

Schwarzer Knoblauch

demeter

PARRA
FAMILY



Eine ungewöhnliche Spezialität erreicht uns aus dem schönen Spanien: schwarzer Knoblauch von der Familie „Parra“, auch bekannt auch unter dem Namen Markennamen IRJIMPA!

Doch warum ist der Knoblauch eigentlich schwarz? Ganz einfach: er wird fermentiert! Die Erzeuger veredelt frischen weißen Demeter- Knoblauch zu schwarzem Knoblauch. Der Betrieb verwendet dazu ausschließlich Knoblauch aus eigenem Anbau. Das Produkt ist zu 100 % natürlich und wird weder mit Pestiziden noch mit künstlichen Düngemitteln behandelt.

Durch eine gezielte Führung von Temperatur und Luftfeuchte wandeln sich die im Knoblauch enthaltenen Zucker und Aminosäuren zu Bräunungsprodukten, sogenannten Melanoidine, um. Diese sind nicht nur für die schwarze

Farbe der Zehen verantwortlich, sondern sorgen auch für einen exotischen Lakritz- Pflaumen- Karamellgeschmack. Vom ursprünglichen Knoblauchgeschmack und -geruch bleibt wenig bis gar nichts erhalten. **Die gesunden Inhaltsstoffe des Knoblauchs hingegen gehen durch den Fermentationsprozess nicht verloren.** Je nach Intensität des Prozesses kann die Veredlung der Knollen bis zu 40 Tage dauern. Dabei werden dem Knoblauch weder Zusatzstoffe, noch Konservierungsmittel zugesetzt.

Schwarzer Knoblauch ist ein leckerer, fettfreier Snack für zwischendurch. Er kann roh oder gekocht verzehrt werden. Sehr gut schmeckt er als Aufstrich, als würzende Zutat in Nudelgerichten oder auch in Scheiben geschnitten auf Pizza. Und ganz hervorragend harmoniert er mit Garnelen.

IRJIMPA wurde 1993 von den Brüdern Francisco, Javier und Luis Parra Jiménez, die sich von Anfang an auf BIO spezialisiert haben. Die Familie hat mit Weintrauben angefangen - erst 2004 kamen Knoblauch, weitere Produkte und Käse von der eigenen Schafsherde, den bedrohten, schwarzen „Manchega“-Schafen, hinzu. 2008 wurde der gesamte Betrieb Demeter-Zertifiziert.

Die stolzen 180 ha Land liegen in Las Mesas in der Region Kastilien-La Mancha. Diese Gegend ist bekannt für den Anbau von Zwiebeln, Knoblauch und für hervorragende Weine...

