

Alpinamed® Olio di aglio nero

Integratore alimentare a base di olio di crusca di riso che mantiene il gusto saporito e caratteristico dell'aglio nero.

Grazie per aver scelto di acquistare
Aglio nero Olio di Alpinamed.

Cos'è Aglio nero Olio di Alpinamed?

Aglio nero Olio di Alpinamed è uno squisito olio di crusca di riso che è stato affinato con aglio nero secondo un processo tradizionale giapponese (maturazione Kuro-Ninniku 黒にんにく). L'olio di crusca di riso è un'eccellente fonte naturale di γ -orizanolo nonché di acido linoleico, un acido grasso polinsaturo che il nostro corpo non è in grado di produrre autonomamente e, quindi, deve assumere con l'alimentazione.

Perché Aglio nero Olio di Alpinamed contiene olio di crusca di riso?

L'acido linoleico contenuto nell'olio di crusca di riso contribuisce al mantenimento di livelli normali di colesterolo nel sangue. Questo effetto positivo viene raggiunto con un apporto giornaliero di 10 g di acido linoleico. Aglio nero Olio di Alpinamed supporta in modo naturale l'apporto giornaliero di acido linoleico.

Come viene dosato Aglio nero Olio di Alpinamed?

Assumere 1 cucchiaino (5 ml) al giorno. Una dose giornaliera di 5 ml ha un contenuto naturale di 16,5 mg di γ -orizanolo e 1,4 g di acido linoleico. L'olio può essere assunto puro o utilizzato come integrazione di vari piatti. Grazie allo speciale tappo dosatore viene garantito un versamento pulito e senza gocciolamenti.

Si può assumere Aglio nero Olio di Alpinamed durante la gravidanza o l'allattamento?

Attualmente non vi sono prove di rischi per la salute associati all'assunzione di Aglio nero Olio di Alpinamed durante la gravidanza o l'allattamento. In caso di dubbi si raccomanda di consultare il medico.

Per quanto tempo può essere assunto Aglio nero Olio di Alpinamed?

Aglio nero Olio di Alpinamed è un integratore alimentare e, come tale, fa parte degli alimenti. Gli integratori alimentari devono essere assunti per tutto il tempo in cui è presente un bisogno delle sostanze nutritive in essi contenute.

Che cosa distingue Aglio nero Olio di Alpinamed da altri prodotti?

Per la maturazione giapponese Kuro-Ninniku (黒にんにく) si immerge con cura l'aglio fresco nell'olio di crusca di riso. Successivamente, questa composizione di aglio e olio matura a temperatura e umidità controllate per due mesi e viene quindi filtrata con un procedimento delicato. L'olio di crusca di riso conferisce all'olio una nota delicata e morbida e supporta in maniera particolarmente armoniosa il gusto dell'aglio maturato. Grazie all'esclusivo processo di maturazione, i composti solforati dell'aglio vengono trasformati in modo mirato, così da eliminare l'odore sgradevole dell'aglio e le tipiche esalazioni.

Aglio nero Olio di Alpinamed contiene allergeni noti?

Aglio nero Olio di Alpinamed non contiene allergeni soggetti all'obbligo di dichiarazione ai sensi dell'Ordinanza del DFI concernente le informazioni sulle derrate alimentari (OID). Il prodotto è vegano, senza glutine, senza lattosio, senza conservanti e senza coloranti. In caso di intolleranza individuale all'aglio o ai componenti dell'olio di crusca di riso, si raccomanda di non utilizzare il prodotto.

Come va conservato Aglio nero Olio di Alpinamed?

Utilizzare l'olio il prima possibile dopo l'apertura e conservarlo al riparo dalla luce. Conservare fuori dalla portata dei bambini piccoli.

Prodotto di qualità Alpinamed

La scelta delle materie prime e la fabbricazione dei prodotti di Alpinamed sono soggette a processi di controllo e garanzia della qualità molto esigenti. Le materie prime di alta qualità sono verificate in analisi di laboratorio complesse. Prima che il prodotto pronto per l'uso giunga in commercio viene sottoposto a un processo di garanzia della qualità in più fasi.

