

# SCHEDA TECNICA PRODOTTO:

## Crema di Aglio Nero "UMAMI"

**Nome commerciale:** Crema di aglio nero Italiano

**Codice EAN:** 8052462860090

**Ingredienti:** Aglio nero italiano 50%, acqua, olio di oliva

L'aglio nero italiano UMAMI è prodotto attraverso un processo di maturazione controllata, senza l'aggiunta di conservanti o additivi chimici. Il processo è del tutto naturale ed avviene in ambiente a temperatura e umidità controllata per circa 1 mese a temperature tra i 50°C e gli 80°C. Questa tecnica di produzione aumenta notevolmente le naturali proprietà dello aglio, cambiando colore, sapore e texture. Inoltre il processo di invecchiamento lo rende estremamente digeribile rispetto all'aglio fresco

**Tipo di prodotto:** Crema alimentare di matrice cremosa a base di aglio nero italiano

**Origine:** Italia

**Allergeni:** Assenti

**Caratteristiche ed utilizzo:** Crema a base di aglio nero di pronto utilizzo. Ideale per condire paste e risotti. Pronta da spalmare su pane e crostini. Ottima da accompagnare a carne o pesce. Grazie al suo gusto balsamico con note di liquirizia può trovare utilizzo anche in pasticceria.

La crema non necessita di cottura, pertanto si raccomanda di utilizzarla alla fine delle cotture.

**Proprietà organolettiche:**

- Colore: Nero
- Odore: Gradevole
- Sapore: Balsamico, liquirizia, umami e affumicato
- Texture: Cremosa

**Conservazione:** Luogo asciutto al riparo da fonti di calore. Il trasporto non richiede temperatura controllata. Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro 5 giorni

**Peso netto:** 90 g

**Shelf life:** 2 anni (dalla data di produzione)

