



BOLETÍN
080
03/07/2018

EL AJO NEGRO ESTÁ EN LA CEDA

- El Instituto Nacional de Cáncer tiene en estudio este producto por sus propiedades para prevenir cáncer
- Es considerado exótico y requerido por chefs, ya que su sabor es un 95% menos intenso que el blanco, con toques dulces y ácidos

De los productos no tradicionales o exóticos que se comercializan en la Central de Abasto de la Ciudad de México (CEDA-CDMX), destaca el ajo negro, importado de China o el de origen nacional, que no es tan conocido como su contraparte blanca, pero posee mayores nutrientes para la salud.

Su distintivo color se debe a que sus bulbos han pasado por un proceso de fermentación a temperaturas de 50 a 60 grados centígrados, en un ambiente de humedad controlada durante 30 días o más.

Se caracteriza por tener una cabeza mediana, seis dientes de color negro vibrante, textura suave y tierna, así como un sabor ácido-dulce a la vez, similar al de la ciruela.

A esta verdura se le atribuyen propiedades medicinales, como indican estudios realizados por el Instituto Nacional de Cáncer, que lo ubica como el mayor ingrediente, de 48 alimentos, que ha sido analizado e identificado para prevenir este padecimiento en cualquiera de sus variantes.

Sus nutrientes más representativos son los aminoácidos, zinc y antioxidantes; se le atribuyen propiedades terapéuticas, así como un gran potencial para disminuir el riesgo de padecer enfermedades cardiovasculares como diabetes, hipertensión, entre otras.

Este producto se comercializa diariamente en el corredor comercial al menudeo y mayoreo, en el local J 102 A y en la nave K-L, del sector Frutas y Legumbres, donde se puede adquirir desde \$39.00 pesos la cabeza.

También están las presentaciones sin cáscara, en envase de 160 gramos, a \$259.00 o en gotas de 30 mililitros el gotero, en \$249.00 el frasco. Si prefieres el volumen, a \$450.00 en rack de medio kilo y \$800.00 el kilo.



Para obtener más información de estos u otros productos de la Central de Abasto, se puede encontrar mayores informes en www.ficeda.com.mx.

--o0o--

Comunicación Social FICEDA
5694 4818 Ext. 107