




## SCHEDA PRODOTTO CREMA DI NERO DI VOGHIERA VASETTO 300 g

<b>AZIENDA</b>	<p><b>NeroFermento s.r.l.</b>          Via Romea Nord N°246 Ravenna 48122          P.IVA, C.Fisc: 02582660391  <b>Email: info@nerofermento.it</b>  <b>www.nerofermento.it</b></p>	
<b>PRODOTTO</b>	Crema di Nero di Voghiera	
<b>TIPOLOGIA PRODOTTO</b>	Crema di Aglio nero prodotto attraverso processo di maturazione da "Aglio di Voghiera D.O.P."	
<b>MATERIA PRIMA</b>	"Aglio di Voghiera D.O.P." ortaggio a bulbo della specie Allium sativum L. tipico riconosciuto come prodotto DOP	
<b>INGREDIENTI</b>	Nero di Voghiera (aglio nero prodotto con "aglio di Voghiera D.O.P.") in percentuale minima 54%, *brodo vegetale (acqua e verdure in proporzione variabile: *carote, *sedano, *cipolle, *porri), sale marino integrale di Cervia. * ingredienti da agricoltura biologica	
<b>COLORE</b>	Beige, Marrone, Nero	
<b>PACKAGING</b>	<p>Vasetto in vetro da g. 300</p> <p>Dimensioni Vasetto:          Diametro 7 cm          Altezza 12 cm          Peso 470 g</p>	
<b>INFO DLgs 03/09/20 n.116 COD. Decisione 97/129/CE</b>	Imballaggi costituiti da componenti separabili manualmente: Scatola in cartone: Cod. PAP 21 Raccolta Carta Vaso: Cod. GL71 Raccolta Vetro Tappo: Cod. ALU41 Raccolta Alluminio	
<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. La pelatura, la preparazione e il confezionamento dell'aglio nero vengono effettuati in un Laboratorio Certificato. I vasetti subiscono processo di pastorizzazione.	
<b>VALORI NUTRIZIONALI</b>	Valori nutrizionali per 100 gr di prodotto: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Valore Energetico: 106kcal/451kj</li> <li>• Grassi di cui acidi grassi saturi: 0 g / 0 g</li> <li>• Carboidrati/zuccheri: 19/11 g</li> <li>• Sale: 0,8 g</li> <li>• Proteine: 6,5 g</li> <li>• Fibre: 1,8 g</li> </ul>	
<b>CONSERVAZIONE</b>	Scadenza: 3 anni dalla data di produzione. Una volta aperto conservare in frigorifero (0°/+4°C) e consumare entro 8 gg.	
<b>ALLERGENI</b>	Eventuali ingredienti ALLERGENI sono evidenziati, nell'elenco ingredienti riportato qui sopra, con carattere in GRASSETTO	
<b>USO</b>	Ottimo su crostini, crackers, grissini, schiacciatine, tartine, formaggi o per condire paste.	
<b>CODICE A BARRE</b>	 8 031676 600449	