

Erbe & Spezie
100% italiane





Erbe & Spezie 100% italiane



Gran parte delle nostre spezie italiane vengono coltivate nei nostri campi in Calabria e lavorate freschissime entro un giorno dal raccolto nel loro momento di perfetta maturazione, così da preservare perfettamente gli odori, il gusto e le proprietà benefiche.

The Italian herbs and spices are grown in our fields in Calabria and processed fresh within a day of the harvest in their moment of perfect ripeness, so as to perfectly preserve the smells, taste and beneficial properties.

Alloro foglie Bay leaves

Proprietà organolettiche: Il gusto è leggermente amaro, l'odore è tipicamente aromatico.

Consigli di impiego:
Marinature di carne e pesce, Brasati, stufati e zuppe.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1898	40 gr	36 mesi

Aneto Dill

Proprietà organolettiche: un colore verde intenso e un profumo avvolgente e pungente; note dolci e gradevoli.

Consigli di impiego:
Marinature a base di pesce, carpacci di pesce e decorazioni.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1896	130 gr	36 mesi

Basilico Basil

Proprietà organolettiche: colore verde scuro intenso e un aroma caratteristico di basilico italiano.

Consigli di impiego:
Cucina Mediterranea.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1888	190 gr	36 mesi

Finocchio semi Fennel seeds

Proprietà organolettiche: I semi di finocchio sono più o meno dolci, pepati o amari, a seconda della varietà.

Consigli di impiego:
Marinature di pesce e carne, farce, salumi e panificazione.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1929	500 gr	36 mesi

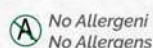
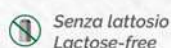
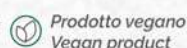
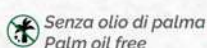
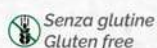
Maggiorana Marjoram

Proprietà organolettiche: sapore delicato e speziato, profumo intenso e dolce.

Consigli di impiego:
marinature, preparazioni a base di pesce, carni bianche e decorazioni.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1889	70 gr	36 mesi





Erbe & Spezie 100% italiane

Menta *Mint*

Proprietà organolettiche: ha un sapore leggermente piccante. Caratterizzata da un gusto dolce, fresco e intenso.

Consigli di impiego: marinature a base di pesce, preparazioni per selvaggina e farce.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1890	140 gr	36 mesi

Origano *Oregano*

Proprietà organolettiche: caratterizzato da un profumo unico, pungente e intenso, balsamico e fresco.

Consigli di impiego: pizze, Focacce, antipasti, primi piatti, secondi piatti e cucina mediterranea.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1891	120 gr	36 mesi

Paprika Dolce *Sweet Paprika*

Proprietà organolettiche: è l'alimento più ricco di carotenoidi. La paprika ha un gusto delicato, un poco amaro, lievemente piccante e abbastanza aromatico.

Consigli di impiego: primi piatti, secondi piatti e preparazioni leggere.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1895	470 gr	36 mesi

Peperoncino macinato *Ground chilli pepper*

Proprietà organolettiche: il sapore è piccante, pungente e acre; l'aroma intenso e piccante

Consigli di impiego: marinature di Carne, Pesce e verdure, primi piatti ottimo per cucina mediterranea.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT2009	440 gr	36 mesi

Prezzemolo *Parsley*

Proprietà organolettiche: colore verde acceso; buona fragranza. Sapore pungente e leggermente amaro.

Consigli di impiego: pesce, carne, insalate cotte, primi piatti di pesce e decorazioni.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1892	145 gr	36 mesi

Rosmarino *Rosemary*

Proprietà organolettiche: colore verde chiaro. Profumo intenso che si sprigiona nel momento in cui viene macinato o frantumato l'ago.

Consigli di impiego: marinature di carne, pesce, cottura alla griglia e stufati



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1893	180 gr	36 mesi



Senza glutine
Gluten free



Senza olio di palma
Palm oil free



Prodotto vegano
Vegan product



Senza lattosio
Lactose-free



No Allergeni
No Allergens



Erbe & Spezie 100% italiane



Salvia Sage

Proprietà organolettiche: profumo molto intenso e fresco, un colore verde argentato e un sapore balsamico, amaro e lievemente piccante.

Consigli di impiego: marinature di carni bianche e pesce, primi piatti, verdure e panificazione.



Timo Thyme

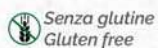
Proprietà organolettiche: caratterizzato da un profumo fresco e odoroso dall'aroma intenso.

Consigli di impiego: marinature di carne e pesce, primi piatti, ripieni e panificazione.

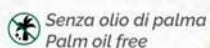


Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1899	160 gr	36 mesi

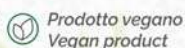
Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1894	110 gr	36 mesi



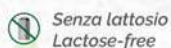
Senza glutine
Gluten free



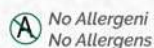
Senza olio di palma
Palm oil free



Prodotto vegano
Vegan product



Senza lattosio
Lactose-free



No Allergeni
No Allergens



A top-down view of several wooden bowls filled with different spices and herbs. The bowls are arranged on a rustic wooden surface with a piece of burlap fabric. The spices include bright red berries, small brown seeds, a vibrant yellow-orange powder, dark brown sticks, a bright red powder, and a mix of red, white, and black peppercorns. A wooden spoon is placed in one of the bowls.

