



Experiência e Qualidade Alho
Japonês desde 1982

Apresentação Comercial

Alimentos Finos do Sítio para a
Alta Gastronomia

SOBRE O ALHO NEGRO



Resultado de um processo especial de fermentação do alho in natura, o alho negro tem sabor adocicado e sofisticado, além de contar uma grande quantidade de antioxidantes e outros nutrientes.



SOBRE O ALHO NEGRO



Trata-se de um produto natural (não há adição de nenhum componente industrializado) bastante rico, tanto em sabor quanto de seus efeitos para a saúde. Criado no Japão, já é considerado uma iguaria especial nas criações de importantes chefs nos EUA, na Europa e, também, em requintadas mesas do Brasil.



ALHO NEGRO E A ALTA GASTRONOMIA INTERNACIONAL



Quando em 2007 o estrelado chef espanhol Ferran Adrià realizou uma viagem ao Japão, voltou para o seu El Bulli – então o mais renomado restaurante do planeta – especialmente encantado com o alho negro. Há controvérsias se ele foi realmente o primeiro chef ocidental a utilizá-lo em suas criações, mas não restam dúvidas de que tenha ajudado a popularizar o ingrediente. Rapidamente, outros grandes chefs na Europa e nos EUA descobriram o dinamismo do alho negro, transformando-o em uma espécie de estrela da alta gastronomia internacional.



ALHO NEGRO E A ALTA GASTRONOMIA BRASILEIRA



Em terras brasileiras, em 2010 o alho negro começou a brilhar em menus de restaurantes respeitados como o Emiliano, o D.O.M (do estrelado chef Alex Atala) e o Zenna Café. O público apreciador de experiências gastronômicas passou a desfrutar do sabor da iguaria e a buscá-la também para preparos mais caseiros, como pizzas, bruschetas e espaguetes especiais. A procura por uma matéria-prima de qualidade surgiu como um desafio para chefs de todos os tipos de cozinha, interessados em ampliar as suas experimentações com o alho negro



ALHO NEGRO DO SÍTIO: QUALIDADE PARA AS COZINHAS MAIS EXIGENTES



O Alho Negro do Sítio responde às necessidades de chefs interessados em utilizar um alho negro de qualidade – e, ainda, valorizar o conceito de local food. Produzido na região de Ribeirão Preto, interior de São Paulo, o Alho Negro do Sítio é o único a vir direto do produtor para as cozinhas mais exigentes.

São mais de 30 anos de experiência na produção de alho roxo pérola acrescidos das técnicas de fermentação do alho negro vindas diretamente do Japão.



VANTAGENS DO ALHO NEGRO DO SÍTIO



- O único alho negro 100 % roxo nacional
- Garantia de origem e direto do agricultor
- Rígido controle qualidade, desde a escolha da melhor semente para o plantio, o preparo do solo e um processo de produção diferenciado do alho negro.



Telefone: (11) 4106-4585
(11) 5085-0295 / 9.9300-5184
email: fkondo@alhojapones.com
Bairro Mombuca CEP 14115-000
Guatapar / SP - Brasil

www.alhonegrodositio.com.br