la planta generalmente se descartan durante la preparación para la mayoría de los usos culinarios, aunque en Corea las cabezas enteras inmaduras a veces se preparan con las pieles tiernas intactas. El grupo de raíces adherido a la placa basal del bulbo es la única parte que normalmente no se considera apetecible en ninguna forma.
El ajo es un componente fundamental en muchos o la mayoría de los platos de varias regiones, incluido el este de Asia, el sur de Asia, el sudeste de Asia, el Medio Oriente, el norte de África, el sur de Europa y partes de América del Sur y Central. El sabor varía en intensidad y aroma con los diferentes métodos de cocción. A menudo se combina con cebolla, tomate o jengibre. La piel parecida a un pergamino es muy parecida a la piel de una cebolla y, por lo general, se quita antes de usarla cruda o cocida. Una alternativa es cortar la parte superior del bulbo, cubrir los dientes con aceite de oliva (u otro condimento a base de aceite) sobre ellos y asarlos en un horno. El ajo se ablanda y se puede extraer de los dientes apretando el extremo (raíz) del bulbo, o individualmente apretando un extremo del diente. En Corea, las cabezas de ajo se fermentan a alta temperatura; el producto resultante, llamado ajo negro, es dulce y almibarado, y ahora se vende en Estados Unidos, Reino Unido y Australia.
El ajo se puede aplicar a diferentes tipos de pan para crear una variedad de platos clásicos, como

pan de ajo, tostadas de ajo, bruschetta, crostini y canapé.
Los aceites se pueden aromatizar con dientes de ajo. Estos aceites infundidos se utilizan para sazonar todas las categorías de verduras, carnes, panes y pastas.
En algunas cocinas, los bulbos jóvenes se conservan en vinagre durante tres a seis semanas en una mezcla de azúcar, sal y especias. En el este de Europa, los brotes se conservan en escabeche y se comen como aperitivo.
El ajo ligeramente ahumado es cada vez más popular en la cocina británica y europea. Es particularmente apreciado para rellenar aves y caza, y en sopas y guisos. En ambos casos, es importante utilizar la piel que no se descartó, ya que gran parte del sabor ahumado se encuentra allí, en lugar de en los propios dientes.
Los paisajes inmaduros son tiernos y comestibles. También se les conoce como "lanzas de ajo", "tallos" o "tapas". Los paisajes generalmente tienen un sabor más suave que los clavos. A menudo se usan para saltear o estofar como espárragos. Las hojas de ajo son una verdura popular en muchas partes de Asia. Las hojas se cortan, se limpian y luego se fríen con huevos, carne o verduras.
Mezclar ajo con yemas de huevo y aceite de oliva produce alioli. El ajo, el aceite y una base gruesa producen skordalia. Mezclando ajo, almendra, aceite y pan remojado se obtiene el ajoblanco.
El ajo en polvo tiene un sabor diferente al del ajo fresco. Si se usa como sustituto del ajo fresco, 1/8 de cucharadita de ajo en polvo equivale a un diente de ajo.

Usos espirituales y religiosos

El ajo ha sido considerado como una fuerza tanto para el bien como para el mal. Según el Diccionario de supersticiones de Cassell, existe un mito islámico que considera que después de que Satanás abandonó el Jardín del Edén, surgió ajo en su huella izquierda y cebolla en la derecha. En Europa, muchas culturas han utilizado el ajo como protección o magia blanca, quizás debido a su reputación como una potente medicina preventiva. Las creencias populares de Europa Central consideraban que el ajo era una protección poderosa contra los demonios, los hombres lobo y los vampiros. Para alejar a los vampiros, el ajo se podía usar, colgar en las ventanas o frotar en chimeneas y cerraduras.
Tanto en el hinduismo como en el jainismo, se considera que el ajo estimula y calienta el cuerpo y aumenta los deseos. Algunos hindúes devotos generalmente evitan usar ajo y la cebolla relacionada en la preparación de alimentos para festividades y eventos religiosos. Los seguidores de la religión jainista evitan comer ajo y cebolla a diario.
Una creencia entre algunos hindúes es que cuando Devas y Asuras lucharon por el néctar durante el batido del océano de leche (Samudramathan) en el otro mundo, dos Asuras pudieron acceder al néctar y tenían cierta cantidad en la boca de manera sigilosa. Conociendo el juego sucio de los Asuras, el Dios golpeó las cabezas de esos Asuras antes de que pudieran tragarlo y, como resultado, el néctar cayó a la tierra de sus bocas en gotas que luego crecieron como ajo; es por eso que el vegetal tiene propiedades medicinales tan maravillosas.
En algunas tradiciones budistas, se entiende que el ajo, junto con las otras cinco "especias picantes", estimula los impulsos sexuales y agresivos en detrimento de la práctica de la meditación.
En el folclore filipino, el ajo se usa para ahuyentar a los monstruos.

Especificaciones:

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

1. Base propia de producción de ajo
2. Más de 5 años de experiencia
3. Ajo fresco de nueva cosecha
4. ISO 9001, SGS, APPCC, GAP GLOBAL

Ventaja competitiva:

1. Tenemos nuestra propia fábrica y garantizamos la calidad.
2. Tenemos suficiente capacidad de suministro
3. Podemos ofrecer precios y servicios más competitivos

LE ROI