


FICHE PRODUIT NERO DI VOGHIERA EMBALLAGE 30 g

ENTREPRISE	NeroFermento s.r.l. Via Romea Nord N°246 Ravenna 48122 N.TVA : 02582660391 Email: info@nerofermento.it www.nerofermento.it	
PRODUIT	Nero di Voghiera	
TPOLOGIE DE PRODUIT	Ail noir produit à travers un processus de maturation du “Aaglio de Voghiera D.O.P” (Ail de Voghiera AOP).	
MATIÈRE PREMIÈRE	“Aaglio de Voghiera D.O.P” (Ail de Voghiera AOP) légume bulbe appartenant à l’espèce <i>Allium sativum</i> L. typique reconnu comme produit AOP.	
COULEUR	Beige, Marron, Noir	
APPARENCE	Bulbes d’Ail Noir	
PACKAGING	Sachet de 30 gr. garantis (1 bulbe) Dimensions de l’emballage : 7,5x16x5 cm	
FABRICATION	L’Ail noir est obtenu à travers un processus de transformation naturelle à l’intérieur d’un milieu caractérisé par une température et un niveau d’humidité spécifiques et surveillés pendant une période de 60 jours. Ce processus a lieu de façon complètement naturelle dans un endroit confiné et sans ajout d’autres ingrédients ou additifs.	
CONSERVATION	Une fois le produit ouvert, le conserver dans un bocal hors du frigo, dans un lieu frais et sec. À consommer de préférence dans les 9 mois qui suivent la date de conditionnement.	
VALEURS NUTRITIONNELLES	Valeurs nutritives pour 100 g de produit: <ul style="list-style-type: none"> • Besoin d’énergie: 243 kcal/1030kj • Graisse: 0 g • glucides /sucre: 45/19 g • Sodium: 0,01 g • protéine: 14 g • Fibre: 2,1 g 	
ALLERGÈNES	Le produit est obtenu à travers un processus de transformation de “Aaglio di Voghiera D.O.P” (Ail de Voghiera AOP) et ne comporte l’ajout d’aucun ingrédient ou additif.	
UTILISATION	À utiliser cru dans des salades de légumes ou de pâtes, idéal pour relever tous les plats (risottos, pâtes, viande, poisson, légumes, etc.) en l’ajoutant pour les dernières minutes de cuisson. Transformé en crème (avec l’ajout d’huile, eau ou bouillon végétal), il est idéal pour des tartines, crackers, gressins, fromages ou pour assaisonner des pâtes.	
CODE-BARRES	 8 031676 600104	