



AIL NOIR - Gaihamsa

Deux têtes entières d'ail noir

~
125g

EAN = 3770014034205 | PCB = 6



PVHT = 4.59 €

PV ttc (conseillé) = 6.95 €

Caviar d'Ail Noir

~
90g

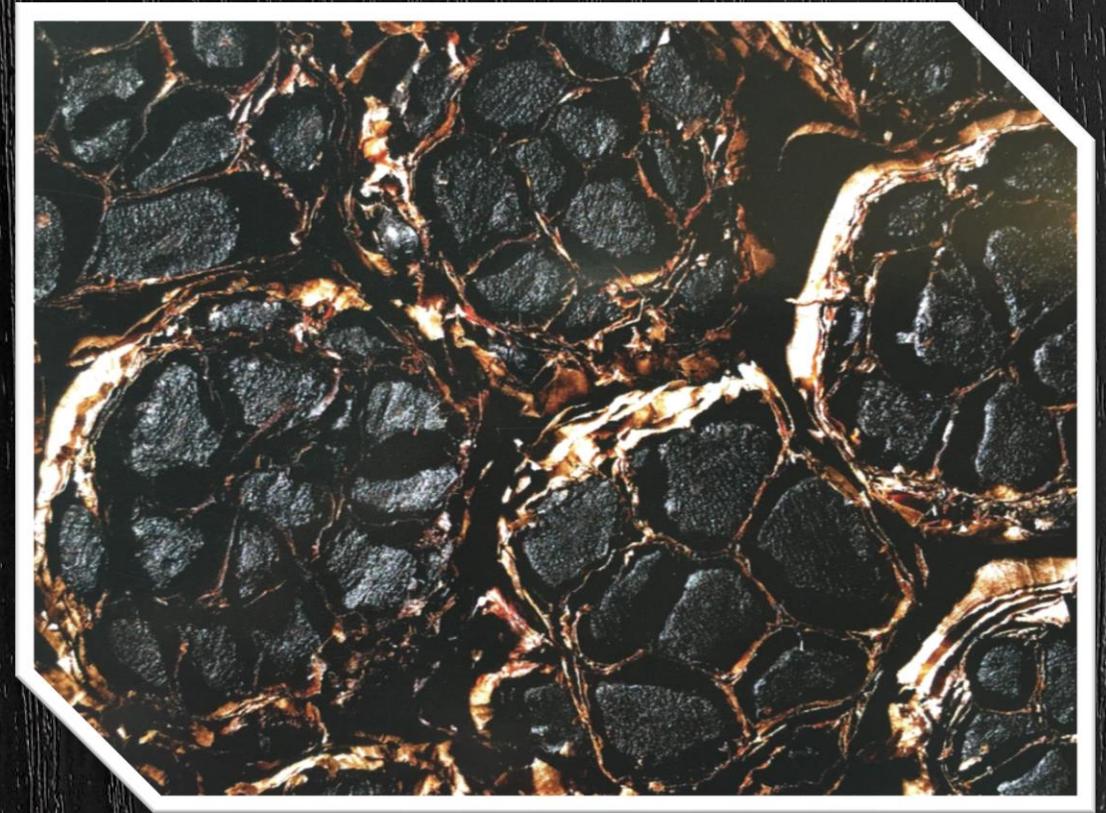
EAN = 3770014034205 | PCB = 12



PVHT = 4.89 €

PV ttc (conseillé) = 6.95 €

Ail Noir
(têtes
entières) en
VRAC
~
1 kg



EAN = 3770014034229 | PCB = 1

PVHT = 38 €
PV ttc (conseillé) = 57.90 €

Offre de lancement

- Ail noir (deux têtes) - environ 125g → 5+1
= 3.825€ au lieu de 4.59€
- Caviar d'ail noir - 90g → 10+2
= 4.075€ au lieu de 4.89€

Qu'est-ce que l'ail noir ?

L'ail noir est obtenu par un processus de **maturation** de l'ail frais.

Il ne s'agit pas de fermentation (aucune activité bactérienne), mais plutôt de caramélisation.

On le maintient **10 à 15 jours** à une température constante comprise entre 50 et 75°C, avec un taux d'humidité entre 70 et 95%. Au bout du processus, l'ail est confit, sa couleur est **noir charbon**.

Son goût rappelant à la fois la réglisse, le vinaigre balsamique et le fruit confit en fait un produit hautement **gastronomique**.

Pourquoi en manger ?

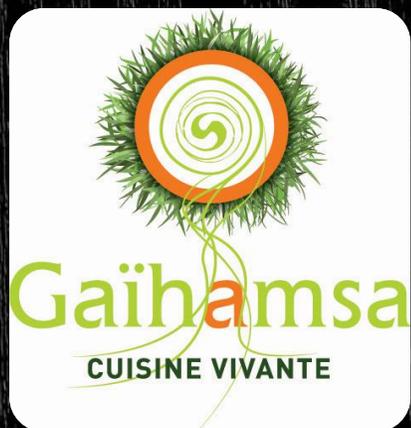
Parce que **c'est bon !**

L'ail fait partie des plus anciennes plantes cultivées au monde pour rester en bonne santé.

C'est un **fortifiant naturel** puissant, le champion des « **super-aliments** ».

L'ail noir apporte une valeur ajoutée indéniable en termes de bénéfices santé. À l'inverse de l'ail cru, il est **très digeste**, a une **texture humide et moelleuse** et un goût subtilement **sucré**.

Nous l'avons surnommé « l'ail des amoureux ».



Distribué par Samadhi SARL

Une fabrication Drômoise d'exception !

La variété finement sélectionnée de cet ail Drômois, notre secret de fabrication « artisanale » ainsi que l'amour que nous mettons dans nos recettes font de notre ail noir un produit d'exception.

**Une capacité de production
qui nous permet de produire en
fonction de tous vos besoins !**