




FICHE PRODUIT NERO DI VOGHIERA PELEES POT 70 g

ENTREPRISE	<p>NeroFermento s.r.l. Via Romea Nord N°246 Ravenna 48122 N.TVA : 02582660391 Email: info@nerofermento.it www.nerofermento.it</p>	
PRODUIT	Nero di Voghiera	
TYPOLOGIE 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”, légume bulbe appartenant à l’espèce Allium sativum L. typique reconnu comme produit AOP.	
COULEUR	Beige, Marron, Noir	
PACKAGING	<p>Pot en verre de 50 gr. garantis de gousses d'ail épluchées Dimensions du pot : Diamètre 7,5 Hauteur 5 cm</p>	
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. Le pelage, la préparation et l’emballage de l’ail noir sont effectués dans un Laboratoire Certifié. Les pots subissent un processus de pasteurisation.	
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 	
CONSERVATION	Une fois le produit ouvert, gardez-le hors du réfrigérateur dans un endroit frais et sec. À consommer de préférence dans les 17 mois qui suivent la date de conditionnement.	
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. En raison de la forte concentration d’antioxydants, il peut être utilisé comme un complément naturel. La teneur réduite en allicine (95% de moins que l’ail traditionnel) le rend complètement digestible	
CODE-BARRES	 8 031676 600401	