Erbe & Spezie
dal mondo



Erbe & Spezie dal mondo



Un'accurata selezione di sapori e profumi provenienti da tutto il mondo. Selezioniamo le nostre spezie dal mondo solo nelle coltivazioni migliori per trasformare ogni piatto in vere e proprie esperienze di gusto.

An exclusive selection of flavors and fragrances from all over the world. We select our spices from the world only in the best crops to transform each dish into real taste experiences.

Aglio granulare

Garlic

Proprietà organolettiche: l'odore forte caratteristico dell'aglio è dato dai numerosi composti organici di zolfo e dei suoi derivati presenti al suo interno.

Consigli di impiego: marinature, carni rosse e bianche, pesce e primi piatti.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1916	650 gr	36 mesi

Curcuma

Turmeric

Proprietà organolettiche: il sapore è poco pronunciato, ha delle lievi note di amaro e piccante.

Consigli di impiego: piatti asiatici a base di pollo, suino e verdure, riso.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1943	520 gr	36 mesi

Curry English

Mild Curry

Proprietà organolettiche: questa miscela ha la caratteristica di non contenere aglio ed essere quindi adatta anche agli intolleranti.

Consigli di impiego: carni bianche, pesce, primi piatti, verdure cucina asiatica più delicata.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1924	500 gr	36 mesi

Curry piccante

Hot curry

Proprietà organolettiche: il curry piccante Montosco ha un caratteristico gusto piccante e un colore ocra dorato.

Consigli di impiego: carni bianche, pesce, primi piatti, verdure cucina asiatica piccante.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1923	520 gr	36 mesi

Pepe bianco grani

White pepper grains

Proprietà organolettiche: ha una piccantezza più contenuta rispetto al pepe nero ed è molto aromatico.

Consigli di impiego: Marinature di pesce e carne, carni e pesce alla griglia, primi piatti.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1935	600 gr	36 mesi

Pepe bianco macinato

Ground white pepper

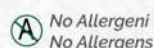
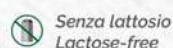
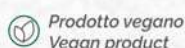
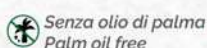
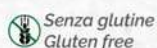
Proprietà organolettiche: più delicato rispetto al pepe nero, molto aromatico.

Consigli di impiego: Marinature di pesce e carne, carni e pesce alla griglia, primi piatti.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1936	590 gr	36 mesi

Pallettizzazione:





Erbe & Spezie dal mondo

Pepe nero grani *Black pepper grains*

Proprietà organolettiche: ha un aroma intenso e caldo che ricorda un po' il legno fresco, piacevolmente aromatico e pungente.

Consigli di impiego:
marinature di pesce e carne, carni e pesce alla griglia, primi piatti.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1939	560 gr	36 mesi

Pepe nero macinato *Ground black pepper*

Proprietà organolettiche: ha un aroma intenso e caldo che ricorda un po' il legno fresco, piacevolmente aromatico e pungente.

Consigli di impiego:
marinature di pesce e carne, carni e pesce alla griglia, primi piatti.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1937	560 gr	36 mesi

Pepe verde grani *Green pepper grains*

Proprietà organolettiche: ha un gusto più fresco ed erbaceo rispetto agli altri pepi.

Consigli di impiego:
marinature di pesce e carne, carni e pesce alla griglia, primi piatti.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1940	300 gr	36 mesi

Pepe rosa grani *Pink pepper grains*

Proprietà organolettiche: sapore aromatico, resinoso e molto più delicato del pepe nero.

Consigli di impiego:
marinature di pesce, secondi di pesce e decorazioni.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1938	280 gr	36 mesi

Zenzero macinato *Ginger powder*

Proprietà organolettiche: ha un sapore fresco e pungente e un odore caratteristico, intenso, con sentori agrumati.

Consigli di impiego:
antipasti, primi e secondi orientali, ripieni, infusi e dessert.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1947	440 gr	36 mesi

Zenzero scaglie *Ginger flakes*

Proprietà organolettiche: ha un sapore fresco e pungente e un odore caratteristico, intenso, con sentori agrumati.

Consigli di impiego:
antipasti, primi e secondi orientali, ripieni, infusi e dessert.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1949	300 gr	36 mesi

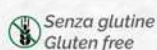
Mix pepi *Pepper mix*

Proprietà organolettiche: pepe bianco, pepe nero, pepe verde e pepe rosa, un mix di gusto e vivacità.

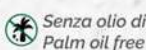
Consigli di impiego:
Marinature di pesce e carne, carni e pesce alla griglia, primi piatti.



Items	Net weight	Shelf-life
MT2035	440 gr	36 mesi



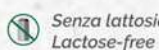
Senza glutine
Gluten free



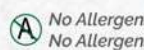
Senza olio di palma
Palm oil free



Prodotto vegano
Vegan product



Senza lattosio
Lactose-free



No Allergeni
No Allergens



Erbe & Spezie dal mondo



Le nostre miscele come il curry raccontano di tradizioni culinarie che odorano di intenso, di peposo e speziato e ci riportano con la mente nelle cucine dell'antica India.

Our blends such as curry tell of culinary traditions that smell of intense, pepose and spicy and bring us back to the kitchens of ancient India.

