



Fruit Garlic est l'ail noir qui est né à Kyoto, Tango. Il semble ail noir apparemment ordinaire, mais il a attiré l'attention des plus grands chefs du monde. Car sa qualité est supérieur.

Cet ail a un goût d'umami. Il est délicieux. Sa saveur aigre-douce fruitée est inimaginable lorsqu'il s'agit de l'ail.

Pourquoi Kyotango fruits Garlic n'a atteint la qualité qui obtient une évaluation de jusqu'à là, parce que nous les cultivons dans un domaine de notre propre 6ha et nous nous occupons aussi leur mûrissage étape par étape avec plus grand soins.

Fruit Garlic,qu'est-ce?



C'est l'ail noir de la région Tango, dans la préfecture de Kyoto.

Origine du Japon, ces têtes d'ail entières sont maturées une trentaine de jours dans des récipients clos à 60 degrés dans une atmosphère humide. L'enveloppe écrue alors des gousse d'un noir d'ébène. Cet ail a goût umami. C'est excellent, fondant et doux. On y retrouve des parfums de fruits confits ou sec, de la réglisse, du caramel ou du vinaigre balsamique, une légère saveur fumée ou un goût café chocolat. C'est pour cela que nous avons nommé Fruit Garlic.



Les multiples bienfaits de l'ail noir.

L'ail noir est un aliment riche en antioxydants, cardioprotecteur qui combattrait l'hypertension et renforcerait le système immunitaire. En effet le mûrissement extrêmement soigné de Fruit Garlic produit une augmentation notable des substances antioxydantes. En comparaison avec l'ail cru, il contient 7.7 fois plus de polyphénols et multiplie par 72.8 l'élimination des radicaux libres.



L'ail noir de l'appellation Tango n'est pas simple ail noir.

Il est produit dans la région TANGO de KYOTO uniquement de la création du sol à la maturation. Il est utilisé les désherbants chimiques une fois seulement. L'utilisation d'additifs, d'assaisonnement, et d'eau est considérablement limitée dans l'étape de maturation. Ce qui est plus caractéristique est qu'il est fermenté et mûri complètement à basse température (60° C). C'est un savoir faire unique dans le monde.



Nouvelle marotte des grands chefs.

Fruit Garlic a attiré l'attention des plus grands chefs du monde entier. L'ail noir a su séduire par sa couleur originale et son goût savoureux acidulé et sucré. Sans problèmes haleine, en bouche, une révolution culinaire glisse à pleine d'umami. Pour simple recette quotidienne, on le coupe en lamelle et on le sert sur des tranches de pain grillées avec du beurre demi-sel par exemple.

UMAMIX

Les nouvelles collections

Tous les bases de Fruit Garlic

Fruit Garlic



L'utilisant les meilleurs qualité des gousses d'ail cultivé à la région de tango, elles sont vieilles et pleinement fermentées dans un environnement à basse température. Fruit Garlic est un des meilleurs qualité de l'ail fermenté.

Extrait de Fruit Garlic Kiwami noir 100ml

Ingrédients:ail noir,sel
Origine : japon
DLC : 2ans



C'est un condiment puissant élaboré avec extrait de fruit Garlic auquel on ajoute une petite quantité de sel grillé du terroir à Tango. IL contient un extrait correspondant à environ trois têtes d'ail de fruit Garlic. Sa saveur comparable à celle du vinaigre de Madène vieilli.

Vinaigre de Fruit Garlic Kobo noir 100ml

Ingrédients:ail noir,alcool
Origine : japon
DLC : 2ans



C'est un vinaigre élaboré fermentant encore plus le fruit Garlic.

Il contient environ une tête d'ail de Fruit Garlic.

Sa saveur est douce et il peut également s'apprécier comme rafraîchissant en y ajoutant de l'eau gazeuse ou non.

Usage recommandés :

-l'utiliser comme le vinaigre traditionnel.

-en mettre dans un plat viande sauté
On peut obtenir un plat moins gras et plus savoureux.

UMAMIX

Les nouvelles collections

Tous les bases de Fruit Garlic

Vinaigrette Yuzu et ail noir, non huile

Ingrédients:ail noir,sel ,yuzu,
Origine : japon
DLC :



Le photo non actuelle

Cette vinaigrette est idéal pour Salade, viande poêlée et poisson grillé etc.
Elle est équilibrée entre acidité et salé.
La fraîcheur de yuzu et la douceur d'ail noir qui accentue des plats.

Kuro no shio Sel d'ail noir



Il a été mélangé avec de l'extrait de fruits de l'ail dans le sel de mer du Japon .

Miel de fruit Garlic



La pâte et des morceaux de mûre ail noir fermenté sont mélangés dans une grande quantité de miel.
Il se propage de douceur avec des produits frais et profonds.
Il n'y a pas d'ail odeur particulière.