Ingredienti e valori nutritivi

Vedi la scatola pieghevole.

Nota

Per la presenza di componenti naturali, a basse temperature possono formarsi lievi torbidità o fini particelle, che però si dissolvono di nuovo a temperatura ambiente o mediante lieve riscaldamento. Questo non compromette la qualità. Gli integratori alimentari non vanno intesi come sostituti di una dieta variata ed equilibrata e di un sano stile di vita.

Suggerimento

Per un aroma pieno: versare sempre Aglio nero Olio di Alpinamed sui piatti caldi poco prima di servire.

Ricette gustose con Aglio nero Olio di Alpinamed

Marinata «stile aglio nero»

Ingredienti per 250 ml
(per 1 – 1,5 kg di carne/verdura):

- 10 ml di Olio di Alpinamed
- 70 ml di olio di colza
- 60 ml di salsa di soia
- 35 g di zucchero bruno o miele
- 20 ml di aceto di riso o di mele
- 15 ml di salsa Worcestershire (o 1 cucchiaino di pasta di miso + 10 ml di acqua)
- 1 cucchiaino di pepe nero
- 1 cucchiaino di cipolla in polvere (o 1 cipolla piccola grattugiata finemente)
- 1 cucchiaino di paprica in polvere (affumicata)
- Opzionale: ½ cucchiaino di zenzero (grattugiato), peperoncino a piacere

Preparazione:

1. Mescolare lo zucchero o il miele con la salsa di soia fino a quando non si è dissolto tutto bene.
2. Incorporare mescolando olio, aceto, salsa Worcestershire (o pasta di miso) e spezie.
3. Marinare per 2 – 12 ore (pollame per 2 – 6 ore, manzo/maiale per 6 – 12 ore, verdure per 30 – 90 minuti).
4. Non iniziare a temperatura troppo elevata: a causa della presenza di zucchero è preferibile grigliare/rosolare a fuoco medio, così da dorare la carne o le verdure in modo uniforme, senza che diventino troppo scure.

Fabbricato in Svizzera.

Distribuzione Svizzera: Alpinamed AG, CH-9306 Freidorf

Distribuzione Austria: Gebro Pharma GmbH, A-6391 Fieberbrunn



Pasta aglio nero e olio

Ingredienti (per 2 porzioni, circa 15 min.):

- 240 g di spaghetti
- 2 – 3 cucchiaini di olio d'oliva
- Sale, pepe
- 1 limone biologico (1 – 2 cucchiaini di succo + un po' di scorza grattugiata)
- 2 cucchiaini di prezzemolo tritato finemente
- 2 cucchiaini di Aglio nero Olio di Alpinamed
- Opzionale: parmigiano o pangrattato tostato

Preparazione:

1. Cuocere gli spaghetti al dente in acqua ben salata. Conservare 100 ml di acqua di cottura.
2. Scaldare leggermente l'olio d'oliva in una padella (non riscaldare troppo).
3. Scolare gli spaghetti, versarli nella padella e rimistare brevemente con 2 – 4 cucchiaini di acqua di cottura fino a quando non si forma una lieve crema.
4. Togliere la padella dal fuoco. Mescolare incorporando il prezzemolo, il succo di limone e un po' di scorza di limone grattugiata, aggiustare di pepe.

Finitura: versare sugli spaghetti Aglio nero Olio di Alpinamed solo alla fine, mescolando brevemente senza far cuocere. Servire (opzionalmente con parmigiano o pangrattato).

