

*Erbe di
Montagna*



PERCHE' LA QUALITA' RICONOSCIUTA SIA RICONOSCIBILE



**ERBE
-
SPEZIE
-
PREPARATI
PER CUCINA**



ERBE DI MONTAGNA IN BREVE

Chi Siamo

"Erbe di Montagna" è un'azienda artigianale italiana, specializzata nella lavorazione, miscelazione e trasformazione di erbe aromatiche e officinali, spezie, tè, tisane, frutta disidratata, prodotti erboristici, cereali e legumi. Fondata nei primi anni 2000 dai Dottori Samantha Baghino e Simone Braguzzi, entrambi Chimici Farmacisti, l'azienda unisce passione per il territorio, competenze scientifiche e amore per la qualità.

Erbe di Montagna



La Nostra Filosofia

Crediamo profondamente nel valore del **prodotto locale e nazionale.**

Gran parte delle nostre materie prime proviene direttamente da aziende agricole, sia grandi che piccole, distribuite su tutto il territorio italiano. Coltiviamo anche una parte dei nostri ingredienti nella nostra **Azienda Agricola**

Labonatura, che da oltre vent'anni produce sui nostri terreni a Pianfei, in Piemonte, prodotti unici e particolari, tra cui numerose varietà di rose antiche a uso alimentare.

Per offrire una selezione completa ai nostri clienti, integriamo la nostra offerta con **prodotti d'importazione accuratamente selezionati.**

Collaboriamo solo con broker e importatori di fiducia per garantire sempre la migliore provenienza.

Una Azienda in crescita

In soli vent'anni, "Erbe di Montagna" è cresciuta significativamente, con **tre sedi operative** – due a Pianfei, in provincia di Cuneo, e una a Torino – e **sette laboratori** di trasformazione, che si estendono su 1.000 metri quadri di aree coperte e 2.500 metri quadri di aree scoperte. Lavoriamo oltre 80.000 kg di materie prime ogni anno e, ciò che ci rende davvero orgogliosi, è aver creato posti di lavoro per più di dieci dipendenti.



Le nostre acquisizioni

La nostra crescita è stata sostenuta anche da importanti acquisizioni: nel 2020 abbiamo incorporato la storica azienda "Chimica Massa", fondata nel 1946 a Torino e specializzata in semilavorati per l'industria alimentare, additivi e aromi. All'inizio del 2023, abbiamo acquisito il marchio "Lola Farine", noto nel settore delle farine di cereali e legumi.

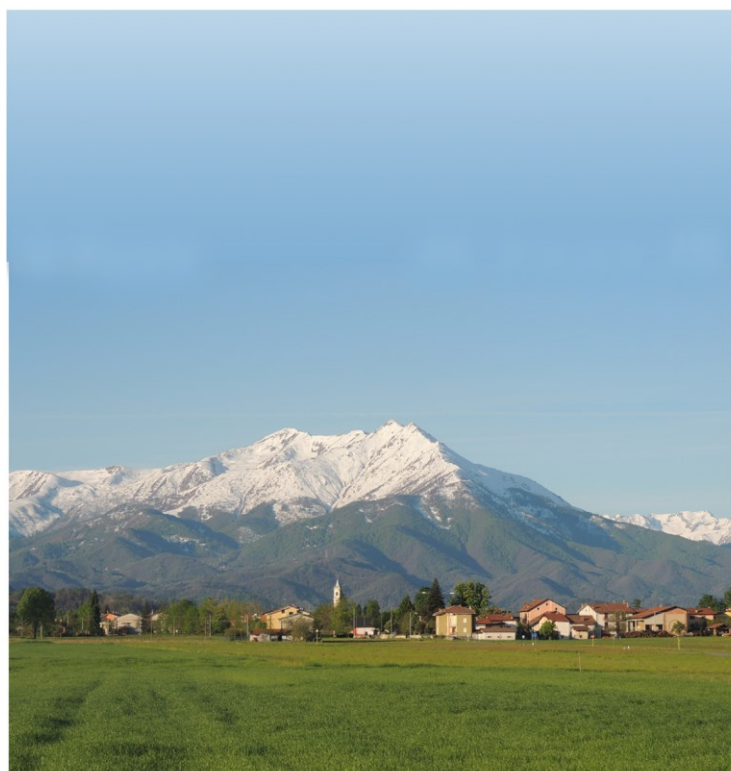


CHIMICA DR.MASSA



Valori e impegno

Restare legati al nostro **territorio** e alle sue **tradizioni** è per noi fondamentale. Cerchiamo costantemente il giusto equilibrio tra tradizione e **innovazione**, mettendo la nostra impronta distintiva in ogni prodotto che realizziamo. Dedichiamo il tempo necessario a ogni fase della lavorazione, attribuendo la giusta **importanza alle persone**, insostituibili artefici di tutte le fasi produttive. Siamo impegnati a utilizzare **energia pulita** e a **rispettare le risorse naturali** che la terra ci offre.



Riconoscimenti e certificazioni

Nel 2011, "Erbe di Montagna" è stata premiata con il riconoscimento "Piemonte Eccellenza Artigiana", un marchio che certifica la qualità delle materie prime utilizzate, l'innovazione nelle ricette e l'unicità dei nostri prodotti.

Dal 2013, abbiamo ottenuto la certificazione **BIO** per garantire una selezione di prodotti ancora più naturali e sostenibili, nel rispetto dell'ambiente e dei consumatori.

Nel 2016, abbiamo ricevuto la certificazione "Green Care", che attesta la nostra attenzione ai consumi idrici ed energetici durante i processi di trasformazione nei laboratori. Siamo stati la prima azienda agroalimentare del Cuneese a ottenere questa certificazione e una delle prime 31 in Italia in tutti i settori merceologici.

