



ALHO NEGRO

— DO SÍTIO —



ALHO NEGRO
— DO SÍTIO —



**MÚLTIPLOS
BENEFÍCIOS
PARA
SAÚDE**



**DIRETO DO
AGRICULTOR**



**LOCAL
FOOD**

**SLOW
FOOD**



**IGUARIA
GASTRONÔMICA**



SOBRE NÓS

O ALHO NEGRO

PRODUTOS

CONTATO



Somos produtores de alho negro com mais de 35 anos de experiência no cultivo de alho.

Produzimos o alho negro desde 2011, com técnicas de maturação do alho negro vindas diretamente do Japão. Hoje somos o principal produtor de alho negro no país.

Com sede no sítio em Guatapar, mantemos um escritório na capital de São Paulo, possibilitando um contato eficiente e otimizado com nossos clientes.

**SOBRE
NÓS**

100% NACIONAL

GARANTIA DE ORIGEM

Direto do agricultor

RÍGIDO CONTROLE QUALIDADE

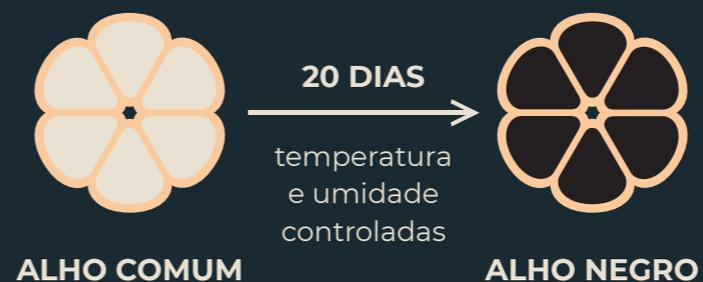
Desde a escolha das sementes para o plantio, o preparo do solo até a produção do alho negro





PRODUÇÃO

O alho negro é produzido a partir de um processo de maturação do alho comum sob condições de temperatura e umidade controladas.



O ALHO NEGRO

USO MEDICINAL

No Japão, pesquisadores da Faculdade de Medicina da Universidade de Showa elencaram mais de 20 propriedades medicinais dessa iguaria. Segundo eles, este alimento retarda o envelhecimento, combate o colesterol ruim, previne a diabetes, combate prisão de ventre e gripes, melhora dores de estômago, a circulação sanguínea, entre outros.





PIZZARIAS

Que para se preparar uma boa pizza é imprescindível utilizar ingredientes de qualidade não é segredo para ninguém.

Para atender os paladares mais exigentes, cada vez mais surgem pizzarias preocupadas em preparar pizzas de qualidade, feitas com ingredientes selecionados.

Diferencie-se da concorrência com este exótico e apaixonante ingrediente!

Para as pizzarias sugerimos os seguintes produtos:

Alho negro descascado
Azeite de alho negro
Pesto de alho negro
Chimichurri de alho negro

O ALHO NEGRO

ALTA GASTRONOMIA

Presente nos menus dos maiores e mais renomados restaurantes ao redor do mundo, o alho negro já pode ser considerado um ingrediente consagrado no mundo da alta gastronomia.

Em 2007 o estrelado chef espanhol Ferran Adrià realizou uma viagem para o Japão e voltou para seu restaurante El Buli – 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.





HAMBURGUERIAS

Segundo o Instituto Gastronomia, em São Paulo o segmento de hamburguerias cresceu 575% em uma década. Neste cenário, é importante que o estabelecimento encontre meios de se diferenciar e se destacar. E uma das melhores formas de fazer isso acontecer é, claro, pelo menu!

O alho negro complementa o sabor da carne e do hambúrguer como um todo, criando um hambúrguer incrivelmente delicioso e inesquecível. Não há dúvidas que o alho negro e o hambúrguer nasceram um para o outro!

Para as hamburguerias sugerimos os seguintes produtos:

Alho negro descascado
Azeite de alho negro
Pesto de alho negro
Chimichurri de alho negro

O ALHO NEGRO

PADARIA ARTESANAL

O aroma do alho se espalha por todo o pão e os dentes de alho negro assados ficam ainda mais doces.

Sem o acréscimo de qualquer tipo de aditivo químico, o alho negro tem tudo a ver com pão sourdough.

Outro pão que fica magnífico com o alho negro é a Focaccia. Experimente!





ALHO NEGRO DESCASCADO GOURMET

Nosso carro chefe, o alho negro descascado é a opção mais prática para uso culinário.

Feito de forma artesanal, o alho in natura é debulhado e em seguida descascado juntamente com uma lavagem. Após este processo, o alho passa por uma seleção até ser levado ao forno onde ocorre o processo de fermentação natural.

Disponível nos tamanhos:
500g, 1Kg e 3Kg

*Obs: validade de 12 meses fechado e 6 meses após aberto dentro da geladeira



ALHO NEGRO À GRANEL

Ideal para decorar pratos.

Disponível nos tamanhos:
500g e 1kg

PASTA DE ALHO NEGRO 1Kg

Pasta elaborada a partir de alho negro hidratado, levemente acidificada. Ideal para utilizar com carnes, grelhados e sanduíches.

PESTO DE ALHO NEGRO 1Kg

Molho pesto elaborado a partir de alho negro e manjeriço. Ideal para utilizar com grelhados, massas e sanduíches.

CHIMICHURRI DE ALHO NEGRO 1Kg

Molho chimichurri elaborado a partir de alho negro e ervas. Ideal para utilizar com grelhados, massas e sanduíches.

GELEIA DE ALHO NEGRO 1Kg

Geleia elaborada a partir de alho negro. De sabor adocicado, é ideal para acompanhar queijos, carnes, grelhados e sanduíches.

GELEIA DE PIMENTA DE ALHO NEGRO 1Kg

Geleia elaborada a partir de alho negro com pimenta dedo de moça. Adocicada e levemente apimentada, é ideal para acompanhar queijos, carnes e sanduíches.



Contato

vendas@alhonegrodositio.com.br

(11) 4106-4585 | (11) 987.726.376

www.alhonegrodositio.com.br

  [alhonegrodositio](#)

Rua Safira, 283 Bairro Liberdade
São Paulo – SP 01532-010