Café de Paris ail noir beurre

Ingredienti (per circa 200 g):

- 180 g di burro, morbido
- 1 piccolo scalogno, tritato molto finemente (o 1 cucchiaino di cipolla in polvere)
- 1 cucchiaino di prezzemolo, fine
- 1 cucchiaino di erba cipollina, fine
- 1 cucchiaino di dragoncello (fresco o ½ cucchiaino essiccato)
- 1 cucchiaino di timo (fresco o ½ cucchiaino essiccato)
- 1 cucchiaino di senape di Digione
- 1 cucchiaino di salsa Worcestershire
- ½ cucchiaino di curry
- ½ cucchiaino di paprica (dolce)
- 1-2 cucchiaini di succo di limone
- Sale, pepe
- 5 ml di Aglio nero Olio di Alpinamed

Preparazione:

1. Versare il tutto in una scodella e mescolare molto bene. Lasciare che il burro sia davvero morbido (temperatura ambiente), in modo da incorporarlo perfettamente senza che diventi «oleoso».
2. Regolare di sale e pepe.
3. Formare un rotolo, avvolgerlo in una pellicola e lasciarlo al freddo per almeno 30 – 60 minuti.

Praktisch für unterwegs
Pratique pour les déplacements
Pratico da portare con sé



Alpinamed Schwarzer Knoblauch Kapseln

Alpinamed Schwarzer Knoblauch Kapseln enthalten einen hochwertigen Spezialextrakt aus schwarzem Knoblauch, ergänzt mit wertvollen B-Vitaminen, welche einen Beitrag zum Erhalt vitaler Körperfunktionen wie Herzfunktion, Eisenstoffwechsel, Nervensystem, psychische Funktionen und Energiestoffwechsel leisten, sowie zur Verringerung von Müdigkeit und Ermüdung beitragen.

Alpinamed Ail noir Capsules

Les capsules Alpinamed à l'ail noir contiennent un extrait spécial d'ail noir de haute qualité, auquel on a ajouté de précieuses vitamines du groupe B qui contribuent au maintien des fonctions corporelles vitales, telles que la fonction cardiaque, le métabolisme du fer, le système nerveux, les fonctions psychiques et le métabolisme énergétique, ainsi qu'à la diminution de la fatigue et de la lassitude.

Alpinamed Aglio nero capsule

Le capsule di aglio nero Alpinamed contengono un pregiato estratto speciale di aglio nero e preziose vitamine del gruppo B che contribuiscono al mantenimento di vitali funzioni dell'organismo come la funzione cardiaca, il metabolismo del ferro, il sistema nervoso, le funzioni psichiche e il metabolismo energetico, aiutando al contempo a ridurre la stanchezza e l'affaticamento.

Schwarzer Knoblauch Öl



Produktinformation

Nahrungsergänzungsmittel

Für einen normalen Cholesterinspiegel[©]

Reiskleieöl mit Extrakt aus schwarzem Knoblauch

Natürliche Linolsäure

Natürliches γ -Oryzanol

Vegan

Glutenfrei

Lactosefrei

Ohne Konservierungsmittel

Alpinamed® Schwarzer Knoblauch Öl

Nahrungsergänzungsmittel auf Basis von Reiskleieöl, das den geschmacksvollen, charakteristischen Geschmack von schwarzem Knoblauch bewahrt.

Vielen Dank, dass Sie sich für den Kauf von Alpinamed Schwarzer Knoblauch Öl entschieden haben.

Was ist Alpinamed Schwarzer Knoblauch Öl?

Alpinamed Schwarzer Knoblauch Öl ist ein feines Reiskleieöl, das nach einem traditionellen japanischen Verfahren (Kuro-Ninniku-Reifung 黒にんにく) mit schwarzem Knoblauch veredelt wurde. Reiskleieöl ist eine wertvolle Quelle für natürlichen γ-Oryzanol sowie für Linolsäure, eine mehrfach ungesättigte Fettsäure, die unser Körper nicht selbst bilden kann und daher über die Nahrung aufnehmen muss.

Weshalb enthält Alpinamed Schwarzer Knoblauch Öl Reiskleieöl?

Die im Reiskleieöl enthaltene Linolsäure trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut bei. Diese positive Wirkung stellt sich bei einer täglichen Aufnahme von 10 g Linolsäure ein. Alpinamed Schwarzer Knoblauch Öl unterstützt Sie auf natürliche Weise bei der täglichen Versorgung mit Linolsäure.

Wie wird Alpinamed Schwarzer Knoblauch Öl dosiert?