Inoltre, nel 2018, abbiamo aderito a una "Carta Etica" patrocinata dalle istituzioni locali, per rafforzare il nostro impegno verso il territorio.



Qualità riconosciuta



Mix di lauree ed esperienza



Controllo dei consumi



Rispetto dell'ambiente



Impegno sociale



Ingredienti selezionati

Erbe di montagna

"Erbe di Montagna" è sinonimo di **qualità, tradizione e innovazione.**

Ogni giorno lavoriamo per offrire prodotti unici, che rispettano l'ambiente e valorizzano le eccellenze del nostro territorio. Siamo fieri del nostro percorso e del nostro impegno per un futuro sempre più sostenibile e radicato nelle tradizioni locali.

Scopri nelle prossime pagine la nostra produzione!



I nostri prodotti

Siamo esperti nel settore delle erbe disidratate, offrendo quasi mille referenze tra erbe aromatiche, spezie e miscele uniche. I nostri prodotti sono disponibili in confezioni per la vendita al dettaglio, oltre che in sacchi per la vendita sfusa o l'uso professionale in laboratori, macellerie, gastronomia e industrie alimentari.

Proponiamo una vasta gamma di miscele di spezie, sono ricette originali mescolate nei nostri laboratori. Le nostre miscele sono pensate per carne, pesce, verdure cotte e crude, frittate e formaggi, e includono sia varianti ispirate alla tradizione italiana sia miscele etniche dai sapori esotici. Offriamo anche preparati per la cucina e sughetti disidratati per condire pasta e riso, e una selezione di fiori commestibili per decorare i piatti con eleganza.

La nostra gamma comprende anche sali colorati e aromatizzati, disponibili sfusi o in eleganti sacchetti, perfetti come idee regalo o souvenir.

Nel settore delle carni, il nostro fiore all'occhiello, offriamo una linea completa di prodotti per macellerie, incluse erbe, spezie, miscele ed additivi alimentari per migliorare la qualità delle preparazioni.

Effettuiamo lavorazioni conto terzi, realizzando ricette personalizzate e offrendo la possibilità di etichettare a marchio del cliente. Grazie alla nostra qualità e varietà, siamo il partner ideale per soluzioni su misura nel mondo delle erbe e delle spezie.



ERBE AROMATICHE e SPEZIE



Vasetto 106 ml



Dosatore



Vasetto 212 ml



Macina
ricaricabile

Erbe aromatiche e Spezie

Sono tutte disponibili convenzionali, una selezione è disponibile anche da agricoltura biologica.



Aglio

fette - granuli - polvere



Alloro

foglie intere - foglie tagliate



Aneto cime

1 Kg 106 ml 1 Kg 106 ml dosatore 1 Kg 106 ml dosatore



Anice stellato

intero - polvere

1 Kg 6



Anice verde

semi - polvere

1 Kg 106 ml



Arancio dolce

scorze - fiori

1 Kg 106 ml

1 Kg 6



Basilico fogliette

1 Kg 106 ml dosatore

1 Kg 106 ml



Cannella

stecche 25 - stecche 5 - polvere

1 Kg 106 ml dosatore

1 Kg 106 ml



Cardamomo seme

verde - nero - macinato

1 Kg 106 ml

1 Kg 106 ml dosatore



Carvi (o Kummel)

semi

1 Kg 6

1 Kg 106 ml

1 Kg 106 ml dosatore



Cerfoglio foglie

1 Kg 106 ml

1 Kg 106 ml

1 Kg 106 ml dosatore



Chiodi di Garofano

interi - polvere

1 Kg 106 ml

1 Kg 106 ml

1 Kg 106 ml

1 Kg 106 ml dosatore



Cipolla

fette - granuli - polvere



Coriandolo

semi - polvere



Cumino

semi - polvere

1 Kg 106 ml 1 Kg 106 ml dosatore 1 Kg 106 ml dosatore



Curcuma

intero - polvere

1 Kg 106 ml



Dragoncello (o Estragone)

1 Kg 106 ml dosatore

1 Kg 106 ml



Erba Cipollina

1 Kg 106 ml dosatore

1 Kg 6



Finocchietto selvatico

1 Kg 212 ml 106 ml dosatore



Finocchio

semi - polvere

1 Kg 106 ml



Ginepro

bacche intero - polvere

1 Kg 106 ml

1 Kg 106 ml



Girasole

1 Kg 6

1 Kg 6



Macis

intero - polvere

1 Kg 106 ml dosatore

1 Kg 106 ml



Maggiorana

foglie

1 Kg 106 ml dosatore

1 Kg 106 ml

1 Kg 106 ml

1 Kg 106 ml dosatore

1 Kg 106 ml



Menta dolce
foglie



Mirto
bacche - foglie



Nigella semi



Noce moscata
intera - polvere



Origano
importazione - Siciliano



Papavero semi



Paprika

dolce* - forte - affumicata

*la paprika dolce è disponibile rossa, in tutti i formati o arancione in sacchi da 1 Kg



Pepe bianco

grani - salarini - polvere

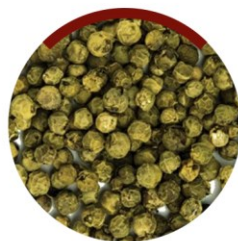


Pepe nero

grani - salarini - polvere



Pepe rosa



Pepe verde grani



Pepe cubebe





Pepe di Cayenna
intero - contuso



Pepe lungo



Pepe di Szechuan

1 Kg 6

1 Kg 106 ml

1 Kg 106 ml

1 Kg 106 ml



Pepe di Timut



Pepe Malagueta
(o Grani del Paradiso)



Pepe garofanato
(o Pimento)

