

# AGLIO & NERO BIO

CREMA 300G  
CREAM 300G



## VALORI NUTRIZIONALI · NUTRITIONAL FACTS

| Valori per · values for   | 100 g               |
|---|---------------------|
| Valore energetico · energy                                      | 389 kJ /<br>92 kcal |
| Grassi · Fat<br>di cui acidi grassi saturi · of which saturates | < 0,5 g<br>< 0,1 g  |
| Carboidrati · carbohydrates<br>di cui zuccheri · of which sugar | 17 g<br>8,7 g       |
| Fibre · fibre   | 4,8 g               |
| Proteine · protein  | 3,4 g               |
| Sale · salt   | 0,25 g              |

Crema di aglio nero ottenuto attraverso processo di maturazione di aglio biologico 100% italiano. · Black garlic cream obtained through the maturation process of 100% Italian organic garlic.

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

## 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

Black garlic 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 sauce 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.