



SCHEDA TECNICA CREMA DI AGLIO NERO&BIO CONFEZIONE 300 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/CODICE	Nero&Bio – Crema di Aglio Nero/NB_C02	
TIPOLOGIA PRODOTTO	Crema di Aglio nero prodotto attraverso processo di maturazione da aglio biologico – Origine Italia	
MATERIA PRIMA	Aglio nero Biologico prodotto attraverso processo di maturazione da Aglio Biologico – Origine Italia	
INGREDIENTI	Ingredienti: purea d'aglio nero* 66% (aglio nero prodotto attraverso processo di maturazione di aglio biologico), *brodo vegetale (acqua e verdure in proporzione variabile: *carote, *sedano, *cipolle, *porri), *arrowroot * ingredienti da agricoltura biologica	
COLORE	Beige, Marrone, Nero	
PACKAGING	Vasetto in vetro da g 300 garantiti. Dimensioni Vasetto: <ul style="list-style-type: none"> • Diametro 7 cm • Altezza 12 cm • Peso 470 g 	
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 g di prodotto: <ul style="list-style-type: none"> • Valore Energetico: 92 kcal/389kj • Grassi/ di cui acidi grassi saturi: <0,5 g / <0,1 g • Carboidrati/zuccheri: 17/8,7 g • Sodio: 0,25 g • Proteine: 3,4 g • Fibre: 4,8 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	