










SCHEDA PRODOTTO NERO DI VOGHIERA CONFEZIONE 30 g

AZIENDA	NeroFermento s.r.l. Via Romea Nord N°246 Ravenna 48122 P.IVA, C.Fisc: 02582660391 Email: info@nerofermento.it www.nerofermento.it	
PRODOTTO	Nero di Voghiera	
TIPOLOGIA PRODOTTO	Aaglio nero prodotto attraverso processo di maturazione da “Aaglio di Voghiera D.O.P.”	
MATERIA PRIMA	“Aaglio di Voghiera D.O.P.” ortaggio a bulbo della specie Allium sativum L. tipico riconosciuto come prodotto DOP	
COLORE	Beige, Marrone, Nero	
ASPETTO	Bulbi di Aaglio Nero	
PACKAGING	Doypack da g 30 garantiti (1 bulbo) Dimensioni Confezione: 13x12x7 cm Pack Multilingua: Italiano, Inglese	
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 Doypack: Cod. PP 5 Raccolta Plastica	
LAVORAZIONE	L’Aaglio 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 gioni. Il processo avviene naturalmente in un ambiente confinato senza aggiungere alcun ingrediente o additivo.	
VALORI NUTRIZIONALI	Valori nutrizionali per 100 g di prodotto: <ul style="list-style-type: none"> • Valore Energetico: 1030kj /243 kcal • Grassi, di cui acidi grassi saturi: 0 g/0 g • Carboidrati/zuccheri: 45/19 g • Fibre: 2,1 g • Proteine: 14 g • Sale: 0,03 g 	
CONSERVAZIONE	Una volta aperto il prodotto conservare in vasetti fuori frigo in luogo fresco e asciutto. Da consumarsi preferibilmente entro 14 mesi dalla data di confezionamento	
ALLERGENI	Il prodotto è ottenuto attraverso processo di maturazione di Aaglio di Voghiera DOP e non comporta l’aggiunta di alcun ingrediente o additivo.	
USO	Da usare a crudo su insalate o paste fredde, ideale per aromatizzare ogni piatto (risotti, pasta, carne, pesce, verdure) aggiungendolo negli ultimi minuti di cottura. Trasformato in crema (con l’aggiunta di olio, acqua o brodo vegetale) risulta ottimo su crostini, crackers, grissini, schiacciatine, tartine, formaggi o per condire paste.	
CODICE A BARRE	 8 031676 600104	




SCHEDA PRODOTTO NERO DI VOGHIERA CONFEZIONE 100 g

AZIENDA	NeroFermento s.r.l. Via Romea Nord N°246 Ravenna 48122 P.IVA, C.Fisc: 02582660391 Email: info@nerofermento.it www.nerofermento.it	
PRODOTTO	Nero di Voghiera	
TIPOLOGIA PRODOTTO	Aglione prodotto attraverso processo di maturazione da "Aglione di Voghiera D.O.P."	
MATERIA PRIMA	"Aglione di Voghiera D.O.P." ortaggio a bulbo della specie Allium sativum L. tipico riconosciuto come prodotto DOP	
COLORE	Beige, Marrone, Nero	
ASPETTO	Bulbi di Aglio Nero	
PACKAGING	Doypack da g 100 garantiti (3-4 bulbi) Dimensioni Confezione: 13x22x7 cm Pack Multilingua: Italiano, Inglese	
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 Doypack: Cod. PP 5 Raccolta Plastica	
LAVORAZIONE	L'Aglione 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.	
VALORI NUTRIZIONALI	Valori nutrizionali per 100 g di prodotto: <ul style="list-style-type: none"> • Valore Energetico: 1030kj /243 kcal • Grassi, di cui acidi grassi saturi: 0 g/0 g • Carboidrati/zuccheri: 45/19 g • Fibre: 2,1 g • Proteine: 14 g • Sale: 0,03 g 	
CONSERVAZIONE	Una volta aperto il prodotto conservare in vasetti fuori frigo in luogo fresco e asciutto. Da consumarsi preferibilmente entro 14 mesi dalla data di confezionamento	
ALLERGENI	Il prodotto è ottenuto attraverso processo di maturazione di Aglione di Voghiera DOP e non comporta l'aggiunta di alcun ingrediente o additivo.	
USO	Da usare a crudo su insalate o paste fredde, ideale per aromatizzare ogni piatto (risotti, pasta, carne, pesce, verdure) aggiungendolo negli ultimi minuti di cottura. Trasformato in crema (con l'aggiunta di olio, acqua o brodo vegetale) risulta ottimo su crostini, crackers, grissini, schiacciatine, tartine, formaggi o per condire paste.	
CODICE A BARRE	 8 031676 600128	




