

AGLIO NERO & BIO

Disponibile solo su ordinazione · available only on order

PESTO NOCI 80G

WALNUT PESTO 80G



VALORI NUTRIZIONALI · NUTRITIONAL FACTS

Valori per · values for	100 g
Valore energetico · energy	1960 kJ / 475 kcal
Grassi · Fat di cui acidi grassi saturi · of which saturates	47 g 6,3 g
Carboidrati · carbohydrates di cui zuccheri · of which sugar	8,5 g 5,1 g
Fibre · fibre	2,7 g
Proteine · protein	2,9 g
Sale · salt	1,4 g

Pesto a base di noci, basilico e aglio nero ottenuto attraverso processo di maturazione di aglio biologico 100% italiano. · Walnut, basil and black garlic pesto. Black garlic obtained through the maturation process of 100% Italian organic garlic.

Vasetto in vetro: 5.2x8.7 cm

Glass jar: 5.2x8.7 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

Ottimi su crostini, crackers, grissini, focacce, tartine, formaggi o per condire primi piatti.

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

Excellent on croutons, crackers, bread sticks, focaccia, canapés, cheeses or to season pasta and risotto.