

## AGLIO DISIDRATATO SOTTOVUOTO



Le mutate esigenze della cucina moderna sia in ambito casalingo che nella ristorazione ha portato Sabina allo sviluppo di questo nuovo tipo di packaging. L'aglio disidratato pronto all'uso a fette, in granuli o in polvere. Confezionato sottovuoto in modo da conservarsi naturalmente fino a 24 mesi senza l'aggiunta di conservanti o coloranti. Una soluzione funzionale che conserva nel contempo le proprietà naturali ed il sapore particolare di questo aglio.

Origine	Italia
Peso confezioni	da 100 g a 5 kg su richiesta confezionamento con altre grammature
Tipo di confezione	Busta sottovuoto
Imballo	da definirsi
Categoria	I