1 Kg 106 ml

1 Kg 106 ml

1 Kg 106 ml



Peperoncino
Fili d'Angelo



Peperoncino
bird of eye 1-2cm - contuso - polvere



Prezzemolo
foglie

1 Kg 106 ml

1 Kg 106 ml

1 Kg 106 ml

1 Kg 106 ml

1 Kg 106 ml dosatore

1 Kg 106 ml



Rosmarino
intero - contuso



Salvia foglie
intere - contuse



Santoreggia

1 Kg 106 ml

1 Kg 106 ml

1 Kg 106 ml

1 Kg 106 ml

1 Kg 106 ml



Senape

gialla grani - polvere - nera

1 Kg 106 ml 1 Kg 106 ml dose 1 Kg 106 ml



Vaniglia

baccelli*
disponibili anche su striscia
da 10 pezzi

1 Kg 4 x 15



Sesamo

1 Kg 106 ml



Timo

1 Kg 106 ml



Zafferano

stimmi - polvere*
le bustine sono disponibili anche su
striscia da 10 pezzi

1 hg 40 ml

1 hg 8 box



Zenzero

intero - polvere

1 Kg 6

1 Kg 106 ml dose



Zucca semi

1 Kg 6





MISTI DI SPEZIE PER LE CARNI

**Per la rivendita, la vendita a
peso o le lavorazioni.**

Misti di spezie per le carni

Misti di erbe e spezie ideali per insaporire le carni, disponibili in formato per la rivendita o in sacchi per la vendita a peso o l'utilizzo professionale.



Misto carni bianche

Ingredienti: Rosmarino, alloro, timo, maggiorana, basilico, limone, aglio, ginepro, salvia e pepe nero.

Ideale per condire pollo, tacchino, coniglio e carni di maiale.

1 Kg 106 ml



Curry amabile Curry forte Curry rosso

Ingredienti amabile/forte: Cardamomo, noce, coriandolo, cumino, origano, cannella, chiodi di garofano, ginepro e paprika. Rosso: Curcuma, cumino, paprika, fieno greco, peperoncino, aglio, sale e senape.

Amabile: delicato e colorato.
Forte: dal sapore piccante.
Rosso: moderatamente piccante.

1 Kg 106 ml dosatore



Cajun per selvaggina

Ingredienti: Sale, CIPOLLA, pepe, paprika, origano, peperoncino, senape, timo, cumino e AGLIO.

Questo misto in polvere, ma grossolano è ideale per insaporire le carni forti come la selvaggina.

1 Kg 106 ml dosatore



Miscela Berberè

Ingredienti: Paprika, peperoncino, pepe nero, zenzero, cardamomo, coriandolo, fieno greco, noce moscata, cannella, chiodi di garofano e pimento.

Misto tipico del corno d'Africa piccante e saporito, ideale per lo spezzatino, anche per zuppe e verdure.

1 Kg 106 ml dosatore



Insaporitore di montagna

Ingredienti: Timo, origano e santoreggia.

Ideale per le carni ai ferri, da mettere direttamente o preparando un bagnetto con olio, sale e pepe macinato.

1 Kg 106 ml



Misto per arrostiti

Ingredienti: Rosmarino, cipolla, timo, sedano, carota e ginepro.

Ideale per le carni a lunga cottura, arrostiti, umido, trippa e per la cacciagione.

1 Kg 106 ml



Goulash e spezzatino piccante

Ingredienti: Paprika, cipolla, carvi, pomodoro, pimento, carota, peperoncino, prezzemolo, aglio, rosmarino e sedano.

Uno dei piatti più famosi della cucina Ungherese, ideale per spezzatino piccante e zuppe.

1 Kg 106 ml



Misto polpette e hamburger

Ingredienti: Paprika dolce, prezzemolo, patata focchi, pomodoro e cipolla.

Da miscelare nell'impasto di polpette e hamburger di carne o vegetariani, da 2 a 6 g/Kg

1 Kg 106 ml



Sale piccante

Ingredienti: Sale, Rosmarino, Aglio, Salvia, Ginepro, Alloro, Origano, Timo, Maggiorana, Pepe, Basilico, Macis, Peperoncino, Coriandolo, Cumino, Carvi, Zenzero, Fieno greco, Cardamomo, Chiodi di garofano, Senape, Curcuma e Paprika.

Per il pollo alla diavola e per le alette piccanti.

1 Kg 212 ml



Misto professionale per carni

Ingredienti: Sale, Rosmarino, Aglio, Salvia, Ginepro, Alloro, Origano, Timo, Maggiorana, Pepe nero, Basilico e Macis.

Ideale per condire ed insaporire ogni tipo di carne: bianca o rossa.

1 Kg





**MISTI DI SPEZIE
PER PESCE e
MISTI DI SPEZIE PER
FORMAGGI**

**Per la rivendita, la vendita a
peso o le lavorazioni.**

Misti di spezie per il pesce

Misti di erbe e spezie ideali per insaporire il pesce, disponibili in formato per la rivendita o in sacchi per la vendita a peso o l'utilizzo professionale.



Vento di mare

Ingredienti: Finocchio, Prezzemolo, Basilico, Rosmarino, Salvia e Cipolla.

Si può aggiungere a fine cottura sul pesce alla griglia, ai ferri, bollito o cotto in pentola.

1 Kg 106 ml



Misto per marinare

Ingredienti: Aneto, Prezzemolo, Timo, Alloro, Coriandolo, finocchio, Pepe rosa, Pepe bianco e Zenzero.

Preparare un bagnetto di olio, limone, aceto e "misto per marinare". Cospargere il pesce e lasciar riposare per almeno un'ora.

1 Kg 212 ml



Brodo del Pescatore

Ingredienti: Carota, Cipolla, Sedano, Porro, Alghe (alga dolce e alga wakame), Erba cipollina e Aneto.

Un'ottima base per preparare un brodo di verdure o di pesce, ideale nella preparazione del Seitan.

1 Kg 6



Preparato per Paella

Ingredienti: Curcuma, Cipolla, Paprika, Aglio, Pepe e Prezzemolo

Ideale per la paella di carne o di pesce, ottima per aromatizzare risotti e pesce cotto in qualsiasi modo.

