

Poudre d'Oignon Bio



La Poudre d'Oignon Bio est l'ingrédient de garde-manger idéal à avoir sous la main lorsque vous souhaitez ajouter de la saveur d'oignon à un plat tel qu'une sauce ou une marinade sans ajouter de texture ou de morceaux d'oignon. Les oignons doivent pousser dans un environnement ensoleillé, PH 6,6 à 6,8, et un sol contenant des oligo-éléments. Le Shandong et le Henan sont les meilleurs endroits pour cultiver des oignons biologiques. Les principales étapes de plantation sont les suivantes. 1. Pour améliorer le sol lourd, ameublir le sol d'au moins 18" et mélanger avec du fumier bien décomposé, du compost, des feuilles déchiquetées ou d'autres matières organiques 2. L'utilisation de graines d'oignons frais est importante 3. La germination se produit à des températures de 50 à 95 ° F

Principales techniques de traitement : oignon frais biologique, coupé, lavage à bulles d'air propre, tranché, égouttage et séchage, stérilisation à la vapeur (Température : >95 °C Temps : 2'), poudre. La poudre d'oignon biologique présente les caractéristiques ci-dessous : 1. 100 % biologique 2. Sans OGM

3. Sans gluten 4. Sans allergène 5. Poudre d'oignon pure à 100 % sans aucun additif 6. Poudre d'oignon fine 7. Saveur d'oignon Notre poudre d'oignon biologique est l'une des meilleures sources d'un type de flavonoïde appelé quercétine. La quercétine est un antioxydant puissant qui peut favoriser une réponse inflammatoire saine. Les oignons contiennent plus de polyphénols que l'ail ou les poireaux. Vitamines : Vitamine C, A, E, folate, B6, Thiamine, Riboflavine, Niacine, Vitamine E, Vitamine K Minéraux : Potassium, Calcium, Fer, Magnésium, Phosphore, Sodium, Zinc.

Emballage



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

[View Product Page: Poudre d'Oignon Bio](#)