



Zafferano purissimo in stimmi

BIOLOGICO

Zona di produzione: San Gimignano

Altitudine: 325 m

Cultivar: Crocus sativus L.

Periodo di raccolta: Da metà ottobre a metà novembre.

Sistema di raccolta: Manuale, alle prime luci dell'alba.

Essiccazione: Lenta su carboni per esaltare al meglio le caratteristiche organolettiche del prodotto.

Abbiamo deciso di riprendere questa coltivazione, antico simbolo della nostra città, grazie al quel sorsero le torri di San Gimignano. Oggi come un tempo sono inalterati i ritmi naturali e le pratiche usate nella sua coltivazione: raccolta alle prime luci dell'alba e immediata essiccazione degli stimmi.

Il grande fascino di questa spezia equivale al suo valore, basti pensare che occorrono ben 160 fiori per ottenere un grammo di Zafferano.

Accostamenti: Lo Zafferano è una preziosissima e raffinata spezia, fondamentale nei piatti simbolo della tradizione gastronomica mediterranea; è sorprendente la sua versatilità, infatti è spesso usato anche in pasticceria.

Packaging:



0,10, 0,20 gr