1 Kg 106 ml dosatore



Tandori masala

Ingredienti: Coriandolo, cumino, pepe, peperoncino, curcuma e noce moscata.

Mix tipico della cucina indiana, leggermente piccante. Ideale con il pollo e con pesci forti come il salmone ed il merluzzo.

1 Kg 106 ml dosatore



Misti di spezie ed additivi per i formaggi

Misti di erbe e spezie ideali per il formaggio, disponibili in formato per la rivendita o in sacchi per la vendita a peso o l'utilizzo professionale.



Misto Caprese

Ingredienti: Sale, origano, pomodoro, paprika, cipolla, peperoncino e olive.

Questo misto di erbe è ideale per condire l'insalata caprese, speciale sulla mozzarella e sui formaggi simili.

1 Kg 106 ml



Ingredienti: sale, aglio, basilico, carota, santoreggia, cipolla, equiseto, curry, erba cipollina, finocchio, garofano chiodi, lauro, origano, paprika, pepe bianco, peperone verde, pomodoro, prezzemolo, rosmarino disidratato.

FINERBE trova impiego nei caseifici: cagliata di latte acido, formaggi stampati, tomini cotti, tomini crudi, latticini, tome di Bra di alpeggio, di caseificio, in pasta tenera o in superficie. Robiole di Alba, ricotte di pecora e di capra.

Dose di impiego: quantum satis.

1 Kg



Ingredienti: polifosfati di sodio (E452) e Difosfato di Sodio (E450i)

I SALI DI FUSIONE sono sostanze che disperdono le proteine contenute nel formaggio realizzando in tal modo una distribuzione omogenea dei grassi e altri componenti.

Dose di impiego: massimo 2 g/Kg

1 Kg



MISTI DI SPEZIE per le
VERDURE, per preparare
FRITTATE, BRODO
VEGETALE e SOFFRITTO.
Rendono più semplice il lavoro
in cucina!

Misti di spezie per le verdure

Misti di erbe ideali per verdure cotte e crude, disponibili in formato per la rivendita o in sacchi per la vendita a peso o l'utilizzo professionale.



Provenzal Mix

Ingredienti: Rosmarino, Basilico, Maggiorana, Timo e Santoreggia.

Ideale per verdure crude e cotte, da aggiungere nelle insalate o mescolato negli impasti. Ottimo anche per le frittate e le torte di verdura.

1 Kg 106 ml



Misto per patate

Ingredienti: Rosmarino, Alloro, Origano, Aglio e Salvia.

Ideale da spolverare a fine cottura sulle patate bollite, fritte o al forno, ma anche su tutte le altre verdure!

1 Kg 106 ml



Curry verde Bangkok

Ingredienti: Prezzemolo, aneto, coriandolo, curcuma, peperone, fieno greco, cipolla, cumino, pepe, zenzero, zuccherino e aglio.

Un curry dal sapore erbaceo, ideale per vellutate di ortaggi e minestre di verdura.

1 Kg 106 ml dosatore



Nanami Togarashi

Ingredienti: Peperoncino, mandarino, sesamo nero, papavero, semi di canapa, alghe e pepe szechuan.

E' noto come "peperoncino dai sette sapori", è usato per preparare zuppe piccanti.

1 Kg 106 ml



Nasi Goreng

Ingredienti: Aglio, cipolla, peperoncino, curcuma e zenzero.

Si può utilizzare a crudo o leggermente soffritto per condire insalate, verdure cotte e crude, pesce e riso.

1 Kg 106 ml



Misto di semi per insalate e pane

Ingredienti: Semi di Girasole, Lino, Papavero, Sesamo e Zucca.

Per insalate ricche o da aggiungere all'impasto del pane per guarnirlo.

1 Kg 212 ml



Misti per FRITTATE

Ideali per aromatizzare frittate preparate con le verdure fresche, o da utilizzare da sole per realizzare gustose frittate verdi.



Frittata alle erbe

Ingredienti: Basilico, dragoncello, erba cipollina, maggiorana, prezzemolo e timo. Questo misto è ideale per preparare le classiche frittate verdi, ma anche per rendere più gustose le frittate preparate con le verdure fresche.

1 Kg 6



Frittata ai fiori

Ingredienti: Sambuco, menta, cipolla, erba cipollina, malva, erica, rosa e camomilla. Un misto di erbe aromatiche e fiori ideale per preparare frittate gustose e profumate. Ottimo anche per aromatizzare frittate di verdure fresche.

1 Kg 6



Frittata alle zucchine

Ingredienti: zucchini, cipolla, peperone rosso, porro, timo, origano, santoreggia, prezzemolo. Questo misto è ideale per preparare una ottima frittata con le zucchine!

1 Kg 6



Frittata alle ortiche

Ingredienti: Ortica, goji, porro, basilico, dragoncello, erba cipollina, maggiorana, prezzemolo e timo. La frittata alle ortiche è una ricetta unica e golosa, dai sapori antichi.

1 Kg 6



Frittata alle alghe

Ingredienti: Porro, alghe (alga dolce e alga wakame), basilico, dragoncello, erba cipollina, maggiorana, prezzemolo e timo. Una frittata dal sapore salmastro del mare, ideale da inserire in preziosi menu di pesce.

1 Kg 6



Frittata alle cipolle

Ingredienti: Cipolla, porro, basilico, dragoncello, erba cipollina, maggiorana, prezzemolo e timo. La frittata alle cipolle è una delle ricette italiane più amate, ottima come secondo, ma anche per antipasto o negli aperitivi.