Anice semi

Anise seeds

Proprietà organolettiche: il suo aroma è pungente e dolciastro con un retrogusto che ricorda la menta; il gusto è delicato e piacevole.

Consigli di impiego: marinature, carni bianche, bolliti, mostarde, insaccati, infusi e panificazione.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1917	175 gr	36 mesi

Anice stellato

Star anise

Proprietà organolettiche: il sapore è molto simile a quello della pianta di liquirizia tanto da esserne sostituito in alcune ricette.

Consigli di impiego: marinature, Carni bianche, bolliti, mostarde, insaccati, dessert ed infusi.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1946	110 gr	36 mesi

Cannella macinata

Ground cinnamon

Proprietà organolettiche: l'aroma è pungente e secco, ricorda quello dei chiodi di garofano con una nota pepata.

Consigli di impiego: marinature, selvaggina, dessert, verdure ed infusi.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1918	230 gr	36 mesi

Cannella stecche

Cinnamon sticks

Proprietà organolettiche: l'aroma è pungente e secco, ricorda quello dei chiodi di garofano con una nota pepata.

Consigli di impiego: marinature, selvaggina, dessert, verdure ed infusi.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1919	100 gr	36 mesi

Chiodi di garofano

Cloves

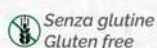
Proprietà organolettiche: hanno un profumo forte, dolce e fiorito, con una punta di pepato e di "caldo"; sono di colore bruno, e consistenza legnosa.

Consigli di impiego: si utilizzano interi, oppure macinati appena prima dell'uso, per evitare la dispersione degli oli aromatici.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1920	170 gr	36 mesi

Erbe & Spezie dal mondo



Senza glutine
Gluten free



Senza olio di palma
Palm oil free



Prodotto vegano
Vegan product



Senza lattosio
Lactose-free



No Allergeni
No Allergens



Erbe & Spezie dal mondo

Coriandolo

Coriander

Proprietà organolettiche: il sapore è dolce e delicato, con un lieve sentore di limone.

Consigli di impiego:

usato in cucina come spezia per insaporire carni o insaccati; oppure miscelato insieme ad altre spezie: es. Curry e Garam Masala.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1944	145 gr	36 mesi

Cumino

Cumin

Proprietà organolettiche: Il particolare profumo e l'aroma forte e caldo sono dovuti al suo alto contenuto di oli essenziali.

Consigli di impiego:

secondi di carne di pesce, verdure, zuppe, minestre, dessert ed infusi.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1922	200 gr	36 mesi

Cumino macinato

Ground cumin

Proprietà organolettiche: Il particolare profumo e l'aroma forte e caldo sono dovuti al suo alto contenuto di oli essenziali.

Consigli di impiego:

secondi di carne di pesce, verdure, zuppe, minestre, dessert ed infusi.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT2036	200 gr	36 mesi

Erba cipollina

Chives

Proprietà organolettiche: il sapore delle sue foglie ricorda quello della cipolla.

Consigli di impiego:

si sposa benissimo soprattutto col pesce; è adatta per insaporire ogni tipo di piatto.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1926	40 gr	36 mesi



Erbe & Spezie dal mondo

Noce moscata intera

Whole nutmeg

Proprietà organolettiche: il sapore aromatico e caldo con retrogusto amaro e piccante, odore ricco, intenso e fresco.

Consigli di impiego:

marinature, ripieni, primi piatti, secondi piatti, salse salate e dessert.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1931	240 gr	36 mesi

Noce moscata macinata

Ground nutmeg

Proprietà organolettiche: sapore aromatico e caldo con retrogusto amaro e piccante, odore ricco, intenso e fresco.

Consigli di impiego:

marinature, ripieni, primi piatti, secondi piatti, salse salate e dessert.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1932	245 gr	36 mesi

Erbe & Spezie dal mondo



Paprika affumicata *Smoked paprika*

Proprietà organolettiche: gusto delicato, lievemente piccante e sapore affumicato.

Consigli di impiego: antipasti, primi piatti, secondi piatti e salse.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1934	230 gr	36 mesi

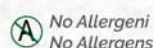
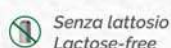
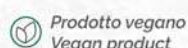
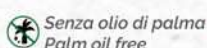
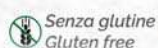
Peperoncini fili *Chili pepper threads*

Proprietà organolettiche: strisce sottilissime ricavate dalla parte esterna del frutto, per questo la loro piccantezza è leggera e la colorazione intensa.

Consigli di impiego: per guarnire e decorare i piatti. Si coniugano perfettamente a pesce, frutti di mare, intingoli, salse e insalate.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT2037	40 gr	24 mesi



Fiocchi di pomodoro*



- dal gusto aromatico e dolce, decorativi, dalla piena forza aromatica
- ideali come elemento decorativo nella cucina speziata e piccante

Fior di sale colorato

Fiocchi di sale con spezie

Salzblüten bunt

Salzflocken mit Gewürzen

Sale naturale speziato con il colore delle erbe e dei fiori.

