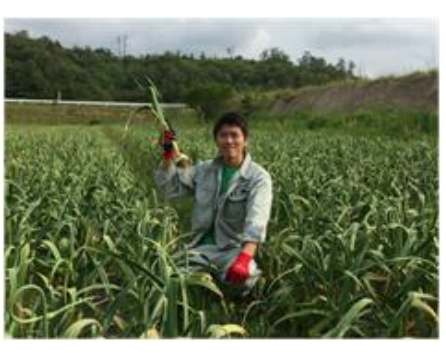



## Fiche d'entreprise

Nom	Sozo Kobo S.A	Photo de l'usine	
Nom en anglais	Sozo Kobo Co.,Ltd.		
Nom et prénom du/ de la dirigeant(e)	Masateru HAYAKAWA		
Adresse	416-1 Kitsu, Amino-cho, Kyotango-city, Kyoto, 629-3241 Japan		
Adresse en anglais	416-1 Kitsu, Amino-cho, Kyotango-city, Kyoto, 629-3241 Japan		
Nom et prénom du responsable	Genki HAYAKAWA		
Nom et prénom en anglais	Genki HAYAKAWA	Photo du responsable	
E-mail	<a href="mailto:g-hayakawa@ecotango.co.jp">g-hayakawa@ecotango.co.jp</a>		
TEL	0772-66-3535		
FAX	0772-66-3056		
Site internet	<a href="http://fruit-garlic.com/anuga2015/">http://fruit-garlic.com/anuga2015/</a>		
Certificats	J-GAP (en cours )		
Chiffre d'affaire annuel	55,000,000 yen		
Nombre de salariés	7		

Type de transaction	directe
Langues possibles par mail	Japonais Anglais
Langues utilisées pour étiquettes	Anglais Français
Importateurs actuels à l'étranger	Aucun

Présentation de l'entreprise	<p>La vieille sagesse et la technique moderne avancée apportent une innovation dans le monde alimentaire. En effet, avec un procédé de fermentation spécifique de l'ail, nous avons créé un nouvel ingrédient : « L'Ail Noir » (Fruit Garlic).</p> <p>Notre action motivée par l'idée de vouloir fournir des ingrédients authentiques a célébré sa huitième année. Elle est maintenant adoptée dans les meilleurs restaurants du monde entier.</p> <p>La troisième année, Martín Berasategui, un des plus célèbres chefs espagnols a créé un plat adoptant le nom de " Fruit Garlic " , depuis il a été suivi par Sant Pau et Mugaritz entre autres. En 2015, le célèbre restaurant danois Noma, nommé à 4 reprises meilleur restaurant du monde a créé un plat quasiment à base de l'Ail Noir.</p> <p>Sur la base de la technologie unique de la fermentation de l'ail, nous étendons le champ des possibles en innovant dans le monde alimentaire.</p> <p>Notre volonté est de proposer ce produit au monde entier, en nous appuyant sur les bienfaits naturels de la région de Tango (Kyoto),</p>
Procédé de fabrication	<p>L'histoire de "l'Ail Noir" commence par la conception d'un sol idéal pour la culture de l'ail, et se termine par le consommateur final.</p> <p>Dans la fabrication de l'ail noir, aucun autre produit n'est ajouté. Nous ne laissons la place à aucun compromis à ce niveau, c'est la raison pour laquelle nous utilisons notre propre ail cultivé par nous-même et par l'intermédiaire d'agriculteurs sous contrats dans les champs sur un sol idéal composé avec attention. Nous laissons l'ail mûrir complètement en le fermentant plus de 30 jours dans un environnement spécifique, adoptant une technique originale.</p> <p>Notre Ail Noir a un goût profond, différent d'un ail noir qui aurait atteint sa couleur noire par brûlure.</p>


## Nom de produit

Nom de produit	Ail Noir de Kyotango pour les entreprises 500g	Dimension du produit	
Nom de produit en anglais	Fruit Garlic for Restaurants 500g	Longueur(cm)	
Poids net	500g / caisse	Largeur(cm)	
Quantité par boîte	12~15 têtes / caisse	Hauteur(cm)	
Lot de commande minimum	2000g (4 caisses)	Poids(g)	500
Période de vente	Toute l'année	Dimension de l'emballage	
Mode de conservation	Conserver à température ambiante.	Longueur(cm)	15
Mode de conservation après ouverture	Conserver à l'abri de la chaleur et dans un endroit frais	Largeur(cm)	24
Date limite d'utilisation optimale	1 an et 6 mois	Hauteur(cm)	7.5
Date limite de consommation		Poids(g)	100
Code JAN	4560394105287	Allergènes	aucun
Matériaux (contenant / récipient)	sac en plastique	Echantillons	un sachet d'Ail Noir (20 premiers arrivés)
Matériaux (emballage)		Meilleure saison	Toute l'année
Prix CROSS FOODS	20,000 yen / Lot minimum (HT)	Offre de produits disponible	100kg/mois/client
	(4 caisses)	Stock disponible	
Présence des OGM	non	Livraison	2 jours
Présence du GMS (glutamate monosodique)	non	Date d'expiration des informations ci-	le 31 decembre 2016
Certification de Pays d'origine	capable	Analyse de la composition nutritionnelle	effectuée
Analyse radioactive	effectuée	Analyse des résidus de pesticides	non effectuée


