



SCHEDA PRODOTTO NERO DI VOGHIERA SPICCHIATO CONFEZIONE 40 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>Nero di Voghiera</p>	
<p>TIPOLOGIA PRODOTTO</p>	<p>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>COLORE</p>	<p>Beige, Marrone, Nero</p>	
<p>ASPETTO</p>	<p>Vasetto con spicchi di Aglio Nero sbucciati</p>	
<p>PACKAGING</p>	<p>Vasetto in vetro con spicchi di aglio sgranato da g 40 garantiti Dimensioni Vasetto: Diametro 7,5 cm Altezza 5 cm Peso 180 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 sgranatura e il confezionamento dell’aglio nero vengono effettuati in un Laboratorio Certificato. I vasetti subiscono processo di pastorizzazione.</p>	
<p>CONSERVAZIONE</p>	<p>Una volta aperto il prodotto conservare in vasetti fuori frigo in luogo fresco e asciutto. Da consumarsi preferibilmente entro 24 mesi dalla data di confezionamento</p>	
<p>ALLERGENI</p>	<p>Il prodotto è ottenuto attraverso processo di maturazione di Aglio di Voghiera DOP e non comporta l’aggiunta di alcun ingrediente o additivo.</p>	
<p>USO</p>	<p>Da usare in cucina a crudo su insalate o paste fredde, ideale per aromatizzare ogni piatto (risotti, pasta, carne, pesce, verdure) aggiungendolo negli ultimi minuti di cottura. Vista l’alta concentrazione di antiossidanti può essere usato come integratore naturale. Il contenuto ridotto di allicina (95% in meno rispetto all’aglio tradizionale lo rende completamente digeribile)</p>	
<p>VALORI NUTRIZIONALI</p>	<p>Valori nutrizionali per 100 g di prodotto:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Valore Energetico: 1030kj /243 kcal • Grassi, di cui acidi grassi saturi: 0 g/0 g • Carboidrati/zuccheri: 45/19 g • Fibre: 2,1 g • Proteine: 14 g • Sale: 0,03 g 	
<p>CODICE A BARRE</p>	