Uso: ideale per pesce, crostacei e vitello e per completare i piatti vegetariani



Fili di peperoncino

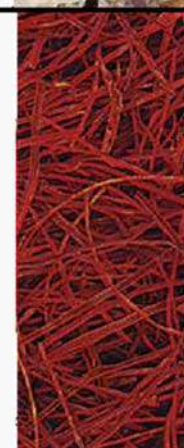
sottili

Chilli-Fäden

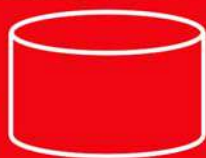
fein

Dal gusto fruttato con una leggera nota piccante, finemente tritati in modo uniforme, dalla piena forza aromatica.

Uso: ideali per decorare in modo saporito



Specialità Peperoncini



Un viaggio nel mondo del peperoncino alla scoperta dei migliori cultivar selezionati da ogni parte del mondo ed in grado di rispondere alle esigenze anche dei palati più esigenti. Gusti e colori che creano un gioco di sapori da scoprire e vivere.



• 6 pcs. per crt.

Specialità Peperoncini



Amando

100% italiano

L'Amando Montosco, caratteristico peperoncino dalla forma allungata e dal colore rosso intenso, è coltivato nelle nostre piantagioni in Calabria. Ha il tipico aroma del peperone rosso.

Consigli di impiego: per insaporire salse, per la preparazione delle salse piccanti e per un tocco finale hot in piatti di carne, crostacei o dolci a base di cioccolato.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1902	165 gr	36 mesi

Amazon Yellow

Originario del Messico meridionale (regione Tabasco); ha un colore giallo scuro; sapore di peperone giallo maturo, dolce e fruttato, con un retrogusto sapido. È caratterizzato da una piccantezza medio-alta.

Consigli di impiego: ideale essiccato e macinato grossolanamente per condire a crudo la carne grigliata, le verdure cotte e crude e il pesce.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1907	130 gr	36 mesi

Chipotle

È una delicatezza della cucina Messicana ottenuta dall'essiccazione dei frutti maturi di jalapeno che viene affumicato fino alla completa deidratazione.

Consigli di impiego: usato in diversi piatti come carne, pesce, crostacei, verdure o nella preparazione di salse. Notevoli anche le applicazioni in dolci a base di cioccolato.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1901	200 gr	36 mesi

Cayenna

100% italiano

Coltivato nelle nostre piantagioni in Calabria, è uno dei peperoncini più comuni, nella forma e nell'utilizzo; sapore e aroma ricordano quello del peperone rosso secco; è caratterizzato da una piccantezza medio-alta.

Consigli di impiego: usato nella preparazione di cibi piccanti sia in polvere che intero, oppure in una salsa diluita a base di aceto. Si abbina con ogni tipo di pietanza.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1905	170 gr	36 mesi

Habanero

L'Habanero fino a pochi anni fa deteneva il record di peperoncino più piccante al mondo.

Consigli di impiego: È ideale nella preparazione di salse piccanti; può essere abbinato a carne grigliata o arrosto, se si vuol provare un piatto super hot.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1903	115 gr	36 mesi

Jalapeno

Il frutto del jalapeno, tipico del Messico, viene raccolto quando ancora è verde e immaturo. Ha il sapore del peperone verde e una piccantezza lieve.

Consigli di impiego: È estremamente versatile ed è indicato soprattutto per i piatti più delicati.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1900	170 gr	36 mesi

Senza glutine
 Senza olio di palma
 Prodotto vegano
 Senza lattosio
 No Allergeni

Selezione Sali
dal mondo





PERCHE' IL SALE MALDON IN CUCINA

La sua famosa forma a piramide con una consistenza "crunchy" ed il delicato sapore, sono i due aspetti che lo contraddistinguono. I cristalli rilasciano la loro salinità con morbida precisione, regalando una fresca intensità e un gusto pulito. Un ingrediente molto versatile da usare in qualsiasi momento del processo di cottura esaltando il sapore della pietanza senza alterarla.

I principali utilizzi e modalità del Sale Maldon in Cucina :

Ideale con carne e pesce grigliati, arrostiti oppure sulla caprese al fine di esaltare al meglio il sapore degli ingredienti senza coprirli. Non è difficile abbinarlo, a contrasto, con cioccolato e dolci e biscotti di ogni genere. Grazie alla sua consistenza, è ottimo anche su focacce, grissini e cracker.

LA STORIA

Il sale Maldon è prodotto dal 1882 da oltre quattro generazioni dalla famiglia Osborne proprio a Maldon, una cittadina dell'Inghilterra dove da quasi mille anni le coste sinuose di questa zona sono lo scenario della produzione di sale.

IL SALE DI QUALITÀ

I cristalli dalla naturale forma a piramide, raccolti a mano, sono il marchio di fabbrica di Maldon, che è riconosciuto in oltre 55 paesi del mondo, come il miglior sale marino inglese sul mercato.

FATTO A MANO IN PICCOLI LOTTI

E' prodotto con un metodo unico: temperatura e tempi di lavorazione sono un'arte. Il calore dolce svela il segreto dell'acqua, mentre mani esperte si prendono cura di ogni lotto.

SOSTENIBILITÀ

L'azienda si impegna a osservare la responsabilità sociale d'impresa, con estrema serietà oltre che essere sempre alla ricerca di metodi per ridurre l'impatto ambientale. Tutte le nostre confezioni in cartone puntano a raggiungere Carbon Neutral entro il 2025.

