

LOCAL

Produit en Ile-De-France



Aimery CAPON



Transformateur

situé à Varennes Jarcy
en Essonne (91)

Produits :

tête d'ail noir

huile de tournesol à l'ail noir

Origine matière première:

l'ail est issu de la production
de Fabien LEGENDRE, situé
en Essonne.

l'huile de tournesol est issue
de la production de Rémi
SEINGIER en Seine-et-Marne.

Caractéristiques :

Aimery a démarré son activité en février 2020.

Equipé d'un four triphasé, l'ail est cuit à basse température
entre 65°/75°, avec un taux d'humidité entre 70% et 90%.

La caramélisation se fait entre 15 et 30 jours.

L'ail est ensuite conservé 18 jours le temps du séchage, jusqu'à
l'obtention d'une consistance de pâte de fruit.