

Crema di Nero di Voghiera DOP 70g

Nero Fermento |

Diese Packung Crema di Nero enthält die Creme fermentierter Knoblauchzwiebeln. 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 MIT CREME

VON SCHWARZEM KNOBLAUCH UND CHAMPIGNONS Für 2 Personen

- Schwarze Knoblauchcreme von Voghiera

- 200 g Tagliatelle

- Steinpilze nach Geschmack

- Petersilie nach Geschmack

- Olivenöl nach Belieben

- Salz und Pfeffer nach Belieben

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