Täglich 1 Teelöffel (5 ml) einnehmen. Eine Tagesportion von 5 ml enthält den natürlichen Gehalt von 16,5 mg γ-Oryzanol sowie 1,4 g Linolsäure. Das Öl kann pur eingenommen oder als Ergänzung zu Speisen verwendet werden. Dank des besonderen Dosierverschlusses ist ein sauberes und tropffreies Ausgießen gewährleistet.

Darf Alpinamed Schwarzer Knoblauch Öl in der Schwangerschaft oder Stillzeit angewendet werden?

Derzeit liegen keine Hinweise auf gesundheitliche Risiken bei der Einnahme von Alpinamed Schwarzer Knoblauch Öl während der Schwangerschaft oder Stillzeit vor. Bei Unsicherheiten wird empfohlen, Rücksprache mit Ihrer Ärztin oder Ihrem Arzt zu halten.

Wie lange kann Alpinamed Schwarzer Knoblauch Öl eingenommen werden?

Alpinamed Schwarzer Knoblauch Öl gehört als Nahrungsergänzungsmittel zu den Lebensmitteln. Nahrungsergänzungsmittel sollen so lange eingenommen werden, wie ein Bedarf an den darin enthaltenen Nährstoffen besteht.

Was unterscheidet Alpinamed Schwarzer Knoblauch Öl von anderen Produkten?

Für die japanische Kuro-Ninniku-Reifung (黒にんにく) wird frischer Knoblauch sorgfältig in Reiskleieöl eingelegt. Anschließend reift diese Knoblauch-Öl-Komposition unter kontrollierter Temperatur und Luftfeuchtigkeit für zwei Monate und wird anschließend schonend filtriert. Das Reiskleieöl verleiht dem Öl eine feine, weiche Note und trägt die gereiften Knoblauchnoten besonders harmonisch. Durch das einzigartige Reifeverfahren werden die Schwefelverbindungen des Knoblauchs gezielt umgewandelt, sodass unangenehmer Knoblauchgeruch und typische Ausdünstungen verschwinden.

Enthält Alpinamed Schwarzer Knoblauch Öl bekannte Allergene?

Alpinamed Schwarzer Knoblauch Öl enthält keine gemäss der Schweizer Lebensmittelverordnung (LIV) deklarationspflichtigen Allergene. Das Produkt ist vegan, glutenfrei,

lactosefrei, frei von Konservierungsmitteln und frei von Farbstoffen. Bei individueller Unverträglichkeit gegenüber Knoblauch oder Bestandteilen von Reiskleieöl wird empfohlen, das Produkt nicht zu verwenden.

Wie soll Alpinamed Schwarzer Knoblauch Öl aufbewahrt werden?

Nach dem Öffnen das Öl möglichst bald aufbrauchen und lichtgeschützt lagern. Für kleine Kinder unerreichbar aufbewahren.

Alpinamed Qualitätsprodukt

Rohstoffauswahl und Herstellung der Alpinamed Produkte unterliegen einem anspruchsvollen Prüfungs- und Qualitätssicherungsverfahren. Die hochwertigen Ausgangsstoffe werden in aufwändigen Laboranalysen geprüft. Bevor das verwendungsfertige Produkt in den Handel gelangt, durchläuft es ein mehrstufiges Qualitätssicherungsverfahren.

Zutaten und Nährwerte

Siehe Faltschachtel.

Hinweis

Aufgrund natürlicher Bestandteile können sich bei niedrigen Temperaturen leichte Trübungen oder feine Partikel bilden. Bei Raumtemperatur bzw. durch leichtes Erwärmen lösen sich diese wieder auf. Dies beeinträchtigt die Qualität nicht. Nahrungsergänzungsmittel sind kein Ersatz für eine abwechslungsreiche und ausgewogene Ernährung sowie eine gesunde Lebensweise.

Tipp

Für das volle Aroma: Alpinamed Schwarzer Knoblauch Öl immer erst kurz vor dem Servieren über warme Gerichte geben.