MANDATO REALE

Nel 2010 Sua Maestà la Regina ha visitato le saline di Maldon. Due anni dopo, è stato concesso il Mandato Reale di fornitori ufficiali di sale marino.

IL SALE





Selezione Sali dal mondo



Pregiati sali selezionati dal mondo, una selezione esclusiva: dai sapidi agli speziati ed affumicato, per donare classe ed eleganza ad ogni piatto.

Precious salts selected from the world, an exclusive selection from savory to spicy and smoked to give class and elegance to every dish.

Affumicato Danimarca

Denmark smoked salt

Proprietà organolettiche: la sapidità del sale affumicato danese non è particolarmente spiccata.

Consigli di impiego:

viene abbinato a specialità di mare, zuppe, patate, verdure cotte alle quali conferisce un sentore di affumicatura.



Blu di Persia

Blue salt of Persia

Proprietà organolettiche: ricco di minerali e oligoelementi; gusto fortemente salato ma non troppo persistente e un piacevole retrogusto speziato.

Consigli di impiego:

esalta la sapidità delle pietanze macinato al momento; viene utilizzato anche come decorazione dei piatti.



Codice

Peso netto

Shelf-life

MT1954

1100 gr

/

Codice

Peso netto

Shelf-life

MT1950

1100 gr

/

Sale del Guèrande

Whole salt from Guerandè

Proprietà organolettiche: ricco di minerali quali il potassio, il magnesio, il fosforo, il calcio e il manganese.

Consigli di impiego:

è ottimo nelle verdure cotte o su piatti da sapori poco forti; spesso è utilizzato come decorazione per il suo particolare colore.



Fiocchi di Cipro

Salt flakes of Cyprus

Proprietà organolettiche: è un sale sapido ma allo stesso tempo fresco delicato.

Consigli di impiego:

ideale per accompagnare carni, pesce, verdure e insalate.



Codice

Peso netto

Shelf-life

MT1955

770 gr

/

Codice

Peso netto

Shelf-life

MT1952

480 gr

/

Rosa dell'Himalaya

Pink Himalayan salt

Proprietà organolettiche: Il sapore è ricco e sapido. I cristalli presentano sfumature che vanno dal bianco rosato all'arancio scuro

Consigli di impiego:

ideale per accompagnare carne, pesce e verdure.



Rosso delle Hawaii

Red salt from Hawaii

Proprietà organolettiche: vivace sapidità ed un gusto gradevole di nocciole tostate accompagnato da un retrogusto ferroso.

Consigli di impiego:

adatto ad accompagnare carne grigliata o arrostita, pesce grigliato e zuppe di verdure e legumi.



Codice

Peso netto

Shelf-life

MT1953

1100 gr

/

Codice

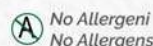
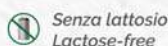
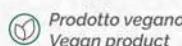
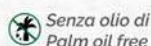
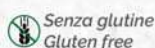
Peso netto

Shelf-life

MT1951

1100 gr

48 mesi



Senza glutine
Gluten free

Senza olio di palma
Palm oil free

Prodotto vegano
Vegan product

Senza lattosio
Lactose-free

No Allergeni
No Allergens

Fiori speciali



Fiordaliso blu *Blue cornflower*

Fiore di campo commestibile, il suo secondo nome è Ciano che denota il suo caratteristico e splendido colore blu.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1977	15 gr	36 mesi

Lavanda *Lavender*

Fiore spontaneo della macchia mediterranea, utilizzato in gastronomia da secoli per i suoi profumi e per il tipico colore come decorazione dei piatti.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1976	45 gr	36 mesi

Petali di rosa *Rose petals*

Tutte le rose producono fiori adatti alla cucina, ma non tutte le specie hanno un profumo notevole e persistente che le rende adatte sia al decoro che alla preparazione dei piatti. Il colore delle nostre rose è rosa, antico, romantico e delicato.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1975	30 gr	36 mesi

Calendula *Calendula*

La calendula può essere usata per insaporire e colorare brodi e risotti; i petali hanno infatti proprietà simili a quelle dello zafferano.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT2048	14 gr	36 mesi

Mix Fiori *Flower mix*

Fiordaliso blu, lavanda, petali di rosa, petali di calendula.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT2047	25 gr	36 mesi

Consigli di impiego: dessert e decorazione per piatti gourmet.

Senza glutine
Gluten free

Senza olio di palma
Palm oil free

Prodotto vegano
Vegan product

Senza lattosio
Lactose-free

No Allergeni
No Allergens





Scorze Agrumi



Arancia disidratata *Orange*



Limone disidratato *Lemon*



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1983	110 gr	36 mesi

Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1984	110 gr	36 mesi

Consigli di impiego: Marinature di pesce, secondi di pesce e carne bianca, miscelato a sale, pepe e zucchero per profumare pesce o dessert.



