



STIMMI DI ZAFFERANO PURISSIMI

PRODOTTO 100% ITALIANO

ORIGINE

Zona di origine: Monti Lepini - Prossedi (LT) Italia.

Terreni: Terra con roccia a tendenza calcarea, ben drenata.

Altezza terreni s.l.m.: 500 m

INGREDIENTI

Stimmi Purissimi essiccati di Zafferano

PROFILO ORGANOLETTICO

Odore speziato e ricco, con note floreali e tenue tono tostato. Sapore tipico, lievemente amaro. Colore rosso rubino brillante.



PERIODO DI RACCOLTA

Ottobre - Novembre

CONFEZIONI

Vasi di vetro da 0,3gr e 0,5gr

SHELF LIFE

4 anni (da conservare in luogo asciutto)

SISTEMA DI CONTROLLO SANITARIO

Come da manuale HACCP

FASI DI PRODUZIONE

FASE 1 : Coltivazione in campo

FASE 2 : Raccolta dei fiori

FASE 3 : Separazione degli Stimmi

FASE 4 : Essiccazione Stimmi in apposito essiccatore elettrico

FASE 5 : Stoccaggio. Mantenimento del prodotto in vasi chiusi ermeticamente a al buio

FASE 6 : Pesatura - Confezionamento

ALLERGENI

Il prodotto non contiene allergeni

OGM

Il prodotto non contiene OGM