Leckere Rezepte mit Alpinamed Schwarzer Knoblauch Öl

«Schwarzer Knoblauch Style» Marinade

Zutaten für 250 ml (für 1 – 1,5 kg Fleisch/Gemüse):

- 10 ml Alpinamed Schwarzer Knoblauch Öl
- 70 ml Rapsöl
- 60 ml Sojasauce
- 35 g brauner Zucker oder Honig
- 20 ml Reissessig oder Apfelsigg
- 15 ml Worcestershire-Sauce (oder 1 TL Misopaste + 10 ml Wasser)
- 1 TL schwarzer Pfeffer
- 1 TL Zwiebelpulver (oder 1 kleine Zwiebel fein gerieben)
- 1 TL Paprikapulver (geräuchert)
- Optional: ½ TL Ingwer (gerieben), Chili nach Geschmack

Zubereitung:

1. Zucker oder Honig mit Sojasauce verrühren, bis sich alles gut aufgelöst hat.
2. Öl, Essig, Worcestershire-Sauce (oder Misopaste) und Gewürze einrühren.

Hergestellt in der Schweiz.

Vertrieb Schweiz: **Alpinamed AG, CH-9306 Freidorf**

Vertrieb Österreich: **Gebro Pharma GmbH, A-6391 Fieberbrunn**



3. 2 – 12 h marinieren (Geflügel 2 – 6 h, Rind/Schwein 6 – 12 h, Gemüse 30 – 90 min).
4. Nicht zu heiss starten: Wegen des Zuckers am besten bei mittlerer Hitze grillen/braten, sonst bräunt es gleichmässig und wird nicht zu dunkel.

Pasta aglio nero e olio

Zutaten (für 2 Portionen, ca. 15 Min.):

- 240 g Spaghetti
- 2 – 3 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 1 Bio-Zitrone (1 – 2 EL Saft + ein wenig abgeriebene Schale)
- 2 EL Petersilie, fein gehackt
- 2 TL Alpinamed Schwarzer Knoblauch Öl
- Optional: Parmesan oder geröstete Brotbrösel

Zubereitung:

1. Spaghetti in gut gesalzenem Wasser al dente kochen. 100 ml Kochwasser aufheben.
2. In einer Pfanne Olivenöl leicht erwärmen (nicht zu stark erhitzen).
3. Spaghetti abgießen, in die Pfanne geben und mit 2 – 4 EL Kochwasser kurz schwenken, bis es leicht cremig wird.
4. Pfanne vom Herd nehmen. Petersilie, Zitronensaft und etwas abgeriebene Schale unterheben, mit Pfeffer abschmecken.

Finish: Erst ganz am Schluss Alpinamed Schwarzer Knoblauch Öl darübergeben, kurz durchschwenken, nicht mitkochen. Servieren (optional mit Parmesan oder Brotbröseln).

Café de Paris ail noir beurre

Zutaten (für ca. 200 g):

- 180 g Butter, weich
- 1 kleine Schalotte, sehr fein gehackt (oder 1 TL Zwiebelpulver)
- 1 EL Petersilie, fein
- 1 EL Schnittlauch, fein
- 1 TL Estragon (frisch oder ½ TL getrocknet)
- 1 TL Thymian (frisch oder ½ TL getrocknet)
- 1 TL Dijon-Senf
- 1 TL Worcestershire
- ½ TL Curry
- ½ TL Paprika (mild)
- 1 – 2 TL Zitronensaft
- Salz, Pfeffer
- 5 ml Alpinamed Schwarzer Knoblauch Öl

Zubereitung:

1. Alles in eine Schüssel geben und sehr gut verrühren. Butter wirklich weich sein lassen (zimmerwarm), dann verbindet sie sich perfekt und wird nicht «ölig».
2. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Zu einer Rolle formen, in Folie einwickeln und mind. 30 – 60 Min. kühl stellen.

Alpinamed® Ail noir Huile

Complément alimentaire à base d'huile de son de riz, qui préserve le délicieux goût caractéristique de l'ail noir.

Nous vous remercions d'avoir acheté Alpinamed Ail noir Huile.

Qu'est-ce qu'Alpinamed Ail noir Huile?

