

## Kokorofoods: producto chileno 100% natural y sin olor potencia las cualidades alimenticias del ajo



Ajo Negro entrega múltiples beneficios y destaca por su buen sabor. Producto cuenta con el apoyo de Austral Incuba.

Lo mejor de las cualidades alimenticias del ajo, pero sin lo que para muchos son sus principales 'defectos': su potente olor y fuerte sabor. Eso es lo que ofrece Kokorofoods con su Ajo Negro, fruto de la maduración a baja temperatura, alta humedad y largo tiempo del ajo común, con lo cual se logra un producto que potencia las propiedades de este bulbo.

'El proceso genera un ajo sin olor ni sabor fuerte, de color negro y de un sabor dulce y suave. Las propiedades del ajo no se pierden sino que se van potenciando, obteniéndose un ajo negro con variados beneficios para la salud, incluyendo entre ellos la mejora de la circulación sanguínea y una baja de los niveles de azúcar en la sangre, además de ser un energizante natural', detalla Francisco Fournies, CEO de la compañía, formada en 2014 luego de varias pruebas tras el ajo perfecto, cien por ciento chileno y natural.

Otras características del Ajo Negro son su gran aporte nutricional, dado que presenta 18 de los 20 aminoácidos existentes y contiene los 8 aminoácidos esenciales. Además, reduce el exceso de colesterol en la sangre, contribuye a regular los ciclos de sueño y posee una capacidad antioxidante 10 veces mayor que el ajo común.

Con Ajo Negro, Kokorofoods es parte de la cartera de emprendimientos incubados por Austral Incuba, incubadora de negocios de la Universidad Austral (UACh), apoyada por Corfo.

Al respecto, Fournies sostiene que el respaldo de Austral Incuba ha sido fundamental, ya que les ha permitido ver la empresa de una manera diferente, 'desde afuera y pudiendo así captar todo el potencial que tenemos y buscar metas más ambiciosas. Sus redes de contacto, asimismo, han sido fundamentales para el desarrollo de la empresa'.

En cuanto a las proyecciones, este año Kokorofoods espera duplicar su producción y enfocarse en la exportación, al mismo tiempo que pretende ampliar sus productos del área salud y belleza potenciando todos los beneficios que tiene el Ajo Negro.

Actualmente se encuentra disponible en presentaciones de pasta de ajo, cápsulas, en combinación con sal de Cahuil y Ajo Negro en dientes pelados.

Conoce más sobre esta empresa y sus productos en [www.kokorofoods.com](http://www.kokorofoods.com)

