

SCHEDA PRODOTTO NERO DI VOGHIERA CONFEZIONE 30 g

AZIENDA	NeroFermento s.r.l. Via Romea Nord N°246 Ravenna 48122 P.IVA, C.Fisc: 02582660391 Email: info@nerofermento.it www.nerofermento.it	
PRODOTTO	Nero di Voghiera	
TIPOLOGIA PRODOTTO	Aaglio nero prodotto attraverso processo di maturazione da “Aaglio di Voghiera D.O.P.”	
MATERIA PRIMA	“Aaglio di Voghiera D.O.P.” ortaggio a bulbo della specie Allium sativum L. tipico riconosciuto come prodotto DOP	
COLORE	Beige, Marrone, Nero	
ASPETTO	Bulbi di Aaglio Nero	
PACKAGING	Doypack da g 30 garantiti (1 bulbo) Dimensioni Confezione: 13x12x7 cm Pack Multilingua: Italiano, Inglese	
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 Doypack: Cod. PP 5 Raccolta Plastica	
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.	
VALORI NUTRIZIONALI	Valori nutrizionali per 100 g di prodotto: <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 	
CONSERVAZIONE	Una volta aperto il prodotto conservare in vasetti fuori frigo in luogo fresco e asciutto. Da consumarsi preferibilmente entro 14 mesi dalla data di confezionamento	
ALLERGENI	Il prodotto è ottenuto attraverso processo di maturazione di Aaglio di Voghiera DOP e non comporta l’aggiunta di alcun ingrediente o additivo.	
USO	Da usare a crudo su insalate o paste fredde, ideale per aromatizzare ogni piatto (risotti, pasta, carne, pesce, verdure) aggiungendolo negli ultimi minuti di cottura. Trasformato in crema (con l’aggiunta di olio, acqua o brodo vegetale) risulta ottimo su crostini, crackers, grissini, schiacciatine, tartine, formaggi o per condire paste.	
CODICE A BARRE		