

NERO DI VOGHIERA

POLVERE 30G
POWDER 30G



Polvere di aglio nero ottenuto attraverso processo di maturazione di "Aaglio di Voghiera D.O.P." - Black garlic powder obtained through the maturation process of "Aaglio di Voghiera D.O.P."

Doypack in PP: 9x16+6 cm / Scatola (12 pz): 18x16x13 cm

PP doypack: 9x16+6 cm / Box (12 pz): 18x16x13 cm

VALORI NUTRIZIONALI · NUTRITIONAL FACTS

Valori per · values for	100 g
Valore energetico · energy	1541 kJ / 363 kcal
Grassi · Fat di cui acidi grassi saturi · of which saturates	0 g 0 g
Carboidrati · carbohydrates di cui zuccheri · of which sugar	64 g 4,5 g
Fibre · fibre	3 g
Proteine · protein	25 g
Sale · salt	0,1 g

LAVORAZIONE

L'Aaglio 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. Il prodotto sbucciato viene sottoposto ad un trattamento termico per essiccarlo. Gli spicchi essiccati vengono macinati meccanicamente. La polvere ottenuta viene confezionata pronta all'uso.

UTILIZZO DEL PRODOTTO

Un'esplosione di aroma in una pratica polvere perfetta per dare il tocco finale a qualsiasi ricetta: pasta, risotti, zuppe, insalate, secondi piatti, dolci e perfino cocktail.

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. The process occurs naturally in a confined environment without adding any ingredient or additive. The peeled product is subjected to a heat treatment to dry it. The dried segments are mechanically ground. The powder obtained is packaged ready for use.

USE OF THE PRODUCT

An explosion of aroma in a practical powder perfect for giving the finishing touch to any recipe: pasta, risotto, soups, salads, main courses, desserts and even cocktails.