Alpinamed Ail noir Huile est une délicate huile de son de riz noblie avec de l'ail noir selon un procédé de fermentation japonais traditionnel (maturation Kuro-Ninniku 黒にんにく). L'huile de son de riz est une précieuse source de γ-oryzanol naturel et d'acide linoléique, un acide gras polyinsaturé que notre organisme ne peut pas fabriquer lui-même et qui doit donc être absorbé par l'alimentation.

Pourquoi Alpinamed Ail noir Huile contient-il de l'huile de son de riz?

L'acide linoléique contenu dans l'huile de son de riz participe au maintien d'un taux de cholestérol normal dans le sang. Cet effet positif est obtenu avec un apport quotidien de 10 g d'acide linoléique. Alpinamed Ail noir Huile soutient vous aide à couvrir naturellement vos besoins quotidiens en acide linoléique.

Comment prendre Alpinamed Ail noir Huile?

Prendre chaque jour 1 cuillère à café (5 ml). Une portion quotidienne de 5 ml contient une teneur naturelle de 16,5 mg de γ-oryzanol ainsi que 1,4 g d'acide linoléique. L'huile peut être avalée pure ou en complément des repas. L'embout de dosage spécial permet une adjonction d'huile propre et sans coulures.

Alpinamed Ail noir Huile peut-il être pris pendant la grossesse ou l'allaitement?

Actuellement, aucun élément n'indique un risque pour la santé associé à la prise d'Alpinamed Ail noir Huile pendant la grossesse ou l'allaitement. En cas de doute, il est recommandé de consulter votre médecin.

Pendant combien de temps peut-on prendre Alpinamed Ail noir Huile?

En tant que complément alimentaire, Alpinamed Ail noir Huile fait partie des aliments. Les compléments alimentaires peuvent être pris aussi longtemps que le besoin en éléments contenus dans la composition persiste.

Qu'est-ce qui différencie Alpinamed Ail noir Huile des autres produits?

Pour la maturation japonaise Kuro-Ninniku (黒にんにく), de l'ail frais est méticuleusement plongé dans de l'huile de son de riz. Ensuite, cette composition ail-huile subit une fermentation sous température et humidité contrôlées pendant deux mois pour être ensuite délicatement filtrée. L'huile de son de riz confère à la préparation une note douce et délicate qui se marie de manière particulièrement harmonieuse aux arômes d'ail fermenté. Le procédé de fermentation unique en son genre permet de transformer de manière ciblée les composés soufrés de l'ail afin de supprimer l'odeur désagréable ainsi que les émanations caractéristiques de l'ail.

Alpinamed Ail noir Huile contient-il des allergènes connus?

Alpinamed Ail noir Huile ne contient aucun allergène soumis à déclaration conformément à l'ordonnance suisse sur les denrées alimentaires (ODAIÜS). Ce produit est végétal, sans gluten, sans lactose, sans conservateurs et sans colorants. En cas d'intolérance individuelle à l'ail ou à certains composants de l'huile de son de riz, il est recommandé de ne pas utiliser ce produit.

Comment conserver Alpinamed Ail noir Huile?

Après ouverture, utiliser l'huile le plus rapidement possible et la conserver à l'abri de la lumière. Conserver hors de portée des enfants en bas âge.

Produit de qualité Alpinamed

La sélection des matières premières et la fabrication des produits Alpinamed sont soumises à une procédure exigeante de vérification et d'assurance de la qualité. Les précieuses matières premières sont testées au cours d'analyses de laboratoire poussées. Avant l'arrivée du produit prêt à l'emploi dans le commerce, une procédure d'assurance qualité en plusieurs étapes est suivie.

Composition et valeurs nutritives

Voir l'emballage externe.

Remarque

En raison des ingrédients naturels, de légères turbidités ou de fines particules peuvent apparaître à basses températures. Elles disparaissent à température ambiante ou par un léger chauffage et n'altèrent pas la qualité du produit. Les compléments alimentaires ne peuvent pas remplacer une alimentation variée et équilibrée ainsi qu'un mode de vie sain.

