Ficha técnica	
Producto	
Nombre	ajo
Nombre científico	Allium sativum
Características organolépticas	Forma: es una raíz bulbosa redondeada, llamada comúnmente "cabeza de ajo", compuesta por entre doce o quince bulbillos o "dientes de ajo" envueltos en varias capas finas. Tamaño y peso:: los dientes de ajo son pequeños y suelen pesar menos de 10 gramos. Color: los bulbillos son de color blanco o amarillento cuando se retira la película muy delgada, blanca o grisácea, a veces con marcas rojizas, que los envuelve. Sabor: Aroma marcado y ordinario, perceptible a varios metros de distancia, y fuerte sabor acre, sobre todo si se consume crudo.
Usos gastronómicos	El ajo está considerado como el aromatizante imprescindible en la cocina popular actual y su uso se ha extendido tanto entre todos los países que ha llegado a constituirse como el protagonista principal de numerosos guisos nacionales e internacionales. Además, ocupa un puesto de honor en la elaboración de salsas de alta cocina.