

Ogni fiore custodisce tre stigmi che sono il cuore dello **Zafferano**. L'oro rosso contiene oltre 150 sostanze aromatiche volatili, componenti anche dell'olio essenziale. Lo Zafferano è infatti uno degli alimenti più ricchi di carotenoidi (crocetina, A-crocina, picrocrocina e safrana-
le) che conferiscono il tipico colore giallo oro alle pietanze e ancora vitamina A, B1 (tiamina) e B2 (riboflavina).

*L'amore per la terra si fonde
con la più preziosa delle spezie*



**NOVITÀ
2019**

**PURA
ESSENZA**

segui le novità su

Facebook + 

Agricola Ranch dei Mulini

Via Covolo 17 - Arcugnano VICENZA



ZAFFERANO
dei Colli Berici
puro in stigmi



ZAFFERANO dei Colli Berici

Seguendo il ritmo delle stagioni **Zafferano dei Colli Berici** è coltivato e lavorato interamente a mano in ogni fase della sua trasformazione.

Durante la primavera, sotto terra, i bulbi più giovani si formano attendendo fino all'estate il momento propizio per l'impianto in campo aperto, un'operazione effettuata senza l'uso di macchinari e senza uso di pesticidi o diserbanti

La fioritura avviene in autunno: mani attente raccolgono i tre preziosi stigmi, uno per uno, fiore per fiore.

La modanatura, l'essiccazione e il confezionamento sigillano il duro lavoro e il prezioso aroma dell'oro rosso assicurando deliziose preparazioni durante il periodo invernale.

Il grande amore per la terra e anni di sperimentazione hanno portato **Agricola Ranch dei Mulini** a produrre con successo uno zafferano riconosciuto, di prima qualità che si distingue per l'aroma intenso e la colorazione brillante (e ne siamo orgogliosi!)



CONSIGLI DI UTILIZZO

Sminuzzare la quantità desiderata di stigmi in mezza tazzina d'acqua tiepida o brodo per almeno tre ore prima dell'utilizzo.

In questo modo l'aroma dello Zafferano sarà più intenso. A cottura quasi ultimata aggiungere l'infusione alla pietanza, dolce o salata.

Zafferano dei Colli Berici
0,25 grammi per 6/8 persone
CORRISPONDONO A

35 che sono **115**
fiori più o
meno stigmi

