



ALHO NEGRO

— DO SÍTIO —

O Alho Negro

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

É 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.



O Alho Negro e a Alta Gastronomia

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



No Brasil

Em terras brasileiras, o alho negro começou a brilhar em menus de restaurantes respeitados em 2010, 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, espaguete e hambúrgueres 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

A 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.

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.

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 com processo de produção diferenciado do alho negro





ALHO NEGRO

— DO SÍTIO —

(11) 4106-4585 (11) 98872-6376

www.alhonegrodositio.com.br
contato@alhonegrodositio.com.br
f @ alhonegrodositio

Rua Safira, 283 - Aclimação, São Paulo - SP