Buste stand up



Spezie italiane

Prodotto	Codice	Peso netto	Shelf-life
Aneto/ <i>Dill</i>	MT2114	300 gr	36 mesi
Basilico/ <i>Basil</i>	MT2117	350 gr	36 mesi
Maggiorana/ <i>Marjoram</i>	MT2115	150 gr	36 mesi
Menta/ <i>Mint</i>	MT2118	350 gr	36 mesi
Origano/ <i>oregan</i>	MT1995	270 gr	36 mesi
Peperoncino frantumato <i>Crushed chilli pepper</i>	MT2121	1000 gr	36 mesi
Peperoncino macinato <i>Ground chilli pepper</i>	MT2120	750 gr	36 mesi
Prezzemolo/ <i>Parsil</i>	MT2116	250 gr	36 mesi
Rosmarino/ <i>Rosemary</i>	MT2119	300 gr	36 mesi

Erbe e spezie dal mondo

Prodotto	Codice	Peso netto	Shelf-life
Aglio/ <i>Garlic</i>	MT2112	1100 gr	36 mesi
Cipolla/ <i>Onion</i>	MT2113	350 gr	36 mesi
Pepe nero grani <i>Black pepper in grains</i>	MT1996	1200 gr	36 mesi
Pepe nero macinato <i>Ground Black pepper</i>	MT2110	1100 gr	36 mesi

Erbe e spezie dal mondo

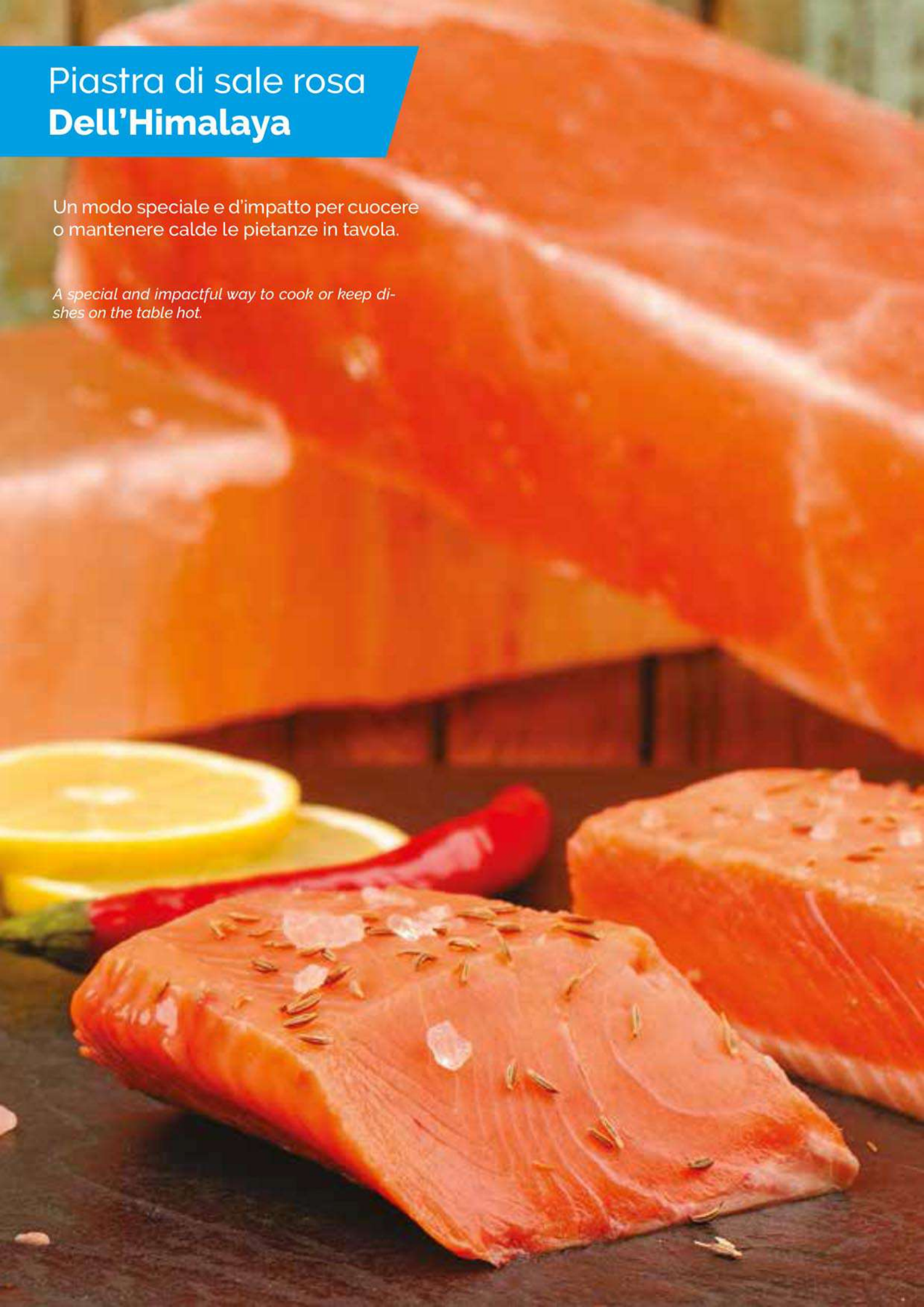
Prodotto	Codice	Peso netto	Shelf-life
Sale rosa Himalaya <i>Pink Himalayan salt</i>	MT1997	2400 gr	///
Sale rosa Himalaya fine <i>Fine Himalayan pink salt</i>	MT2111	2300 gr	///



Piastra di sale rosa **Dell'Himalaya**

Un modo speciale e d'impatto per cuocere
o mantenere calde le pietanze in tavola.

