

Polvo De Cebolla Orgánica



El polvo de cebolla orgánico es el ingrediente ideal en el armario de la tienda para tener a mano cuando desee agregar sabor a cebolla a un plato como una salsa o un adobo sin agregar textura o trozos de cebolla. Las cebollas tienen que crecer en un ambiente soleado, PH 6.6 a 6.8, y suelo que contenga oligoelementos. Shandong y Henan son los mejores lugares para cultivar cebollas orgánicas. Los pasos clave de plantación son los siguientes. 1. Para mejorar la tierra pesada, afloje la tierra al menos 18" hacia abajo y mezcle con estiércol bien descompuesto, compost, hojas trituradas u otra materia orgánica 2. Es importante usar semillas de cebolla frescas 3. La germinación ocurre a temperaturas de 50-95° F Técnica de procesamiento principal: cebolla fresca orgánica, cortada, lavado con burbujas de aire limpio, rebanada, deshidratación y secado, esterilización por vapor (Temperatura: > 95 ° C Tiempo: 2 '), polvo. El polvo de cebolla orgánico tiene las siguientes características: 1. 100% orgánico 2. Sin OGM 3. Sin gluten 4. Sin alérgenos 5. Polvo de cebolla 100% puro sin ningún aditivo 6. Polvo de cebolla fina 7. Sabor a cebolla Nuestro polvo de cebolla orgánico es

una de las mejores fuentes de un tipo de flavonoide llamado quercetina. La quercetina es un poderoso antioxidante que puede respaldar una respuesta inflamatoria saludable. Las cebollas contienen más polifenoles que el ajo o los puerros. Vitaminas: vitamina C, A, E, ácido fólico, B6, tiamina, riboflavina, niacina, vitamina E, vitamina K Minerales: potasio, calcio, hierro, magnesio, fósforo, sodio, zinc.

Embalaje



¿Quiere saber más sobre este producto o tiene alguna pregunta?

[Ver página del producto: Polvo De Cebolla Orgánica](#)