1 Kg 6

La Ricetta

Per 4 persone. Per realizzare un'ottima frittata si consiglia di lasciar riposare un cucchiaino di preparato a persona per 10 minuti in poca acqua bollente, in modo che le verdure si reidratino. Versate il tutto in una padella antiaderente dove avrete fatto scaldare un giro d'olio, salate e coprite con un coperchio e cuocete a fuoco medio-alto per 7-8 minuti.

A parte sbattere con una frusta in una ciotola 4 uova sgusciate, sale, pepe e, se si desidera, 3 cucchiai di formaggio Parmigiano grattugiato. Aggiungere il composto di uova alle verdure mescolate bene e far cuocere per 6-8 minuti, trascorso questo tempo girare la frittata aiutandosi con un coperchio e cuocere ancora per 2 o 3 minuti.



Preparati per la CUCINA

misti ottimi per preparare rapidamente un brodo vegetale, fare un soffritto o preparare un contorno, sono disidratati e si conservano a lungo a temperatura ambiente!



Brodo Vegetale

Ingredienti: Carota, cipolla, sedano, porro e erba cipollina.

Per minestre, minestrine, per il brodo da aggiungere ai risotti e per le carni bollite.

Mettere in una pentola un cucchiaio di misto a persona e coprire con acqua. Portare ad ebollizione e lasciare cuocere per 10 minuti circa agghiustando il sale.

1 Kg 6



Dado vegetale

Ingredienti: Pomodoro, carota, cipolla, sedano, porro e erba cipollina.

Un misto di sapori macinato, senza sale e senza glutammato aggiunto, ideale per preparare minestrine, minestre e zuppe.

Un cucchiaino corrisponde a un dado, regolare il sale a parte.

1 Kg 106 ml dosatore



Panch Phoron

Ingredienti: Coriandolo, cumino, fieno greco, finocchio e senape.

Soffritto tipico del Bengala, piccante, ideale per stufati, lenticchie, carni bianche, pesce, ceci, riso e verdure.

Il metodo tradizionale prevede di rosolare le spezie nel Ghi, ma si può anche sostituire con l'olio extravergine di olive.

1 Kg 6



Base per soffritto

Ingredienti: Cipolla, carota e sedano.

Soffritto ideale per rosolare la carne, il pesce, le verdure. E' disidratato quindi si conserva a temperatura ambiente.

Mettere in una pentola un paio di cucchiaini di misto, aggiungere poca acqua e cuocere per circa 10 minuti. Quindi aggiungere l'olio e soffriggere. Aggiungere poi la carne.

1 Kg 6



Purè senza conservanti

Ingredienti: Patate disidratate "Clean label"

Ideali per la preparazione di purè, creme, torte e focacce dall'etichetta pulita.

Formati per la rivendita da 100g e 200g.

25 Kg 1 Kg 6



Purè

Ingredienti: Flocchi di patate, conservante: sodio metabisolfito (E223), Antiossidante: acido citrico (E330) emulsionanti: mono e di-gliceridi di acidi grassi (E471), stabilizzante pirofosfato di sodio (E450), Curcuma

Ideali preparare purè, creme, torte e focacce.

Formati per la rivendita da 100g e 200g.

25 Kg 1 Kg 6

La Ricetta del Purè

Le modalità di preparazione sono le stesse sia per il purè senza conservanti che per il purè stabilizzato.

Dose per 4 persone (100 g di purè): portare a ebollizione 500 ml di latte e 200 ml di acqua con un cucchiaino da caffè colmo di sale (8 grammi), spegnere il fuoco e aggiungere 100 g di patate disidratate, mescolare fino ad ottenere una crema omogenea. Insaporire a piacere con noce moscata, una noce di burro o formaggio grattugiato.





SUGHI DISIDRATATI
per condire la PASTA o il RISO.
Anche aperti, si conservano
fuori dal frigo!

SUGHI disidratati

misti di sapori disidratati, da riprendere in acqua o con passata di pomodoro, per condire in maniera rapida e gustosa la pasta o il riso. Posso essere anche utilizzati per le cotture in umido.

Linea Turistica

L'abbiamo chiamata così perchè il loro sacchetto stretto e lungo dal PACKAGING PARTICOLARE, i GUSTI tipici DELLA TRADIZIONE ITALIANA, le ETICHETTE MULTI LINGUA li rendo perfetti come idee regalo!



Come utilizzare i sughi disidratati

Si consiglia di utilizzare un cucchiaino raso di miscela a persona.

Riprendere il preparato in acqua bollente per 5-10 minuti in modo che le verdure si reidratino. Quindi trasferire il tutto in una padella e far soffriggere in olio di oliva per alcuni minuti.

Quando le verdure avranno raggiunto il giusto aspetto si può aggiungere la passata di pomodoro e cuocere ancora per qualche minuto.

Alcuni sughi tra cui l'aglio e peperoncino sono ottimi anche senza l'aggiunta del pomodoro!





Aglio e peperoncino

Ingredienti: AGLIO, Peperoncino, Prezzemolo e Sale marino di Trapani.

1 Kg



Spaghetтата al Limone

Ingredienti: CIPOLLA, Limone, sale marino di Trapani, carota, prezzemolo, sumac, curcuma radice polvere, AGLIO), finocchietto selvatico, pepe nero macinato, rosmarino

1 Kg



Spaghetтата al Pesto

Ingredienti: Basilico, Anacardi, sale marino di Trapani, Grana essiccato (Latte(origine Italia), sale, caglio, lisozima), AGLIO e PINOLI.

1 Kg



Spaghetтата al Pesto Rosso

Ingredienti: Pomodoro, sale marino di Trapani, Paprika, Origano, AGLIO, Noci e Grana essiccato (Latte(origine Italia), sale, caglio, lisozima).

1 Kg



Spaghetтата Mediterranea

Ingredienti: Pomodoro, Carota, CIPOLLA, Sale marino di Trapani, Peperoni, SEDANO, Zucchine e Melanzane.

