QUINTA PIONERA · AJO NEGRO

Ajo negro en pasta

Black garlic paste

ORIGEN · ORIGIN	NCM · HS CODE	PRESENTACIÓN · SIZE	VIDA ÚTIL · SHELF LIFE
Tierra del Fuego	**2005.99.00**	**Frasco de vidrio 40 g**	**6 meses · 6 months**



Pasta untable de ajo negro, de color negro azabache brillante y textura suave. Sabor dulce y ácido equilibrado, con notas ahumadas que recuerdan a la ciruela y al regaliz, y un marcado umami natural. Se elabora con ajo orgánico cultivado en el clima extremo de Tierra del Fuego, madurado durante varias semanas con temperatura y humedad controladas, sin aditivos, conservantes ni colorantes. Para untar, preparar alioli, salsas y marinados, y sumar a pastas, risottos y cocina de autor.

A spreadable black garlic paste, glossy jet-black and smooth. Balanced sweet and tangy flavour with smoky notes of plum and liquorice and a deep natural umami. Made from organic garlic grown in the extreme climate of Tierra del Fuego and slowly aged for several weeks under controlled temperature and humidity, with no additives, preservatives or colourings. For spreading, aioli, sauces and marinades, pasta, risotto and fine dining.

Especificaciones · *Specifications*

Categoría *Category*	Pasta de ajo negro · condimento preparado · Black garlic paste, prepared condiment.
Ingredientes *Ingredients*	100 % ajo negro · 100 % black garlic.
Elaboración *Production*	Maduración lenta de ajo fresco orgánico durante varias semanas, a 60–80 °C y 70–90 % de humedad (reacción de Maillard natural). Sin aditivos, conservantes ni colorantes · Slow-aged organic garlic, no additives.
Presentación *Size*	Frasco de vidrio hermético de 40 g netos, con tapa de seguridad y precinto · Hermetic 40 g glass jar with tamper-evident seal.
Conservación *Storage*	6 meses. Lugar fresco, seco y protegido de la luz directa. Una vez abierto, mantener refrigerado · 6 months. Refrigerate after opening.
Certificaciones *Certifications*	Sello de Calidad Tierra del Fuego · Producto Gourmet · Orgánico
Registros *Registrations*	RNE · RNPA · Habilitación SENASA del establecimiento [números]

Logística de exportación · *Export logistics*

Envase y caja · *Pack & carton*

ENVASE PACK	UNIDADES UNITS	MEDIDAS DIMENSIONS	PESO NETO NET	PESO BRUTO GROSS
Frasco · Jar	1	Vidrio · Glass	40 g	[a confirmar]
Caja master · Master carton	[a confirmar]	[a confirmar]	[a confirmar]	[a confirmar]

Caja master de cartón corrugado apta para exportación y paletizado · Corrugated export master carton.

Paletizado · *Palletising*

CAJAS CARTONS	UNIDADES UNITS	NIVELES LAYERS	NETO NET	BRUTO GROSS	MEDIDAS DIMENSIONS	VOLUMEN VOLUME
[a confirmar]	[a confirmar]	[a confirmar]	[a confirmar]	[a confirmar]	[a confirmar]	[a confirmar]

Condiciones comerciales · *Commercial terms*

INCOTERMS
A negociar · *To be negotiated*

PEDIDO MÍNIMO · MOQ
[a confirmar]

CAPACIDAD ANUAL · ANNUAL CAPACITY
1.800 frascos de 40 g por año

PLAZO DE ENTREGA · LEAD TIME
[a confirmar]

FORMA DE PAGO · PAYMENT
A negociar · *To be negotiated*

PALLET MIXTO · MARCA PRIVADA
[a confirmar]

CANALES · CHANNELS
Retail gourmet premium · HORECA (kits para chefs) · regalos corporativos

CONTACTO COMERCIAL · SALES CONTACT

Patagonia Origen
contacto@patagoniaorigen.com.ar
WhatsApp +54 9 2954 49-7870 · +54 9 2920 548765
patagoniaorigen.com.ar

Las especificaciones logísticas y comerciales definitivas se confirman con la empresa para cada destino de exportación.

Final logistics and commercial specs are confirmed with the producer for each destination.