

Ail noir vieilli



L'ail Noir Vieilli est hautement concentré en S-Allyl-cystéine.

A partir du bulbe frais de l'ail et avec un processus rigoureux de vieillissement, on obtient l'ail Noir Vieilli qui est différent de l'Ail Vieilli.

L'ail doit monter en température pour subir ce processus de vieillissement, soit de façon naturelle par une macération et fermentation, soit de façon accélérée par une chauffe à haute température qui va révéler son pouvoir antioxydant.

Il faut compter de 4 à 6 semaines et cette réaction supprime l'odeur caractéristique de l'ail frais.

Afin d'obtenir un ail noir vieilli aux propriétés spécifiques, le processus de transformation nécessite des étapes bien définies et un contrôle très strict. Le changement de son apparence est dû aux sucres et aux acides aminés présents dans l'ail frais, grâce à la réaction de Maillard qui provoque un brunissement non enzymatique, ce qui lui donne sa couleur d'ail noir. Cette réaction permet de favoriser la conservation du produit et d'en modifier à volonté le goût selon les ingrédients ajoutés lors du processus de transformation. Cette macération nécessite un pH fluctuant entre 6 et 10.

Ce processus de vieillissement produit la conversion de substances présentes dans l'ail frais, comme l'allicine, en autre substance comme les dérivés soufrés plus stables comme la S-allyl-cystéine ; c'est cette substance qui est responsable des propriétés caractéristiques de l'ail noir vieilli qui va apporter le S-Allyl-Cystéine et des polyphénols.

Le vieillissement permet non seulement de conserver les propriétés de l'ail frais mais d'en amplifier certains bienfaits. Quant à « l'ail noir vieilli » il acquiert des propriétés exceptionnelles qui le différencie à la fois de l'ail frais et du délicieux ail vieilli dans un but gastronomique.

Les spécificité de l'Ail Noir Vieilli :

L'ail renferme des vitamines A, B1, B2 et C, divers antibiotiques naturels dont l'ajoène : ce dernier, instable, se retrouve à de trop faibles doses dans l'organisme après ingestion d'ail frais, mais en plus grande quantité après ingestion d'ail noir vieilli. De même que les propriétés des agents anti-cholestérolémiants sont plus évidents dans l'ail noir que dans l'ail frais.

Il contient également de l'inuline, qui est un prébiotique qui stimule le développement des bactéries bénéfiques de la flore intestinale.

L'Ail Noir Vieilli s'utilise pour le système cardiovasculaire et contribue au maintien du cholestérol dans le sang.

Il améliore les activités enzymatiques comme la S.O.D. (Superoxyde Dismutase) qui protège des radicaux libres.

