

## SCHEDA PRODOTTO POLVERE AGLIO NERO NERO&BIO 30 g

<b>AZIENDA</b>	<p><b>Aglione Nero prodotto da</b>  <b>NeroFermento s.r.l.</b>                  Via Romea Nord N°246 Ravenna 48122 ITALIA                  P.IVA 02582660391, www.nerofermento.it</p> <p><b>Polvere prodotta e confezionata da:</b>  <b>Condifresco S.r.l.</b>                  Stabilimento di Via San Martino nr 39 (SP 190) 83036                  Mirabella Enclano (AV) ITALIA</p>	  
<b>PRODOTTO</b>	Polvere di aglio nero biologico 30 g	
<b>TIPOLOGIA PRODOTTO</b>	Polvere di Aglio nero prodotto attraverso processo di maturazione di Aglio Biologico – Origine Italia	
<b>MATERIA PRIMA</b>	Aglio nero Biologico prodotto attraverso processo di maturazione da Aglio Biologico – Origine Italia	
<b>INGREDIENTI</b>	Polvere di Aglio nero biologico(100%)	
<b>COLORE /ASPETTO</b>	Nero/Polvere fine di Aglio Nero	
<b>PACKAGING</b>	Confezione in Doypack da 30 g Dim. Confezione: 9x14x2 cm	
<b>INFO DLgs 03/09/20 n.116 COD. Decisione 97/129/CE</b>	Sacchetto poliaccoppiato Carta e cartone + Plastica: C/PAP 81 Raccolta differenziata: Verifica le disposizioni del tuo Comune	
<b>LAVORAZIONE</b>	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. Il prodotto sbucciato viene sottoposto ad un trattamento termico per essiccarlo. Gli spicchi essiccati vengono macinati meccanicamente. La polvere ottenuta viene confezionata pronta all'uso.	
<b>VALORI NUTRIZIONALI</b>	Valori nutrizionali per 100 g di Aglio Nero (bulbi): <ul style="list-style-type: none"> <li>• Valore Energetico: 1000kj /236 kcal</li> <li>• Grassi, di cui acidi grassi saturi: 0 g/0 g</li> <li>• Carboidrati/di cui zuccheri: 43/23 g</li> <li>• Fibre: 13 g</li> <li>• Proteine: 9,1 g</li> <li>• Sale: 0,06 g</li> </ul>	
<b>CONSERVAZIONE</b>	Conservare in luogo fresco e asciutto a temperatura ambiente lontano da fonti di calore e al riparo dalla luce diretta. Da consumarsi preferibilmente entro 24 mesi dalla data di confezionamento.	
<b>ALLERGENI</b>	Il prodotto non comporta l'aggiunta di alcun ingrediente o additivo.	
<b>USO</b>	Aromatizzatore alimentare per tutti i prodotti freschi, stagionati, disidratati, surgelati o sterilizzati/pastorizzati	
<b>CODICE A BARRE</b>	 8 051811 528032	