





SCHEDA PRODOTTO POLVERE AGLIO NERO NERO&BIO 30 g

AZIENDA	<p>Aglione Nero prodotto da NeroFermento s.r.l. Via Romea Nord N°246 Ravenna 48122 ITALIA P.IVA 02582660391, www.nerofermento.it</p> <p>Polvere prodotta e confezionata da: Condi Fresco S.r.l. Stabilimento di Via San Martino nr 39 (SP 190) 83036 Mirabella Enclano (AV) ITALIA</p>	 
PRODOTTO	Polvere di aglio nero biologico 30 g	
TIPOLOGIA PRODOTTO	Polvere di Aglio nero prodotto attraverso processo di maturazione di Aglio Biologico – Origine Italia	
MATERIA PRIMA	Aglio nero Biologico prodotto attraverso processo di maturazione da Aglio Biologico – Origine Italia	
INGREDIENTI	Polvere di Aglio nero biologico(100%)	
COLORE /ASPETTO	Nero/Polvere fine di Aglio Nero	
PACKAGING	<p>Confezione in Doypack da 30 g Dim. Confezione: 9x14x2 cm</p> <p>ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF IT 02014 AGRICOLTURA UE OPERATORE CONTROLLATO N. 100907</p> 	
INFO DLgs 03/09/20 n.116 COD. Decisione 97/129/CE	Sacchetto poliaccoppiato Carta e cartone + Plastica: C/PAP 81 Raccolta differenziata: Verifica le disposizioni del tuo Comune	
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. 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.	
VALORI NUTRIZIONALI	<p>Valori nutrizionali per 100 g di Aglio Nero (bulbi):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Valore Energetico: 1000kj /236 kcal • Grassi, di cui acidi grassi saturi: 0 g/0 g • Carboidrati/di cui zuccheri: 43/23 g • Fibre: 13 g • Proteine: 9,1 g • Sale: 0,06 g 	
CONSERVAZIONE	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.	
ALLERGENI	Il prodotto non comporta l'aggiunta di alcun ingrediente o additivo.	
USO	Aromatizzatore alimentare per tutti i prodotti freschi, stagionati, disidratati, surgelati o sterilizzati/pastorizzati	
CODICE A BARRE	 8 051811 528032	