

Bio-Zwiebelpulver



Bio-Zwiebelpulver ist die ideale Vorratzzutat, die Sie zur Hand haben sollten, wenn Sie einem Gericht wie einer Soße oder einer Marinade Zwiebelgeschmack verleihen möchten, ohne Textur oder Zwiebelstücke hinzuzufügen. Zwiebeln müssen in einer sonnigen Umgebung wachsen, bei einem pH-Wert von 6,6 bis 6,8 und in einem Boden, der Spurenelemente enthält. Shandong und Henan sind die besten Orte, um Bio-Zwiebeln anzubauen. Die wichtigsten Pflanzschritte sind wie folgt. 1. Um schweren Boden zu verbessern, lockern Sie den Boden mindestens 18" nach unten und mischen Sie gut verrotteten Mist, Kompost, zerkleinerte Blätter oder andere organische Stoffe ein. 2. Die Verwendung frischer Zwiebelsamen ist wichtig. 3. Die Keimung erfolgt bei Temperaturen von 50-95 ° F Hauptverarbeitungstechnik: frische Bio-Zwiebel, geschnitten, saubere Luftblase waschen, in Scheiben schneiden, entwässern und trocknen, Dampfsterilisation (Temperatur: > 95 ° C Zeit: 2 '), Pulver. Bio-Zwiebelpulver hat folgende Eigenschaften: 1. 100 % biologisch 2. gentechnikfrei 3.

glutenfrei 4. allergenfrei 5. 100 % reines Zwiebelpulver ohne Zusatzstoffe 6. feines Zwiebelpulver 7. Zwiebelgeschmack Unser Bio-Zwiebelpulver ist eine der besten Quellen für eine Art Flavonoid namens Quercetin. Quercetin ist ein starkes Antioxidans, das eine gesunde Entzündungsreaktion unterstützen kann. Zwiebeln enthalten mehr Polyphenole als Knoblauch oder Lauch. Vitamine: Vitamin C, A, E, Folat, B6, Thiamin, Riboflavin, Niacin, Vitamin E, Vitamin K Mineralien: Kalium, Calcium, Eisen, Magnesium, Phosphor, Natrium, Zink.

Verpackung



Want to learn more about this product or have any questions?

[View Product Page: Bio-Zwiebelpulver](#)