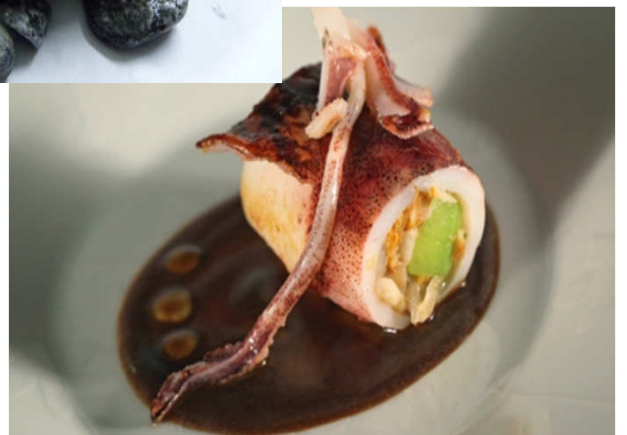
Exemplaires des plats des grands chefs



Noma Denmark



Saint Pau
Espagne 3





Martin Barasategui Espagne



Pakta Espargne



BAR TARTINE

[MENUS](#) [RESERVATIONS](#) [GIFT CARDS](#) [EVENTS](#) [CHEF](#) [PRESS](#) [CONTACT](#) [TARTINE BAKERY](#)
[COOKBOOKS](#)



561 Valencia Street San Francisco California 94110 (MAP) t. 415 487 1600

Dinner Monday - Thursday, Sunday 5:30p - 10p | Friday, Saturday 5:30p - 10:30p

Brunch Saturday, Sunday 11a - 2p



James Beard Award for Outstanding Pastry Chef, National 2008
Elisabeth Prueitt & Chad Robertson (Co-owners/proprietors of Tartine)
Nominees 2006 and 2007



Black Garlic on Menus

- Spiced Cauliflower with Avocado and Black Garlic at a.kitchen, Philadelphia
- Cream of Mushroom Soup with Black Garlic Sherry Panna Cotta at Perennial Virant, Chicago
- Skirt Steak Rubbed with Black Garlic at Upland, NYC
- Smoked Potatoes with Black Garlic Vinaigrette at Bar Tartine, San Francisco
- Burnt Leeks with Black Garlic Vinegar at Sitka & Spruce, Seattle

Cuisine Kaiseki avec recette Fruit Garlic et Umamix



C'est un des cadeaux précieux au japon.



Comment consommer des Fruits Garlic



Éplucher ensuite terner la tête de 2 ou 3 gousses et les diviser en les écartant. Les mettre au réfrigérateur si sa peau est trop souple pour éplucher plus facilement. La peau peut être utilisée pour bouillon. Il est recommandé de mijoter avec la peau dans le cas où faire une sauce ou un ragoût.



Couper en lamelles horizontalement. Il peut se sortir facilement avec une cuillère ou une fourchette.

Comment garder des Fruits Garlic

Il est recommandé de conserver au réfrigérateur et fermer hermétiquement après ouverture. Fruits Garlic est un produit fermenté vivant. Plus le temps passe, plus il devient savoureux. Il est également possible de conserver au congélateur. Il n'est jamais devenu dur même s'il est congelé.



Le méthode de la fabrication



La création de sol

Nous plantons des bulbes d'ail de fin septembre à octobre.



La maturation

Un personnel qualifié s'occupe de leurs ails soigneusement en cours de maturation. il surveille l'état de déshydratation des ails, trouve un bon moment pour les sortir de la cave.



Ces têtes d'ail entières sont maturées une trentaine de jours dans des récipients clos à 60 degrés dans une atmosphère humide. L'enveloppe écriue alors des gousse d'un noir d'ébène.

Une gousse d'ail noir par jour



Tapenade d'ail noir



Glace vanille à la sauce "KURO NO KIWAMI"



Potage potiron au yaourt et à la sauce "KURO NO KIWAMI"



Nom de société	Sozo kobo SAS
président	Masaaki HAYAKAWA
adresse	416-1 Aminochokitsu, Kyotango city,Kyoto,629-3241,Japon TEL : 0772-66-3535 FAX : 0772-66-3056
Tokyo Office	202,2-35-1 Minami ikebukuro,Toshimaku,Tokyo 171-0022 Office marketing excellence TEL : 03-5979-4661 FAX : 03-5979-4663
HP	http://www.fruit-garlic.com http://www.fruit-garlic.com/shop/ http://www.ecotango.co.jp
Date de création	Le 20 Septembre 1991
capital	8 000 000 yen
Les principaux clients	【Grands surfaces au Japon】 Daimaru Kyoto ,Daimaru Umeda,Daimaru shinsaibashi,Daimaru Kobe, J R Nagoya Takashimaya,Daimaru Sapporo,Fukuoka Iwataya, Shinjuku Isetan,Queens Isetan,JR Kyoto Isetan,Oosaka Isetan, Shinjuku Odakyu,Nihonbashi Takashimaya,Nagoya Mitsukoshi,etc 【Vente en ligne 】 Hattori Yukio OTORIYOSE、Alter , J A L U X 【Restaurants】 • Ristorante 245 Gion,Japon • GINZA kansei ,Japon • Suzunari,Japon • Dominique Corby Tokyo,Japon • JAL business classe by chef Chikara Yamada • Martin Berasategui Espagne 3 étoiles au Michelin • Restaurant SANT PAU Espagne 3 étoiles au Michelin • noma Denmark • BlueHill USA 3 étoiles au Michelin, etc