1 Kg



Spaghetтата Tartufata

Ingredienti: Sale marino di Trapani, CIPOLLA, Pomodoro, Zucca, Carota, Funghi shiitake (Lentinus edodes), Prezzemolo e aromi.

1 Kg



Sughetto contadino

Ingredienti: Zucca, Piselli, Carote, Sale marino di Trapani, CIPOLLA, Mela, Basilico, Menta, Origano, Prezzemolo ed Erba cipollina.

1 Kg



Sugo ai Peperoni

Ingredienti: Pomodoro, Peperoni, Sale marino di Trapani, CIPOLLA, Basilico, Prezzemolo, Origano e AGLIO.

1 Kg



Sugo all'Amatriciana

Ingredienti: Pomodoro, Sale marino di Trapani, CIPOLLA, Paprika, AGLIO, Speck essiccato (Coscia di suino: origine U.E., sale, destrosio, aromi, spezie, Nitrito di sodio (E250), Nitrato di sodio (E251)) e Prezzemolo.

1 Kg



Sugo alla all'Arrabbiata

Ingredienti: CIPOLLA, AGLIO, Pomodoro, Sale marino di Trapani, Carota, Prezzemolo, Peperoncino, Peperone e Pepe verde.

1 Kg



Sugo alla Bolognese

Ingredienti: Pomodoro, Carota, Sale marino di Trapani, CIPOLLA, Prezzemolo, Grana essiccato (LATTE: origine Italia, sale, caglio, lisozima) (origine: Italia) e Speck essiccato (Coscia di suino:origine U.E., sale, destrosio, aromi, spezie, Nitrito di sodio (E250), Nitrato di sodio (E251)).

1 Kg



Sugo alla Boscaiola

Ingredienti: Pomodoro, Sale marino di Trapani, AGLIO, CIPOLLA, Prezzemolo, SEDANO, Funghi shiitake (Lentinus edodes), Funghi porcini (Boletus edulis e relativo gruppo), Melanzane e aromi.

1 Kg





Sugo alla Carbonara

Ingredienti: CIPOLLA, Sale marino di Trapani, Prezzemolo, Carota, AGLIO, Speck essiccato (10%) (Coscia di suino, sale, destrosio, aromi, spezie, Nitrito di sodio (E250), Nitrato di sodio (E251)) (origine:U.E.), Porro, Grana essiccato (LATTE, sale, caglio, lisozima) e Pepe nero.



Sugo alla Ligure con le Olive

Ingredienti: Pomodoro, Sale marino di Trapani, CIPOLLA, Prezzemolo, Olive taggiasche.



Sugo alla Pizzaiola

Ingredienti: Pomodoro, CIPOLLA, Sale marino di Trapani, Basilico, Origano e Paprika.



Sugo alla Puttanesca

Ingredienti: Pomodoro, CIPOLLA, Sale marino di Trapani, Origano, Basilico, AGLIO, Peperoncino, Prezzemolo, SEDANO, Peperone, Erba cipollina e Capperi.



Sugo alla Siciliana

Ingredienti: Pomodoro, Sale marino di Trapani, CIPOLLA, Basilico, Peperoni, Melanzane, Carota, SEDANO, Prezzemolo, AGLIO, Capperi e Olive taggiasche.



Sugo alle Melanzane

Ingredienti: Pomodoro, Sale marino di Trapani, Melanzane, CIPOLLA, Basilico, Carota, SEDANO, Prezzemolo, AGLIO, Capperi e Olive taggiasche.



Sugo Olive e Capperi

Ingredienti: Pomodoro, Sale marino di Trapani, CIPOLLA, Prezzemolo, Olive taggiasche e Capperi.



Sugo Piccante

Ingredienti: Pomodoro, Peperoncino, CIPOLLA, Prezzemolo, AGLIO e Sale marino di Trapani.



Altri preparati disponibili nella linea turistica:

**Base per Soffritto
Preparato per Brodo
Preparato per
Bruschetta**

**Spezie per Vin Brulé
Frittata alle erbe
Frittata ai fiori
Frittata all'ortica
Frittata alle zucchine**

**Frittata alle cipolle
Misto per marinare
Misto caprese
Misto per Vinegrette
Origano
Peperoncino**

I preparati in polvere per la pasta! Da spolverare sul piatto di pasta condita con un filo d'olio!



Condipasta

Ingredienti: Peperoncino, prezzemolo, AGLIO, origano, timo e santoreggia.
Sapore deciso e piccante.



Conditutto

Ingredienti: Zenzero, basilico, maggiorana, rosmarino, prezzemolo e menta.
Sapore delicato e aromatico.





**Il Mondo raccontato
dai nostri MISTI ETNICI
ricette tipiche per le tue ricette
più particolari!**



Ricette tipiche del continente AMERICANO



Spezie per Chili

Ingredienti: CIPOLLA, peperone, AGLIO, peperoncino e pepe nero.

Questo misto è perfetto per realizzare il famoso stufato Messicano a base di carne macinata, pomodoro e peperoni.

1 Kg 106 ml



Oceania RUB

Ingredienti: Zucchero di canna, sale, paprika dolce, Pepe, Peperoncino cayenna, Alloro polvere, CIPOLLA, Origano e Timo
Un RUB fresco e poco piccante.



1 Kg 106 ml



U.S.A. RUB

Ingredienti: Zucchero di canna, sale, pepe, CIPOLLA, Senape gialla, AGLIO, Paprika, Coriandolo, Cumino e Peperoncino cayenna.
Il classico RUB Americano ideale su tutti i tipi di carni ai ferri e alla brace.



1 Kg 106 ml

RUB la marinatura a secco tipica Americana

I RUB sono misti di spezie, sale e zucchero molto usati nella cucina americana, per insaporire la carne prima della cottura, che avviene generalmente sul barbecue o comunque alla griglia, in padella o alla piastra. L'espressione dry rub significa "strofinata, massaggio a secco", proprio perché il rub per carne non prevede l'aggiunta di ingredienti liquidi (olio, succo di limone, yogurt etc.) usati in altri tipi di marinatura.

