

SCHEDA TECNICA AGLIO NERO&BIO CONFEZIONE 50 g

AZIENDA	<p>Aglione Nero prodotto da NeroFermento s.r.l. Via Romea Nord N°246 Ravenna 48122 ITALIA www.nerofermento.it</p> <p>Confezionato da Condifresco S.r.l. Stabilimento di Via Marco Biagi N°2 Vallese di Oppeano (VR) 37050 ITALIA www.condifresco.com</p>	 
PRODOTTO/CODICE	Aglione Nero&Bio Confezione 50 gr (2 bulbi)/NB_T02	
TIPOLOGIA PRODOTTO	Aglione nero Biologico prodotto attraverso processo di maturazione da Aglione Biologico– Origine Italia	
MATERIA PRIMA	Aglione Biologico, ortaggio a bulbo della specie <i>Allium sativum</i> L. – Origine Italia	
COLORE/ASPETTO	Beige, Marrone, Nero/ Bulbi di Aglione Nero	
PACKAGING	<p>Sacchetto in Natureflex Compostabile da gr. 50 (2 bulbi) Dimensioni Confezione: 8x16x5 cm Pack Multilingua</p>	
LAVORAZIONE	L'Aglione 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.	
VALORI NUTRIZIONALI	<p>Valori nutrizionali per 100 g di prodotto:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Valore Energetico: 236 kcal/1000kj • Grassi/ di cui acidi grassi saturi: 0 g /0 g • Carboidrati/zuccheri: 43/23 g • Sale: 0,06 g • Proteine: 9,1 g • Fibre: 13 g 	
CONSERVAZIONE	Una volta aperto il prodotto conservare in vasetti fuori frigo in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di luce. Da consumarsi preferibilmente entro 12 mesi dalla data di confezionamento.	
ALLERGENI	Il prodotto è ottenuto attraverso processo di maturazione di Aglione Biologico e non comporta l'aggiunta di alcun ingrediente o additivo. Privo di allergeni.	
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, schiacciate, tartine, formaggi o per condire paste.	
CODICE A BARRE		