





SCHEDA PRODOTTO POLVERE NERO DI VOGHIERA 30 g

AZIENDA	<p>Aglione Nero prodotto da NeroFermento s.r.l. Via Romea Nord N°246 Ravenna 48122 ITALIA P.IVA 02582660391, www.nerofermento.it</p> <p>Polvere prodotta e confezionata da Antico Pastificio Umbro S.r.l. Stabilimento di Via Lago di Fusaro N°9 Foligno (PG) 06034 ITALIA www.anticopastificioumbro.it</p>	 
PRODOTTO	Polvere Nero di Voghiera 30 g	
TIPOLOGIA PRODOTTO	Polvere di Aaglio nero prodotto attraverso processo di maturazione da “Aaglio di Voghiera D.O.P.”	
MATERIA PRIMA	Aaglio nero prodotto attraverso processo di maturazione da “Aaglio di Voghiera D.O.P.” (ortaggio a bulbo della specie Allium sativum L. tipico riconosciuto come prodotto D.O.P.)	
INGREDIENTI	Polvere di Aaglio nero (100%)	
COLORE /ASPETTO	Nero/Polvere fine di Aaglio Nero	
PACKAGING	<p>Confezione in Doypack da 30 g</p> <p>Dimensioni confezione: 9x12.5x1 cm</p>	
INFO DLgs 03/09/20 n.116 COD. Decisione 97/129/CE	Sacchetto poliaccoppiato Carta e cartone + Plastica: C/PAP 81 Raccolta differenziata: Verifica le disposizioni del tuo Comune	
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 gioni. 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.	
VALORI NUTRIZIONALI	<p>Valori nutrizionali per 100 g di Nero di Voghiera (bulbi):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Valore Energetico: 1541kj /363 kcal • Grassi, di cui acidi grassi saturi: 0 g/0 g • Carboidrati/zuccheri: 64/4,5 g • Sale: 0,1 g • Proteine: 25 g • Fibre: 3 g 	
CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco e asciutto a temperatura ambiente lontano da fonti di calore e al riparo dalla luce diretta. Da consumarsi preferibilmente entro 24 mesi dalla data di confezionamento.	
ALLERGENI	Il prodotto non comporta l’aggiunta di alcun ingrediente o additivo. Nello stabilimento (produzione polvere confezionamento) vengono realizzati altri prodotti contenenti grano, uovo, sedano e nero di seppia (mollusco)	
USO	Aromatizzatore alimentare per tutti i prodotti freschi, stagionati, disidratati, surgelati o sterilizzati/pastorizzati	
CODICE A BARRE	 8 031676 700002	