Conseil

Pour préserver tout l'arôme: Alpinamed Ail noir Huile doit toujours être ajouté aux plats chauds, juste avant de les servir.

Délicieuses recettes avec Alpinamed Ail noir Huile

Marinade «style ail noir»

Ingrédients pour 250 ml (pour 1 – 1,5 kg de viande/légumes):

- 10 ml d'Alpinamed Ail noir Huile
- 70 ml d'huile de colza
- 60 ml de sauce soja
- 35 g de sucre brun ou de miel
- 20 ml de vinaigre de riz ou de pomme
- 15 ml de sauce Worcestershire (ou 1 cuillère à café de pâte de miso + 10 ml d'eau)
- 1 cuillère à café de poivre noir
- 1 cuillère à café de poudre d'oignon (ou 1 petit oignon finement râpé)
- 1 cuillère à café de poudre de paprika (fumé)
- Facultatif: ½ cuillère à café de gingembre (râpé), de piment en fonction des goûts

Préparation:

1. Mélanger le sucre ou le miel avec la sauce soja, jusqu'à dissolution complète.
2. Ajouter l'huile, le vinaigre, la sauce Worcestershire (ou la pâte de miso) et les épices.
3. Laisser mariner 2 – 12 h (volaille 2 – 6 h, bœuf/porc 6 – 12 h, légumes 30 – 90 min).
4. Pour la cuisson, ne pas commencer trop chaud: en raison de la présence de sucre, griller plutôt à température moyenne afin de faire brunir uniformément sans noircir les aliments.

Fabriqué en Suisse.

Distribution en Suisse: **Alpinamed AG, CH-9306 Freidorf**

Distribution Autriche: **Gebro Pharma GmbH, A-6391 Fieberbrunn**



Pasta aglio nero e olio

Ingrédients (pour 2 portions, env. 15 min.):

- 240 g de spaghetti
- 2 – 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre
- 1 citron bio (1 – 2 cuillères à soupe de jus + un peu de zeste)
- 2 cuillères à soupe de persil finement haché
- 2 cuillères à café d'Alpinamed Ail noir Huile
- Facultatif: parmesan ou miettes de pain grillé

Préparation:

1. Faire cuire les spaghettis al dente dans de l'eau salée. Réserver 100 ml d'eau de cuisson.
2. Faire légèrement chauffer l'huile d'olive dans une poêle (ne pas trop chauffer).
3. Égoutter les spaghettis, les mettre dans la poêle, ajouter 2 – 4 cuillères à soupe d'eau de cuisson et mélanger brièvement jusqu'à obtenir une consistance légèrement crémeuse.
4. Retirer la poêle du feu. Ajouter le persil, le jus de citron et le zeste. Ajouter le poivre selon les goûts.

Finition: tout à la fin ajouter Alpinamed Ail noir Huile, mélanger brièvement, ne pas faire chauffer. Servir (en option avec du parmesan ou les miettes de pain).

Beurre à l'ail noir Café de Paris

Ingrédients (pour env. 200 g):

- 180 g de beurre mou
- 1 petite échalote hachée très finement (ou 1 cuillère à café de poudre d'oignon)
- 1 cuillère à soupe de persil finement haché
- 1 cuillère à soupe de ciboulette finement hachée
- 1 cuillère à café d'estrageon (frais ou ½ cuillère à café si séché)
- 1 cuillère à café de thym (frais ou ½ cuillère à café si séché)
- 1 cuillère à café de moutarde de Dijon
- 1 cuillère à café de sauce Worcestershire
- ½ cuillère à café de curry
- ½ cuillère à café de poudre de paprika (doux)
- 1 – 2 cuillères à café de jus de citron
- Sel, poivre
- 5 ml d'Alpinamed Ail noir Huile

Préparation:

1. Tout mettre dans un bol et bien mélanger. Laisser le beurre se ramollir (température ambiante) afin qu'il se mélange bien sans devenir huileux.
2. Ajouter le sel et le poivre selon les goûts.
3. Enrouler la préparation, l'envelopper dans un film et la laisser refroidir au moins 30 – 60 min. au frais.

