

Fermentierter Knoblauch

Bei der speziellen Herstellung wird der Knoblauch mehrere Wochen extremer Luftfeuchtigkeit ausgesetzt und erhält dadurch seine schwarze Farbe. Geschmacklich hat der schwarze Knoblauch wenig mit dem weißen Knoblauch zu tun, er hat einer eher süß-säuerlichen Geschmack und keinen typisch beißenden Geruch.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Brennwert kJ	119 kJ
Brennwert kcal	498 kcal
Fett	0.5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.05 g
Kohlenhydrate	24.3 g
davon Zucker	1 g
Eiweiß	4.3 g
Salz	1.2 g

Sonstige Angaben

Enthält Alkohol	Nein
-----------------	------

Zutaten

Knoblauch

Inverkehrbringer

DIP GmbH
Am Uphof 9 33829 Borgholzhausen Deutschland