



XXIII EDICIÓN DE LOS PREMIOS GRAN SELECCIÓN 2012

PREMIOS 2012

AJO MORADO DE LAS PEDROÑERAS

Hablar de las virtudes del ajo morado es hablar de Las Pedroñeras. Esta comarca conquense es el principal centro de cultivo y producción del "Ajo Morado de Las Pedroñeras", también extendido por La Mancha Baja. Las condiciones medioambientales de la zona, la humedad, temperatura y naturaleza del suelo son las que han ido creando este ecotipo particular, perfectamente adaptado y vinculado al medio geográfico en el que se produce.

Sus propiedades medicinales se deben al concentrado de vitaminas C, B1 y B6, así como a su contenido en azufre y a un componente de la penicilina, llamado alicina, que tiene altas propiedades anticoagulantes, antibióticas, reduce la tensión arterial y actúa como protector ante las úlceras gastroduodenales. Dentro de la gastronomía española, el "Ajo Morado de Las Pedroñeras" constituye un ingrediente esencial, por sus virtudes y eficacia culinaria.

Premiado 2012

PREMIO GRAN SELECCIÓN

"Ajo Santo"

SAN ISIDRO "EL SANTO", SOCIEDAD COOPERATIVA DE CASTILLA-LA MANCHA

Avda. Sebastián Molina, nº 6

16660 Las Pedroñeras (Cuenca)

Tel.: (+34) 967160111

Fax: (+34) 967139141

garcia@sanisidroelsanto.com

www.sanisidroelsanto.com