Strofinata la carne con il misto si lascia riposare qualche mezz'ora. In cottura lo zucchero caramella e forma una leggera pellicola croccante sopra la carne.



Texas RUB

Ingredienti: Sale, zucchero di canna, paprika dolce, AGLIO, Peperoncino, Senape gialla, Pepe nero e Cumino.
Un RUB dalle note piccanti, gustoso e saporito.



1 Kg 106 ml



Indian RUB

Ingredienti: Sale, zucchero di canna, Cumino, Pepe nero, Pimento, Paprika, Peperoncino e Coriandolo.
Un RUB piccante ideale per carni alla diavola.



1 Kg 106 ml





Ricette tipiche del continente AFRICANO



Harissa

Ingredienti: Peperone, sale, coriandolo, kummel, AGLIO e menta.
 Questa ricetta è tipica della Tunisia. Tradotto dall'arabo Harissa significa miscuglio e viene utilizzato per insaporire e arricchire salse, verdure e olive. Viene anche utilizzato in cottura per le verdure e la carne in umido che poi possono essere servite con il cous cous.

1 Kg 106 ml



Spezie per Kebab

Ingredienti: Cardamomo, noce moscata, coriandolo, cumino, origano, cannella, chiodi di garofano, ginepro e paprika.
 La ricetta tradizionale prevede la cottura della carne di agnello, vitello, montone, o pollo allo spiedo verticale. In casa si può grigliare la carne tagliata a fettine sottili e cosparsa di spezie. La carne può essere servita nel classico pane arabo o in una piadina accompagnata da insalata e salse.

1 Kg 106 ml



Miscela Berberè

Ingredienti: Paprika, peperoncino, pepe nero, zenzero, cardamomo, coriandolo, fieno greco, noce moscata, cannella, chiodi di garofano e pimento.
 Misto tipico del corno d'Africa piccante e saporito, ideale per lo spezzatino, anche per zuppe e verdure.

1 Kg 106 ml dosatore



Spezie per Cous cous

Ingredienti: Coriandolo, cumino, paprika, cannella, pepe nero e peperoncino.
 Rosolare in una pentola la carne di pollo o agnello con cipolla, aglio e spezie per cous cous. Quindi aggiungere le verdure: melanzane, zucchine, carote e peperoni tagliate a cubetti. Aggiungere quindi 500 ml di acqua e cuocere un'ora e mezzo. Far cuocere a parte il cous cous mettendo nell'acqua di cottura due cucchiaini di misto di spezie per cous cous. Unire gli ingredienti direttamente nel piatto.

1 Kg 106 ml



Con i nostri misti africani prova il Cous cous precotto

Per una corretta preparazione: versare in un pentolino 150 gr di cous cous con 1 cucchiaino di olio. Sgranare la semola con l'aiuto di un cucchiaino, mettere sul fornello, aggiungere 150 ml di brodo caldo o acqua e sale e mescolare per 1 minuto. Spegner il fuoco, coprire e lasciare assorbire tutto il liquido.



Ricette tipiche del continente ASIATICO



Curry amabile English

Ingredienti: Coriandolo, curcuma, finocchio, cumino, peperoncino e fieno greco. Il curry è un misto di spezie tipico indiano, la variante "amabile" ha un sapore delicato e non troppo piccante. Ideale per il riso, le verdure e carni bianche.

1 Kg 106 ml dosatore



Curry forte Madras

Ingredienti: Coriandolo, Curcuma, Cumino, Fieno greco, Finocchio, Peperoncino, Paprika, Cardamomo e Chiodi di garofano. Il forte o "Madras" ha gli stessi utilizzi dell'amabile, ma colora meno e presenta un sapore più piccante.

1 Kg 106 ml dosatore



Curry rosso Thai

Ingredienti: Curcuma, Cumino, Paprika, Fieno greco, Peperoncino, AGLIO, Sale e SENAPE. La ricetta è l'originale Thailandese, ha un sapore delicatamente piccante ideale per le carni.

1 Kg 106 ml dosatore



Curry verde Bangkok

Ingredienti: Prezzemolo, aneto, coriandolo, curcuma, peperone, fieno greco, cipolla, cumino, pepe, zenzero, zucchero e aglio. Un curry dal sapore erbaceo, ideale per vellutate di ortaggi e minestre di verdura.

1 Kg 106 ml



Tandori masala

Ingredienti: Paprika, Coriandolo, Fieno greco, Peperoncino, Zenzero, AGLIO, Pepe, Noce moscata, Chiodi di garofano, Cardamomo e Cannella. E' un misto della cucina indiana piccante. Lega bene con il pollo e le carni bianche. Si può preparare una salsa facendo macerare le spezie nello yoghurt per 24 ore.

1 Kg 106 ml



Garam masala

Ingredienti: Coriandolo, Cumino, Chiodi di garofano, Cardamomo, Noce moscata, Pepe nero, Cannella. Misto delicato che si aggiunge verso fine cottura sui piatti a base di agnello, pecora, carni bianche in genere, verdure e patate.

1 Kg 106 ml



Nanami Togarashi

Ingredienti: Peperoncino, mandarino, sesamo nero, papavero, semi di canapa, alghe e pepe szechuan. E' noto come "peperoncino dai sette sapori", è usato per preparare zuppe piccanti.

1 Kg 106 ml



Nasi Goreng

Ingredienti: Aglio, cipolla, peperoncino, curcuma e zenzero. Si può utilizzare a crudo o leggermente soffritto per condire insalate, verdure cotte e crude, pesce e riso.

