

NERO DI VOGHIERA

CREMA 300G
CREAM 300G



Crema di aglio nero ottenuto attraverso processo di maturazione di "Aglio di Voghiera D.O.P." · Black garlic cloves obtained through the maturation process of "Aglio di Voghiera D.O.P."

Vasetto in vetro: 7.5x12 cm / Scatola (6 pz): 26x21x16 cm
Glass jar: 7.5x12 cm / Box (6 pz): 26x21x16 cm

VALORI NUTRIZIONALI · NUTRITIONAL FACTS

Valori per · values for	100 g
Valore energetico · energy	451 kJ / 106 kcal
Grassi · Fat di cui acidi grassi saturi · of which saturates	0 g 0 g
Carboidrati · carbohydrates di cui zuccheri · of which sugar	19 g 11 g
Fibre · fibre	1,8 g
Proteine · protein	6,5 g
Sale · salt	0,8 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. La pelatura, la preparazione e il confezionamento dell'aglio nero vengono effettuati in un Laboratorio Certificato. I vasetti subiscono processo di pastorizzazione.

UTILIZZO DEL PRODOTTO

Tutto l'aroma e il gusto dell'aglio appena sbucciato in una crema pronta per essere spalmata. Ottimo su crostini, crackers, grissini, focacce, tartine, formaggi o per condire primi piatti quali pasta e risotti.

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. Peeling, preparation and packaging of black garlic are carried out in a certified laboratory. The jars undergo the pasteurization process.

USE OF THE PRODUCT

All the aroma and taste of freshly peeled garlic in a cream ready to be spread. Excellent on croutons, crackers, bread sticks, focaccia, canapés, cheeses or to season pasta and risotto.