

Nerofermento: produzione e commercializzazione di aglio nero da Aglio di Voghiera D.O.P.

Descrizione del progetto

Nerofermento opera nel campo dello sviluppo e commercializzazione di prodotti agricoli fermentati per diversi mercati: culinario e ristorazione, prodotti per la salute, integratori alimentari, applicazioni parafarmaceutiche. Il primo prodotto sviluppato, il “Nero di Voghiera”, aglio nero prodotto esclusivamente da aglio di Voghiera D.O.P., si rivolge al mercato dei prodotti gourmet e superfood 100% Made in Italy.

Obiettivi

La volontà è quella di dotarsi di una capacità produttiva decuplicata rispetto ai volumi attuali. Per poter ottenere tale risultato abbiamo realizzato una cella di maturazione dell'aglio nero con una capacità produttiva di circa 2000 kg a ciclo, caratterizzata da una tecnologia più evoluta e performante.

Risultati

Nero di Voghiera si affaccia sul mercato italiano dell'aglio nero, ad oggi occupato da prodotti importati (Corea, Cina, Spagna, Inghilterra), dopo un lungo periodo di ricerca e di confronto con esperti del settore. La nostra ambizione è quella di offrire un superfood 100% Made in Italy, realizzato con una materia prima di eccellenza certificata con marchio d'origine DOP, che possa competere in un mercato di sicura espansione.

Progetto cofinanziato dal Fondo europeo di sviluppo regionale