

Polvere di cipolla biologica



La polvere di cipolla biologica è l'ingrediente ideale per la dispensa da avere a portata di mano quando si desidera aggiungere il sapore di cipolla a un piatto come una salsa o una marinata senza aggiungere consistenza o pezzi di cipolla. Le cipolle devono crescere in un ambiente soleggiato, PH da 6,6 a 6,8 e terreno contenente oligoelementi. Shandong e Henan sono i posti migliori per coltivare cipolle biologiche. I passaggi chiave per la semina sono i seguenti. 1. Per migliorare il terreno pesante, allentare il terreno di almeno 18 "in basso e mescolare con letame ben decomposto, compost, foglie sminuzzate o altra materia organica 2. L'uso di semi di cipolla fresca è importante 3. La germinazione avviene a temperature di 50-95° F Principali tecniche di lavorazione: cipolla fresca biologica, tagliata, lavaggio a bolle d'aria pulita, affettatura, disidratazione ed essiccazione, sterilizzazione a vapore (Temperatura:>95°C Tempo:2'), polvere. La polvere di cipolla biologica ha le seguenti caratteristiche: 1. 100% biologica 2. non OGM 3. Senza glutine 4. Senza allergeni 5. Polvere di cipolla pura al 100% senza alcun additivo 6. Polvere di cipolla fine 7. Aroma di cipolla La nostra polvere di cipolla biologica

è una delle migliori fonti di un tipo di flavonoide chiamato quercetina. La quercetina è un potente antiossidante che può supportare una sana risposta infiammatoria. Le cipolle contengono più polifenoli dell'aglio o dei porri. Vitamine: Vitamina C, A, E, folato, B6, Tiamina, Riboflavina, Niacina, Vitamina E, Vitamina K Minerali: Potassio, Calcio, Ferro, Magnesio, Fosforo, Sodio, Zinco.

Imballaggio



Vuoi saperne di più su questo prodotto o hai domande?

[Visualizza pagina prodotto: Polvere di cipolla biologica](#)