SCHEDA PRODOTTO NERO DI VOGHIERA SBUCCIATO CONFEZIONE 50 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	Nero di Voghiera	
TIPOLOGIA PRODOTTO	Aglione prodotto attraverso processo di maturazione da “Aglione di Voghiera D.O.P.”	
MATERIA PRIMA	“Aglione di Voghiera D.O.P.” ortaggio a bulbo della specie Allium sativum L. tipico riconosciuto come prodotto DOP	
COLORE	Beige, Marrone, Nero	
ASPETTO	Vasetto con spicchi di Aglio Nero sbucciati	
PACKAGING	<p>Vasetto in vetro con spicchi di aglio sbucciato da g 50 garantiti Dimensioni Vasetto: Diametro 7,5 cm Altezza 5 cm Peso 180 g</p>	
INFO DLgs 03/09/20 n.116 COD. Decisione 97/129/CE	<p>Imballaggi costituiti da componenti separabili manualmente: Scatola in cartone: Cod. PAP 21 Raccolta Carta Vaso: Cod. GL71 Raccolta Vetro Tappo: Cod. ALU41 Raccolta Alluminio</p>	
LAVORAZIONE	<p>L’Aglione 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 e il confezionamento dell’aglio nero vengono effettuati in un Laboratorio Certificato. I vasetti subiscono processo di pastorizzazione.</p>	
CONSERVAZIONE	<p>Una volta aperto il prodotto conservare in vasetti fuori frigo in luogo fresco e asciutto. Da consumarsi preferibilmente entro 24 mesi dalla data di confezionamento</p>	
ALLERGENI	<p>Il prodotto è ottenuto attraverso processo di maturazione di Aglione di Voghiera DOP e non comporta l’aggiunta di alcun ingrediente o additivo.</p>	
USO	<p>Da usare in cucina a crudo su insalate o paste fredde, ideale per aromatizzare ogni piatto (risotti, pasta, carne, pesce, verdure) aggiungendolo negli ultimi minuti di cottura. Vista l’alta concentrazione di antiossidanti può essere usato come integratore naturale. Il contenuto ridotto di allicina (95% in meno rispetto all’aglio tradizionale lo rende completamente digeribile)</p>	
VALORI NUTRIZIONALI	<p>Valori nutrizionali per 100 g di prodotto:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Valore Energetico: 1030kj /243 kcal • Grassi, di cui acidi grassi saturi: 0 g/0 g • Carboidrati/zuccheri: 45/19 g • Fibre: 2,1 g • Proteine: 14 g • Sale: 0,03 g 	
CODICE A BARRE		




SCHEDA PRODOTTO CREMA DI AGLIO NERO DI VOGHIERA VASETTO 70 g

<p>AZIENDA</p>	<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> 
<p>PRODOTTO</p>	<p>Crema di Nero di Voghiera</p>
<p>TIPOLOGIA PRODOTTO</p>	<p>Crema di Aglio nero prodotto attraverso processo di maturazione da "Aglio di Voghiera D.O.P."</p>
<p>MATERIA PRIMA</p>	<p>"Aglio di Voghiera D.O.P." ortaggio a bulbo della specie Allium sativum L. tipico riconosciuto come prodotto DOP</p>
<p>INGREDIENTI</p>	<p>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</p>
<p>COLORE</p>	<p>Beige, Marrone, Nero</p>
<p>PACKAGING</p>	<p>Vasetto in vetro da g 70 garantiti Dimensioni Vasetto: Diametro 7,5 cm Altezza 4 cm Peso 190 g</p> 
<p>INFO DLgs 03/09/20 n.116 COD. Decisione 97/129/CE</p>	<p>Imballaggi costituiti da componenti separabili manualmente: Scatola in cartone: Cod. PAP 21 Raccolta Carta Vaso: Cod. GL71 Raccolta Vetro Tappo: Cod. ALU41 Raccolta Alluminio</p>
<p>LAVORAZIONE</p>	<p>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.</p>
<p>VALORI NUTRIZIONALI</p>	<p>Valori nutrizionali per 100 gr di prodotto:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Valore Energetico: 106kcal/451kj • Grassi di cui acidi grassi saturi: 0 g / 0 g • Carboidrati/zuccheri: 19/11 g • Sale: 0,8 g • Proteine: 6,5 g • Fibre: 1,8 g
<p>CONSERVAZIONE</p>	<p>Scadenza: 3 anni dalla data di produzione. Una volta aperto conservare in frigorifero (0°/+4°C) e consumare entro 8 gg.</p>
<p>ALLERGENI</p>	<p>Eventuali ingredienti ALLERGENI sono evidenziati, nell'elenco ingredienti riportato qui sopra, con carattere in GRASSETTO</p>
<p>USO</p>	<p>Ottimo su crostini, crackers, grissini, schiacciatine, tartine, formaggi o per condire paste.</p>
<p>CODICE A BARRE</p>	




SCHEDA PRODOTTO CREMA DI NERO DI VOGHIERA VASETTO 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	Crema di Nero di Voghiera	
TIPOLOGIA PRODOTTO	Crema di Aglio nero prodotto attraverso processo di maturazione da "Aglio di Voghiera D.O.P."	
MATERIA PRIMA	"Aglio di Voghiera D.O.P." ortaggio a bulbo della specie Allium sativum L. tipico riconosciuto come prodotto DOP	
INGREDIENTI	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	
COLORE	Beige, Marrone, Nero	
PACKAGING	<p>Vasetto in vetro da g. 300</p> <p>Dimensioni Vasetto: Diametro 7 cm Altezza 12 cm Peso 470 g</p>	
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 gr di prodotto: <ul style="list-style-type: none"> • Valore Energetico: 106kcal/451kj • Grassi di cui acidi grassi saturi: 0 g / 0 g • Carboidrati/zuccheri: 19/11 g • Sale: 0,8 g • Proteine: 6,5 g • Fibre: 1,8 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		

