

Crema di Nero di Voghiera DOP 70g

Nero Fermento |

Diese Packung Crema di Nero di Voghiera enthält die Creme fermentierter Knoblauchzwiebeln, hergestellt von Nero Fermento in Ravenna. Nero di Voghiera wird hergestellt, indem man die Zwiebeln des Voghiera DOP-Knoblauchs mindestens 60 Tage lang in einer feuchtigkeits- und temperaturkontrollierten Umgebung auf natürliche Weise gären lässt, ohne Zusatz von Zusatzstoffen, Konservierungsmitteln oder Hefen. In einem langwierigen Prozess reift der Voghiera-Knoblauch zu einer überraschenden Delikatesse heran, die den klassischen, scharfen Geschmack des traditionellen Knoblauchs verliert und leichter verdaulich wird. Geschmacklich ist er eine echte Überraschung, herzhaft und schmackhaft, mit umami, balsamischen, säuerlich-fermentierten und zuckerhaltigen Noten, perfekt zum Kombinieren in jedem Gericht. Aus einem zertifizierten Rohstoff der Spitzenklasse entsteht ein köstliches Produkt, das reich an gesunden Eigenschaften ist und ausschließlich in Italien angebaut, geerntet und gereift wird.



Tagliatelle mi Crema di Nero di Voghiera und Champignons

Für 2 Personen

- Crema di Nero di Voghiera
- 200 g Tagliatelle
- Steinpilze nach Geschmack
- Petersilie nach Geschmack
- Olivenöl nach Belieben
- Salz und Pfeffer nach Belieben

ZUBEREITUNG

Für diese Zubereitung können Sie unsere Knoblauchcreme Crema di aglio Nero di Voghiera verwenden oder sie selbst nach unserem Rezept zubereiten. Zunächst werden die Pilze geputzt und vorsichtig gewaschen - mit einer weichen Bürste, um die Erde zu entfernen und ohne sie zu sehr anzufeuchten. Wir haben Steinpilze verwendet, aber Sie können auch andere Sorten wie Pleurotus oder Chiodini wählen, je nach Saison. Wir schneiden die Pilze in Streifen und braten sie in einer Pfanne bei großer Hitze mit Olivenöl und etwas Petersilie an und würzen sie mit Salz und Pfeffer. Wir kochen die Tagliatelle in reichlich Salzwasser, lassen sie bissfest abtropfen und schwenken sie in der Pfanne mit den Pilzen, geben die schwarze Knoblauchcreme von Voghiera dazu und servieren sie mit einem Spritzer rohem Öl.

Guten Appetit!

Sensorik

Farbe schwarz

Wissenswertes

Trinktemperatur °C

Produzent

Nero di Voghiera wird ausschließlich mit Knoblauch aus Voghiera DOP hergestellt, der vom Konsortium der Knoblauchproduzenten von Voghiera, das im Jahr 2000 gegründet wurde und vom Ministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Forstwirtschaft anerkannt ist, zertifiziert und geschützt wird. Die Eigenschaften des Knoblauchs mit der g.U. Voghiera sind an das Erzeugungsgebiet gebunden, und alle Vorgänge müssen zwangsläufig im Erzeugungsgebiet stattfinden, so wie es in den Produktionsvorschriften festgelegt ist; jede Phase wird sorgfältig überwacht und zertifiziert, und es gibt zahlreiche Qualitätskontrollen, denen das Produkt unterzogen wird.

NeroFermento s.r.l. | Via roma Nord N° 246 | 48122 Ravenna Italy