## Matières premières et rapport de mélange

## Analyse de la composition nutritionnelle

Matières premières	Pays d'origine	Rapport de mélange (%)	Compositions nutritionnelles	Quantité	Méthode d'analyse
ail	Tango Kyoto	100%	Valeur énergétique	123kcal/100g	calcul
			Lipides	0.3g/100g	Hydrolyse acide
			dont saturés	0.05g/100g	Méthode de Gas Chromatograph
			Glucides	24.8g/100g	calcul
			dont Sucres	18.8g/100g	calcul
			Protéines	5.3g/100g	Méthode de Kjeldahl
			Sel	—	

Photo du produit	<produit (500g)>	<échantillon>
	 	<p>un sachet d'Ail Noir tête d'ail 100g pâte 30ml KIWAMI (extrait) 50ml KOZU (vinaigre) 50ml</p> 

## information de produit

Caractéristique du produit	<p>L'ail noir de qualité supérieur à l'ail noir : l'Ail Noir de Tango(Kyoto).</p> <p>Il est considéré par les grands chefs du monde entier comme étant «l'ail noir au-delà de l'ail noir». Le chef espagnol MartinBerasategui a d'ailleurs créé un plat dont le nom contient «Fruit Garlic». Chez Noma au Danemark, le chef René Redzepi a lui aussi choisi notre Ail Noir pour son plat « Black Garlic Flower». Le goût de l'ail demeure dans l'ail noir classique, mais se retrouve peu dans notre Ail Noir. On distingue plutôt une agréable sensation d'aigre doux accompagnée d'un goût profond, permises par notre procédé de fermentation. On apporte ainsi des nuances intéressantes dans beaucoup de variétés de plats.</p> <p>Dans un plat principal, cet ingrédient apporte un fascinant effet de surprise au goût, et une originalité dans son apparence étrange.</p> <p>Comme ingrédient secondaire ,ajouter un soupçon d'Ail Noir introduit une saveur à la fois corsée et profonde, harmonisant ainsi l'ensemble du plat.</p> <p>Notre Ail Noir peut-être utilisé dans des mets aussi différents que le poisson, la viande, les légumes, mais aussi les desserts à base de glace ou chocolat. Vous serez surpris par les multiples possibilités d'usages. Nous sommes convaincus que notre Ail Noir sera l'ingrédient qui vous permettra de stimuler votre créativité.</p>
Type de préparation principal au Japon	<p>extrait de RYORIOKOKU2014, numéro de Mars</p> <p>Glace à l'Ail Noir de Kyotango par Noboru TANI, chef au restaurant Le Mange-tout</p> <p>INGREDIENTS crème fraîche 500g / lait 500g purée d'Ail Noir 100g sucre granulé 150g / sucre inverti 30g chocolat 100g / gousse de vanille 1 épaississant 3 g / Ail Noir 30g</p> <p>RECETTE</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1 . Mélangez 100 g de sucre et les grains de vanille. Mettez le mélange dans une casserole avec la crème fraîche, le lait et le sucre inverti. Faites chauffer.</li><li>2 . Quand 1, bout, mettez la purée d'Ail Noir et le chocolat, puis laissez refroidir. Ajoutez petit à petit le mélange de 50g de sucre granulé et l'épaississant.</li><li>3 . Quand 2, est refroidi, mélangez le contenu avec une machine à glace. Ajoutez de l'Ail Noir quand la préparation commence à prendre.</li></ol> 
Préparation et/ou usage à l'étranger envisageable(s)	<p>Vous pouvez déguster l'Ail Noir pur, tel quel. Aussi vous pouvez l'utiliser pour diverses cuisines comme la cuisine japonaise, occidentale et chinoise. Il fait ressortir le goût authentique et la profondeur des ingrédients. Par exemple, ajoutez-en dans la sauce pour faire ressortir une saveur subtile, ou mélangez des morceaux à du pâté. Elles se marient très bien avec du fromage. Vous découvrirez une saveur inattendue en incorporant par exemple l'Ail Noir dans une truffe en chocolat ou dans une glace.</p> <p>Tout le secret tient dans le dosage. Un sur-dosage apportera un goût trop prononcé, tandis qu'une proportion bien mesurée révélera toutes les nuances de profondeurs recherchées.</p>
Autre	<p>Nous pouvons vous fournir L'Ail Noir, et aussi</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• pâte d'Ail Noir</li><li>• extrait d'Ail Noir (ajout de sel)</li><li>• vinaigre d'Ail Noir (issu d'une longue fermentation)</li></ul> <p>Nous étudions toutes demandes de votre part.</p>