*A special and impactful way to cook or keep di-
shes on the table hot.*



Piastra di sale rosa Dell'Himalaya

Piastra piccola 19,5 x19,5 x 2h cm

Confezione da 6 pz.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT919	1,4 kg	/

Pinza per piastra



Codice	Peso netto	Shelf-life
CM19923		/

Porta-piastra



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1436		/

COME UTILIZZARE LA PIASTRA:

SUL GAS: Posizionare la piastra sul fornello con il pratico porta-lastra, con uno spargitore di fiamma, far scaldare la piastra e procedere alla cottura dei cibi senza aggiungere sale né olio.

ATTENZIONE: Non mettere mai la piastra a contatto con la fiamma del gas per evitarne la rottura.

IN FORNO: Preriscaldare il forno a 150°, posizionare la piastra sul ripiano intermedio per circa 45/50 minuti, toglierla dal forno con presine o guanti per evitare scottature e appoggiarla su una base resistente al calore. Una volta tolta dal forno procedere alla cottura dei cibi desiderati direttamente sulla piastra.

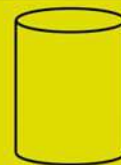
A FREDDO: Mettere in congelatore la piastra, estrarla dopo una decina di minuti e posizionarla su un vassoio per poterla portare in tavola e poggiare su di essa la pietanza preferita.





Coloranti
naturali

Coloranti naturali



Barbabietola *Beet*

Radice conosciuta ed utilizzata fin dall'antichità come cibo e come colorante naturale data la sua alta concentrazione di antociani che la colorano di un brillante rosso-viola.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1963	700 gr	36 mesi

Curcuma *Turmeric*

Spezia esotica nota fin dall'antichità non solo per il sapore caratteristico dalle lievi note di amaro e piccante e per le sue proprietà benefiche ma anche per il suo potere colorante; colore giallo scuro e brillante.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1966	520 gr	36 mesi

Paprika dolce *Sweet paprika*

Frutto polposo e colorato, dal tipico sapore dolce e dal profumo intenso e caratteristico; la polvere di paprika è ottenuta dalla macinazione del peperone rosso maturo essiccato che mantiene il suo colore rosso intenso.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1965	490 gr	36 mesi

Spinaci *Spinach*

Pianta verde dalle foglie dolci, saporite e ricche di ferro, il suo colore verde forte resta invariato dopo l'essiccazione e la macinazione.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1962	500 gr	36 mesi

Carota nera *Black carrot*

Varietà primordiale di carota dal caratteristico e unico colore viola scuro; la radice colorata ha un sapore dolce e delicato e l'alta concentrazione di pigmento la rende un efficace colorante alimentare, sano e naturale.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT2122	700 gr	36 mesi

Consigli di impiego: per colorare gnocchi, pasta all'uovo, antipasti e dessert in modo naturale.

Senza glutine / Gluten free
 Senza olio di palma / Palm oil free
 Prodotto vegano / Vegan product
 Senza lattosio / Lactose-free
 No Allergeni / No Allergens





Insaporitori e mix



Mix unici studiati per donare ad ogni piatto gusto ed originalità. I nostri insaporitori contengono una selezione di spezie e sali 100% naturali per accompagnare secondi di carne, di pesce o verdure.

• 3 pcs. per crt.

Mix pesce

Il profumo e il gusto di questa miscela sono caratterizzati dall'effetto balsamico e fresco delle erbe aromatiche mediterranee con un pizzico di aroma di pepe nero ed aglio.

Consigli di impiego: pesce al forno, grigliata di pesce, stufato e zuppe di pesce, spiedini di pesce.



Codice

Peso netto

Shelf-life

MT1957

580 gr

36 mesi

Mix carne bianca

Mix fortemente aromatico grazie alle erbe dal profumo deciso che lo compongono, quali il lauro, il rosmarino e il basilico, accompagnate dal profumo e dal gusto forte dell'aglio.

Consigli di impiego: arrosti, grill o stufati di pollo, tacchino e coniglio; ottimo anche sul maiale arrosto.



Codice

Peso netto

Shelf-life

MT1960

850 gr

36 mesi

Mix carne rossa

Caratterizzato dal profumo aromatico del rosmarino e della salvia e dalla pungenza di aglio e pepe nero; ha un sapore deciso e completo della classica ricetta dell'arrosto all'italiana.

Consigli di impiego: arrosti, brasati, grigliata di carne rossa, selvaggina.



Codice

Peso netto

Shelf-life

MT1956

600 gr

36 mesi

Mix patate

Miscela dal sapore fresco e balsamico di origano e timo con una nota pungente di aglio e un tocco piccante di pepe nero.

Consigli di impiego: patate e verdure al forno, patate e verdure alla griglia e in padella, patate e verdure fritte; da provare anche negli sformati e gâteau di patate e verdure.



Codice

Peso netto

Shelf-life

MT1958

370 gr

36 mesi

Senza glutine
 Senza olio di palma
 Prodotto vegano
 Senza lattosio
 No Allergeni



ORZO PERLATO:

L'orzo perlato (privo della pellicina che ricopre il chicco) non necessita di ammollo e ha tempi di cottura più brevi, all'incirca mezz'ora. Nella lavorazione, questo tipo di orzo, perde qualche sostanza nutritiva.



