Usturoiul este unul dintre cele mai aromatice ingrediente din bucataria noastra, dar si cel mai popular in traditia romaneasca, acesta fiind de cele mai multe ori consumat in stare pura.

Romanii utilizeaza usturoiul, in primul rand, pentru gustul placut pe care il ofera mancarii si pentru efectele terapeutice pe care acesta le are asupra corpului uman. Datorita continutului sau de bogat de glucide, lipide, proteine, vitamine, minerale ( calciu, magneziu, fosfor, sodiu ) , aminoacizi si saponone, usturoiul este cel mai puternic antibiotic natural, previne bolile arteriale, scade tensiunea arteriala, ajuta la intinerirea ficatului, actioneaza impotriva constipatiei,  trateaza bolile de gat, nas si stomac.

In cel de- al doilea rand, usturoiul este considerat de secole cel mai bun antidot impotriva demonilor, vampirilor. Deoarece mitul lui Dracula, foarte renumit in Romania si in toata lumea, are originile in tara noastra, este indicat sa ne aparam impotriva spiritelor rele, vampirilor prin consumul de usturoi.

AFTER GARLIC nu este o guma sau o bomboana de menta, este cu siguranta mai mult decat atat. Acesta iti va oferi o respiratie proaspata chiar si dupa ce ai consumat usturoi. Foarte sanatos si cu un gust delicios, usturoiul are un miros foarte puternic dupa consum, care deseori este prea mult, nu foarte convenabil daca vrei sa parasesti locuinta.

De aceea va prezentam AFTER GARLIC.

Exista foarte multe retete culinare in care usturoiul este o sursa importanta de aroma. Multi dintre noi iubim usturoiul, dar nu si mirosul care ne bantuie dupa ce il mancam si mai ales seara sau a doua zi, daca avem vreo intalnire importanta si vrem sa facem o impresie buna.

Guma, dropsurile sau pasta de dinti nu actioneaza impotriova mirosurilor de usturoi deoarece acestea nu provin doar din gura noastra, ci din tot corpul.

AFTER GARLIC ajuta la neutralizarea mirosului de usturoi din tot corpul. Aveti programat un interviu, o petrecere sau o reuniune? Preveniti situatiile jenante si asigurati- va ca aveti la indemana o tableta de AFTER GARLIC.

Mirosul de usturoi apare atunci cand structura originala de celule de usturoi este deteriorata si de acolo moleculele de usturoi sunt eliberate. Acest lucru se intampla cand mancati usturoi. Organismul nu distruge aceste molecule de la sine ci le absoarbe in sange. prin sange, moleculele sunt apoi evacuate din nou prin piele si gura. Si aceasta nu are un miros proaspat. AFTER GARLIC contine ingrediente care neutralizeaza moleculele de sulf inainte de a fi absorbite in sange. In acest fel, nu exista sansa de a va ingrijora pentru mirosurile neplacute.