

# AIL NOIR BLACK GARLIC-AJO NEGRO



**Découvrez un des trésors de l'art culinaire d'extrême Orient avec cet ail vieilli selon un savoir-faire ancestral.**



**Epices, Arômes, Condiments & Aides Culinaires**

**SORIPA GASTRONOMIE**

Laboratoires & Bureaux :

Route de Presles en Brie - 77220 GREZT ARMAINVILLIERS

Tel : 33 (0) 164 07 26 77

Fax : 33 (0) 164 07 10 45

www.soripa.fr - www.facebook.com/ptichef

**Infos, conseils : commercial@soripa.fr**

## L'AIL BALSAMIQUE DES GOURMETS ...

Délicieux, à la saveur presque fruitée, proche de la mélasse et du raisin sec, à la douceur balsamique.

La texture fondante et la saveur particulière surnommée "Umami" sont obtenues après une lente caramélisation (réaction de Maillard) à hygrométrie élevée durant plusieurs semaines. Véritable concentré balsamique de saveurs, dépourvu de l'agressivité de l'ail frais : vous pourrez allier l'ail noir aux poissons blancs, aux crustacés, parfumer un gibier, en condiment d'une soupe ou d'un fromage frais ... voire même avec des desserts au chocolat.

Sa couleur unique, son goût et sa texture sont obtenus sans aucun additif. L'ail noir est produit par fermentation, une technique qui date de plusieurs milliers d'années. L'ail contient des sucres et des acides aminés. Lorsque l'ail subit une fermentation, ces éléments produisent la mélanoidine, une substance de couleur sombre qui est responsable de la couleur de l'ail noir.

Nous sommes allés chercher cette merveille en Corée du Sud.

Disponible en :

135953 verrine 100ml de 1 tête

134529 pot 800ml de 200g (7 à 8 têtes environ)

000729 seau 1500ml de 300g (11 à 12 têtes environ)





Retrouvez nous sur Facebook  
et partagez vos recettes :  
<https://www.facebook.com/ptichef>



VOUS CONNAISSEZ SORIPA ?

Pour voir ce que cette personne partage avec ses amis, envoyez-lui une invitation

Ajouter

3 amis en commun

### Intro

- Découvreur de saveurs, à Dans votre cuisine
- Habite à Gretz-Armainvilliers
- De Saint-Meur-des-Fossés

soripa.fr soripa.tel

### Photos



Soripa Gastronomie a partagé la publication de Laurent Favier. 6 h ·