AGLIO IN FETTE

Realizzato per coniugare praticità e gusto. Si può utilizzare nella preparazione di pesce e carne alla griglia o al forno come in tutte le ricette dove è previsto l'aglio fresco.



FARRO PERLATO:

Il farro è un ottimo regolatore dell'intestino ed è adatto per tutte le età. Pur non lasciando pesantezza allo stomaco comunica un duraturo senso di sazietà ed è quindi ideale nelle diete dimagranti. Il farro è povero di aminoacidi essenziali, in particolare di lisina, tale carenza viene facilmente compensata dall'accostamento gastronomico con le leguminose, è quindi adatto per essere combinato con i legumi per ottenere piatti unici non troppo calorici.



PAPRIKA DOLCE:

La paprica o paprika è una spezia in polvere comunemente usata nella preparazione di svariati cibi. È ottenuta dal peperoncino essiccato, liberato dalla parte interna bianca e poi macinato. La paprica può essere dolce, o piccante. La dolcezza e la piccantezza della paprica variano in base alla materia prima utilizzata, cioè in base alla varietà del frutto (o dell'eventuale miscela) e alla lavorazione dello stesso. È piccante quando viene macinata anche la placenta del peperoncino, ossia la parte interna al quale sono attaccati i semi.



CIPOLLA POLVERE:

La cipolla vanta proprietà antiossidanti e antinfiammatorie, contiene inoltre buone quantità di quercitina. Tra i benefici più interessanti della cipolla c'è poi la sua capacità antibatterica e antimicrobica, si tratta dunque di un bulbo in grado di impedire la proliferazione di microrganismi potenzialmente dannosi per la salute. Contemporaneamente è in grado di stimolare il sistema immunitario.



PAPRIKA PICCANTE

La paprica o paprika è una spezia in polvere comunemente usata nella preparazione di svariati cibi. È ottenuta dal peperoncino essiccato, liberato dalla parte interna bianca e poi macinato. La paprica può essere dolce, o piccante. La dolcezza e la piccantezza della paprica variano in base alla materia prima utilizzata, cioè in base alla varietà del frutto (o dell'eventuale miscela) e alla lavorazione dello stesso. È piccante quando viene macinata anche la placenta del peperoncino, ossia la parte interna al quale sono attaccati i semi.



JOLLY ARROSTO

Misto di piante aromatiche, sale e spezie per griglia, ideale per arricchire il gusto di carni cotte alla brace, in particolare filetto e tagliata; molto indicato per arricchire il sapore di carni bianche.



GRANELLA DI NOCCIOLE TOSTATE

ORIGINE ITALIA

ORIGINE TURCHIA



MANDORLA NATURALE

NATURALE BARI - CAL.37/38 BARI

CAL. 23/25 CALIFORNIA - NON PARE IL 23/25



MANDORLA PELATA INTERA

PELATA BARI - CAL.37/38 BARI

CAL. 23/25 CALIFORNIA



MANDORLA PELATA A FETTE



PISTACCHIO SGUSCIATO

CALIFORNIA

IRAN



GRANELLA DI PISTACCHIO

CALIFORNIA

IRAN (VERDE)



FARINA DI PISTACCHIO



PINOLI

ORIGINE ITALIA

ORIGINE SIBERIA



ARACHIDI SGUSCIATE

**SGUSCIATE ROSSE - SGUSCIATE PELATE, PELATE,
SGUSCIATE PELATE E TOSTATE SGUSCIATE,
TOSTATE E SALATE**

Spezie e Aromi

La linea Foodservice per la Tavola

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed eiusmod tempor incididunt ut labore et dolore magna aliqua. Ut enim ad minim veniam, quis nostrud exercitation ullamco laboris nisi ut aliquid ex ea commodo consequat. Quis aute iure reprehenderit in voluptate velit esse cillum dolore eu fugiat nulla pariatur. Excepteur sint obcaecat cupiditat non proident, sunt in culpa qui officia deserunt mollit anim id est laborum.

Sali e Spezie

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed eiusmod tempor incididunt ut labore et dolore magna aliqua.

- Macinino ricaricabile
- Macinatura regolabile da fine a grossa
- Meccanismo in ceramica
- Barra in alluminio anticorrosione



REFERENZE:

Sale Rosa Himalaya	Sale Guérande
Sale Bianco Sicilia	Sale Blu Persia
Sale Affumicato Danimarca	Pepe Nero in grani
Sale Rosso Hawaii	Mix Pepi in grani
Sale di Cipro	Peperoncino frantumato



MACINA SALE O PEPE
IN PLEXIGLASS cm. 20



MACINA SALE O PEPE
IN PLEXIGLASS E CERAMICA cm. 30



Spezie e Aromi



SACCO DA 5 Kg



SACCO DA 25 Kg



PREPARATO PER PURÈ DI PATATE IN FIOCCHI

Preparato per purè ottenuto da patate delle migliori varietà, selezionate e lavorate con i più moderni procedimenti tecnologici al fine di ottenere fiocchi lamellari ideali per la preparazione



