

SCHEDA PRODOTTO CREMA DI AGLIO NERO DI VOGHIERA VASETTO 70 g

AZIENDA	<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>	
PRODOTTO	Crema di Nero di Voghiera	
TIPOLOGIA PRODOTTO	Crema di Aglio nero prodotto attraverso processo di maturazione da "Aglio di Voghiera D.O.P."	
MATERIA PRIMA	"Aglio di Voghiera D.O.P." ortaggio a bulbo della specie Allium sativum L. tipico riconosciuto come prodotto DOP	
INGREDIENTI	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	
COLORE	Beige, Marrone, Nero	
PACKAGING	<p>Vasetto in vetro da g 70 garantiti Dimensioni Vasetto: Diametro 7,5 cm Altezza 4 cm Peso 190 g</p>	
INFO DLgs 03/09/20 n.116 COD. Decisione 97/129/CE	Imballaggi costituiti da componenti separabili manualmente: Scatola in cartone: Cod. PAP 21 Raccolta Carta Vaso: Cod. GL71 Raccolta Vetro Tappo: Cod. ALU41 Raccolta Alluminio	
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.	
VALORI NUTRIZIONALI	Valori nutrizionali per 100 gr di prodotto: <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 	
CONSERVAZIONE	Scadenza: 3 anni dalla data di produzione. Una volta aperto conservare in frigorifero (0°/+4°C) e consumare entro 8 gg.	
ALLERGENI	Eventuali ingredienti ALLERGENI sono evidenziati, nell'elenco ingredienti riportato qui sopra, con carattere in GRASSETTO	
USO	Ottimo su crostini, crackers, grissini, schiacciatine, tartine, formaggi o per condire paste.	
CODICE A BARRE		