



SCHEDA PRODOTTO CREMA DI NERO DI VOGHIERA VASETTO 300 g

<p>AZIENDA</p>	<p>NeroFermento s.r.l. Via Romea Nord N°246 Ravenna 48122 P.IVA, C.Fisc: 02582660391 Email: info@nerofermento.it www.nerofermento.it</p> 
<p>PRODOTTO</p>	<p>Crema di Nero di Voghiera</p>
<p>TIPOLOGIA PRODOTTO</p>	<p>Crema di Aglio nero prodotto attraverso processo di maturazione da "Aglio di Voghiera D.O.P."</p>
<p>MATERIA PRIMA</p>	<p>"Aglio di Voghiera D.O.P." ortaggio a bulbo della specie Allium sativum L. tipico riconosciuto come prodotto DOP</p>
<p>INGREDIENTI</p>	<p>Nero di Voghiera (aglio nero prodotto con "aglio di Voghiera D.O.P.") in percentuale minima 54%, *brodo vegetale (acqua e verdure in proporzione variabile; *carote, *sedano, *cipolle, *porri), sale marino integrale di Cervia. * ingredienti da agricoltura biologica</p>
<p>COLORE</p>	<p>Beige, Marrone, Nero</p>
<p>PACKAGING</p>	<p>Vasetto in vetro da g. 300</p> <p>Dimensioni Vasetto: Diametro 7 cm Altezza 12 cm Peso 470 g</p> 
<p>INFO DLgs 03/09/20 n.116 COD. Decisione 97/129/CE</p>	<p>Imballaggi costituiti da componenti separabili manualmente: Scatola in cartone: Cod. PAP 21 Raccolta Carta Vaso: Cod. GL71 Raccolta Vetro Tappo: Cod. ALU41 Raccolta Alluminio</p>
<p>LAVORAZIONE</p>	<p>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.</p>
<p>VALORI NUTRIZIONALI</p>	<p>Valori nutrizionali per 100 gr di prodotto:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Valore Energetico: 106kcal/451kj • Grassi di cui acidi grassi saturi: 0 g / 0 g • Carboidrati/zuccheri: 19/11 g • Sale: 0,8 g • Proteine: 6,5 g • Fibre: 1,8 g
<p>CONSERVAZIONE</p>	<p>Scadenza: 3 anni dalla data di produzione. Una volta aperto conservare in frigorifero (0°/+4°C) e consumare entro 8 gg.</p>
<p>ALLERGENI</p>	<p>Eventuali ingredienti ALLERGENI sono evidenziati, nell'elenco ingredienti riportato qui sopra, con carattere in GRASSETTO</p>
<p>USO</p>	<p>Ottimo su crostini, crackers, grissini, schiacciatine, tartine, formaggi o per condire paste.</p>
<p>CODICE A BARRE</p>	