

# NERO DI VOGHIERA

**INTERO 30G**  
**WHOLE 30G**



1 bulbo di aglio nero ottenuto attraverso processo di maturazione di "Aglio di Voghiera D.O.P." · 1 bulb of black garlic obtained through the maturation process of "Aglio di Voghiera D.O.P."

**Doypack in PP: 13x12+7 cm / Scatola (12 pz): 27x20x15 cm**

PP doypack: 13x12+7 cm / Box (12 pz): 27x20x15 cm

## VALORI NUTRIZIONALI · NUTRITIONAL FACTS

<b>Valori per</b> · values for	100 g
<b>Valore energetico</b> · energy	1030 kJ / 243 kcal
<b>Grassi</b> · Fat di cui acidi grassi saturi · of which saturates	0 g 0 g
<b>Carboidrati</b> · carbohydrates di cui zuccheri · of which sugar	45 g 19 g
<b>Fibre</b> · fibre	2,1g
<b>Proteine</b> · protein	14 g
<b>Sale</b> · salt	0,03 g

## LAVORAZIONE

L'Aglio nero è ottenuto attraverso un processo di maturazione che avviene naturalmente all'interno di un ambiente a temperatura e umidità controllate per un tempo di circa 60 giorni. Il processo avviene naturalmente in un ambiente confinato senza aggiungere alcun ingrediente o additivo.

## UTILIZZO DEL PRODOTTO

Per i consumatori gourmet che amano la cucina senza compromessi, da gustare a crudo su insalate o paste fredde e ideale per aromatizzare ogni piatto (risotti, pasta, carne, pesce, verdure) aggiungendolo negli ultimi minuti di cottura.

## PROCESSING

The Nero di Voghiera is created by the natural fermentation of garlic cloves under controlled conditions of humidity and temperature. The fermentation lasts 60 days and it happens without any addition of yeast or preservatives.

## USE OF THE PRODUCT

For gourmet consumers who love uncompromising cuisine, to be enjoyed raw in salads or pasta salads and ideal for flavouring any dish (risotto, pasta, meat, fish, vegetables) by adding it in the last few minutes of cooking.