Nero di Voghiera Spicchiato DOP 40g

Nero Fermento |

Diese Packung Nero di Voghiera Spicchiato enthält einzelne fermentierte Knoblauchzehen mit Haut, aus Ravenna von Nero Fermento.
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 der Nero di Voghiera Spicchiato 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 wir

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

WEINWIRTSCHAFT
WEINHÄNDLER
DES JAHRES
2022
Spezialsortiment
ITALIEN