Nero di Voghiera DOP bulbo 30g

Nero Fermento |



Diese Packung Nero Intero enthält eine komplette Knoblauchzwiebel, aus Ravenna von Nero Fermento.
Nero di Voghiera DOP bulbo 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.

Spaghetti mit Knoblauch, Nero di Voghiera DOP bulbo & Habanero

Einfach, schnell zuzubereiten und vielseitig.
Für 3 Portionen
250 g Spaghetti,
4 Zehen Knoblauch,
4 Zehen Nero di Voghiera-Knoblauch von der Nero di Voghiera DOP bulbo
½ Habanero-Chili-Schote,
natives Olivenöl
extra Salz zum Abschmecken.
Zubereitung
Zunächst erhitzen wir eine große Pfanne mit einem Esslöffel Öl und rösten den frischen Knoblauch leicht an. Die Zehen werden dann entfernt und beiseite gestellt. Nun kochen wir die Spaghetti in reichlich Salzwasser eine Minute kürzer als auf der Packung angegeben. In der Zwischenzeit die Nero di Voghiera-Knoblauchcreme zubereiten: Die Knoblauchzehen von der Nero di Voghiera DOP bulbo schälen und zusammen mit einigen Esslöffeln Öl, der Chilischote und einem halben Glas Kochwasser der Nudeln in das Glas des Stabmixers geben, glatt pürieren und abseihen. Nach Ablauf der Kochzeit die Spaghetti abtropfen lassen und in die Pfanne geben, in der der frische Knoblauch geröstet wurde, dann die Black Garlic Sauce dazugeben und einige Sekunden lang bei schwacher Hitze rühren, bis die Spaghetti gleichmäßig gewürzt sind. Zum Servieren werden einige Reihen Sauce auf den Boden der heißen Teller gezogen, die Spaghetti mit Hilfe einer Küchenzange zu einem Nest gerollt und zum Schluss jeder Teller mit einer gerösteten Knoblauchzehe verziert. Wir servieren die Spaghetti sofort mit Nero di Voghiera Knoblauch und Habanero.
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