SCHEDA PRODOTTO POLVERE 1# NERO DI VOGHIERA 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 Antico Pastificio Umbro S.r.l. Stabilimento di Via Lago di Fusaro N°9 Foligno (PG) 06034 ITALIA www.anticopastificioumbro.it</p>	 
PRODOTTO	Polvere 1# Nero di Voghiera 30 g	
TIPOLOGIA PRODOTTO	Polvere di Aaglio nero prodotto attraverso processo di maturazione da "Aaglio di Voghiera D.O.P."	
MATERIA PRIMA	Aaglio nero prodotto attraverso processo di maturazione da "Aaglio di Voghiera D.O.P." (ortaggio a bulbo della specie <i>Allium sativum</i> L. tipico riconosciuto come prodotto D.O.P.)	
INGREDIENTI	Polvere di Aaglio nero (100%)	
COLORE /ASPETTO	Nero/Polvere fine di Aaglio Nero	
PACKAGING	Confezione in Doypack da 30 g Dimensioni confezione: 9x12.5x1 cm	
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'Aaglio 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	Valori nutrizionali per 100 g di Nero di Voghiera (bulbi): <ul style="list-style-type: none"> • Valore Energetico: 1030kj /243 kcal • Grassi, di cui acidi grassi saturi: 0 g/0 g • Carboidrati/zuccheri: 45/19 g • Sale: 0,03 g • Proteine: 14 g • Fibre: 2,1 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. Nello stabilimento (produzione polvere confezionamento) vengono realizzati altri prodotti contenenti grano, uovo, sedano e nero di seppia (mollusco)	
USO	Aromatizzatore alimentare per tutti i prodotti freschi, stagionati, disidratati, surgelati o sterilizzati/pastorizzati	
CODICE A BARRE	 8 031676 700002	

OLIO NERO PACK 250 ml

<p>AZIENDA</p>	<p>Aglio Nero prodotto da NeroFermento s.r.l. Via Romea Nord N°246 Ravenna 48122 ITALIA, www.nerofermento.it</p> <p>Olio prodotto e confezionato da Azienda Case Bianche Via Trieste 25 Russi (RA) 48026 ITALIA, www.aziendacasebianche.it</p>  
<p>PRODOTTO</p>	<p>OLIO NERO 250 ml</p>
<p>TIPOLOGIA PRODOTTO</p>	<p>Condimento a base di Olio di Oliva Extravergine all'Aglio Nero</p>
<p>INGREDIENTI</p>	<p>Olio di Oliva Extravergine Origine Italia estratto a freddo 51,6%, Olio di semi di girasole, Aglio nero prodotto attraverso processo di maturazione da "Aglio di Voghiera D.O.P." 6,9%, sale.</p>
<p>COLORE /ASPETTO</p>	<p>Tonalità che variano tra il verde vivace fino al giallo oro, le particelle di aglio nero contribuiscono a rendere più intenso il colore nonché il gusto.</p>
<p>PACKAGING</p>	<p>Lattina 250 ml Dimensioni: Diam. 5,4 cm x 17 cm Peso: 320 g</p> 
<p>INFO DLgs 03/09/20 n.116 COD. Decisione 97/129/CE</p>	<p>Lattina in alluminio "Acciaio FE-40" Tappo in plastica "Plastica PE-LD 04" Raccolta differenziata: Verifica le disposizioni del tuo Comune</p>
<p>LAVORAZIONE</p>	<p>Prodotto e confezionato nello stabilimento di Via Romagnoli 28, 48026 Russi (RA)</p>
<p>VALORI NUTRIZIONALI</p>	<p>Valori nutrizionali medi per 100 ml di prodotto</p> <ul style="list-style-type: none"> • Valore Energetico: 3699kj /900 kcal • Grassi, di cui acidi grassi saturi: 99,97 g/ 15,75 g • Carboidrati/zuccheri: 0/0 g • Proteine: 0 g • Sale: 0,04 g
<p>CONSERVAZIONE</p>	<p>Conservare in luogo fresco e asciutto a temperatura ambiente lontano da fonti di calore e al riparo dalla luce diretta. Da consumarsi preferibilmente entro 12 mesi dalla data di confezionamento.</p>
<p>ALLERGENI</p>	<p>Il prodotto non comporta l'aggiunta di alcun ingrediente o additivo. Nello stabilimento vengono realizzati altri prodotti contenenti: cereali, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, sesamo, anidride solforosa, lupini, molluschi.</p>
<p>USO</p>	<p>Prodotto pronto all'uso o utilizzabile in altre preparazioni alimentari; da prediligere l'uso a crudo per condire e insaporire pietanze di carne, pesce e verdure fresche.</p>
<p>CODICE A BARRE</p>	