

# “Ajo Negro” un superalimento saludable y rico que nace en San Rafael

03/01/2025



El emprendimiento se denomina “Ajo Negro Oro Rubí” y forma un superalimento saludable y rico, cada vez más buscado en la gastronomía.

La iniciativa tiene una particularidad, es sembrado en una finca de San Rafael y se termina de procesar en Buenos Aires.

Desde la feria Expoagro destacaron el proyecto y Sol Revello explicó que “traemos el ajo orgánico de San Rafael, Mendoza y en el Parque Industrial de Burzaco lo cocinamos hasta el proceso de fermentación, unos 35 días, donde evapora el picor del ajo blanco, cambia el sabor y el color y se potencian todas las propiedades”.

Entre algunas de sus propiedades destacan que es bueno para el

corazón, la presión, el colesterol y funciona como energizante.



“La siembra es en San Rafael en una finca. Comenzamos en marzo y en noviembre vamos a cosechar”, explicó y destacó que el resto del proceso se termina en la sede de la firma en localidad del sur del conurbano bonaerense.

La idea del “ajo negro” empezó en Asia buscando aprovechar los beneficios del ajo blanco que -muchas veces- es difícil de consumir. Así se logró generar un producto más rico y sabroso.

La empresa comenzó a trabajar en 2011 y conforma una pyme de 10 personas que ofrece varios productos como el bulbo, la pasta, ajo miel y pelado. “Es rico, sano, natural y con un sabor distinto que sirve para acompañar muchas comidas”, remarcó Sol.



“Además de ser un alimento saludable es un excelente aliado en la cocina. Su incorporación en las diferentes preparaciones, ya sean dulces o saladas le da un toque especial a tus comidas”, explican desde la firma.

## **EL PRODUCTO**

El Ajo Negro Oro Rubí es ajo cocido orgánico, cultivado en territorio sanrafaelino. Se encuentra certificado como producto orgánico por la Organización Internacional Agropecuaria.



“Bajo el suelo y el clima mendocino se generan bulbos de ajo de inmejorable calidad. Por lo cual el ajo producido en Mendoza está reconocido como el mejor del mundo”, explican.

## **RICO, SANO Y CON BENEFICIOS**

Mediante cocción, con temperatura y humedad controladas durante 30 días, se logra un ajo que cambia su color a negro.

“Este proceso produce un ajo más rico y dulce, con sabor similar al de una ciruela disecada”, indican.

“Al consumir un solo diente de Ajo negro, obtenemos los beneficios equivalentes a una cabeza entera de Ajo crudo”, ponen como ejemplo.

Un dato fundamental para muchos que evitan el ajo es que “aporta todos los beneficios del ajo crudo y como ventaja preserva el aliento de quien lo consume”.