

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 einen eher süß-säuerlichen Geschmack und keinen typisch beißenden Geruch.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Sonstige Angaben

Enthält Alkohol

Nein

Zutaten

Knoblauch

Inverkehrbringer

DIP GmbH

Am Uphof 9 33829 Borgholzhausen Deutschland