



1

BRUSCHETTA Z PASTĄ NOCTUM

SKŁADNIKI:

pasta z czarnego czosnku NOCTUM
ricotta lub ser kozi
oliwa z oliwek
pieczywo

PRZYGOTOWANIE:

1. Pieczywo opeikaj na złoto
2. Ricottę wymieszaj z oliwą
3. Posmaruj pieczywo pastą NOCTUM, następnie dodaj ricottę
4. Posyp parmezanem i ziołami



Wyśmienita przekąska o głębokim,
słodko-umami smaku.



2

MAKARON Z OLIWĄ I NOCTUM

SKŁADNIKI:

pasta z czarnego czosnku NOCTUM
oliwa z oliwek
parmezan
świeże zioła

PRZYGOTOWANIE:

1. Ugotuj makaron al dente
2. Wymieszaj oliwę z pastą NOCTUM
3. Połącz makaron z sosem
4. Posyp parmezanem i ziołami



Proste, aromatyczne danie,
które zachwyca smakiem.



3

BURGER PREMIUM

SKŁADNIKI:

pasta z czarnego czosnku NOCTUM
wołowina
ser dojrzewający
rukola

PRZYGOTOWANIE:

1. Uformuj i usmaż burgera
2. Pod koniec dodaj ser
3. Butkę posmaruj pastą NOCTUM
4. Złóż burgera z rukolą i ulubionymi dodatkami



Dodaj pastę NOCTUM do sosu
i odkryj zupełnie nowy wymiar smaku!



Odkryj więcej przepisów
i inspiracji kulinarnych
ze światem NOCTUM!



ZESKANUJ KOD QR
I ODWIEDŹ NASZĄ STRONĘ
przepisy.amazis.eu/czarny-czosnek





NOCTUM

CZARNY FERMENTOWANY CZOSNEK
KLASY PREMIUM

amazis
GRUPA PRODUCENTÓW

CZYM JEST CZARNY FERMENTOWANY CZOSNEK?

Czarny czosnek powstaje poprzez długotrwały proces kontrolowanej fermentacji świeżych główek czosnku

DZIĘKU TEMU ZYSKUJE:



miękką konsystencję



delikatniejszy smak



naturalną słodycz
i nuty umami



wyjątkowy aromat



łagodniejszy dla organizmu



Podczas fermentacji zmniejsza się charakterystyczna ostrość świeżego czosnku, a smak staje się głębszy i bardziej szlachetny

“ Naturalna moc fermentacji zamknięta w każdym ząbku. ”