1 Kg 106 ml



Masala Chai

Ingredienti: Anice stellato, Cannella, Cardamomo e Chiodi di garofano. Questo misto è utilizzato per preparare il tè o una bevanda a base di latte. E' anche ottimo per aromatizzare i dolci.

1 Kg 6



Zaatar

Ingredienti: Sesamo, sale, maggiorana, origano, finocchio, timo e cumino.
E' un misto tipico del Medio oriente. E' utilizzato per aromatizzare il pane e le verdure. Si può preparare un bagnetto in olio con cui condire una pizza chiamata manakeesh.

1 Kg 106 ml



Panch Phoron

Ingredienti: Coriandolo, cumino, fieno greco, finocchio e senape.
Soffritto tipico del Bengala, piccantino, ideale per stufati, lenticchie, carni bianche, pesce, ceci, riso e verdure. Il metodo tradizionale prevede di rosolare le spezie nel Ghi, ma si può anche sostituire con l'olio extravergine di olive.

1 Kg 6



Gomasio

Ingredienti: Sale, sesamo.
Questo sale è tipico giapponese. Contiene sesamo tostato che è un esaltatore di sapidità naturale. Esalta il sapore delle verdure cotte, insalate, carni e si utilizza per insaporire il riso bollito.

1 Kg 106 ml 212 ml



Gomasio alla spirulina

Ingredienti: Sale, sesamo e spirulina.
Ha un sapore che si differenzia dal classico gomasio per la presenza dell'alga spirulina. Si utilizza a crudo su insalate, cereali e verdure.

1 Kg 106 ml 212 ml

Cosa sono i Masala?

Ci sono infiniti masala! Sono semplicemente misti di spezie! Sono scelte e dosate in maniera diversa e sono alla base dell'infinita varietà gastronomica dell'India. Si sono diffusi così, sia per il loro sapore, ma anche per prevenire il deterioramento del cibo, facilitato dalle alte temperature di quelle zone del pianeta.

IL PEPE e i suoi misti

Tante varietà di pepe e misti di pepe, la spezia per definizione, importata dal lontano oriente fin dall'epoca più antica.



Mix di pepe 4 colori

Ingredienti: Pepe nero, pepe bianco, pepe verde e pepe rosa.
E' un misto di pepi molto equilibrato, ideale da macinare, verso fine cottura, sulle carni alla griglia, insalate, pasta e salse.

1 Kg 106 ml Macina



Mix di pepe e rose

Ingredienti: Pepe nero, pepe bianco, pepe verde, pepe rosa, pimento, rosa petali e peperoncino.
E' un misto di pepe leggermente più piccante, aromatico e profumato. Ideale sulle carni, le insalate, la pasta e per aromatizzare le salse.

1 Kg 106 ml Macina



Pepe bianco
grani - salami - polvere

1 Kg 106 ml Macina



Pepe nero
grani - salami - polvere

Pepe Rosa

Pepe verde
grani

Pepe Cubebe

Pepe Lungo

Szechuan

Pepe di Timut

Pepe Malagueta
(Grani del Paradiso)

Pepe garofanato
(Pimento)

1 Kg 106 ml Macina



Ricette tipiche del continente EUROPEA



Spezie per Asado

Ingredienti: Sale, glutammato monosodico (E621), prezzemolo, rosmarino, aglio, cerfoglio, dragoncello, peperoncino, acido citrico (E330) e coriandolo.

Una marinatura tipica della Castiglia ideale per tutte le carni ai ferri in particolare le costine.

1 Kg 106 ml



Vinaigrette al limone

Ingredienti: Sale, Limone, Cipolla (Contiene SOLFITI), Erba cipollina, Prezzemolo, SENAPE, Curcumina e Pepe.

Si mescola a olio EVO ed un poco di aceto balsamico e si utilizza con le verdure, insalate, carne e pesce.

1 Kg 106 ml



Misto Caprese

Ingredienti: Sale, origano, pomodoro, paprika, cipolla, peperoncino e olive.

Questo misto di erbe è ideale per condire l'insalata caprese, speciale sulla mozzarella e sui formaggi simili.

1 Kg 106 ml



Preparato per Paella

Ingredienti: Curcumina, Cipolla, Paprika, Aglio, Pepe e Prezzemolo

Ideale per la paella di carne o di pesce, ottima per aromatizzare risotti e pesce cotto in qualsiasi modo.

1 Kg 106 ml



Goulash e spezzatino piccante

Ingredienti: Paprika, cipolla, carvi, pomodoro, pimento, carota, peperoncino, prezzemolo, aglio, rosmarino e sedano.

Uno dei piatti più famosi della cucina Ungherese, ideale per spezzatino piccante e zuppe.

1 Kg 106 ml



Misto per Bruschetta

Ingredienti: Pomodoro, origano ed AGLIO.

Preparare un bagnetto con olio EVO, sale ed il preparato. Cospargere sul pane tostato.

1 Kg 106 ml



Spezie per Vin Brulé

Ingredienti: Coriandolo, chiodi di garofano, cannella, arancio scorze e ginepro.

Preparazione: Far bollire per 2 minuti nel vino rosso un cucchiaio di preparato, un cucchiaio di succo di limone e 200 gr di zucchero, servire ben caldo.

1 Kg 6



Misto per Tzatziki

Ingredienti: Aneto, Aglio, Limone, Erba cipollina, Prezzemolo, Sale, Origano e Pepe.

Preparazione: mescolare un cetriolo, tagliato a cubetti, 250 g di yoghurt greco, il succo di mezzo limone, 2 cucchiai di olio EVO e un cucchiaio di misto di erbe.

1 Kg 106 ml



Pain d'Epices

Ingredienti: Cannella, finocchio, anice verde, arancio, coriandolo, noce moscata, chiodi di garofano, cardamomo e limone.

Il misto indispensabile per realizzare il famoso pane speziato della Borgogna francese. Ottimo anche per le torte, nell'impasto dei biscotti, o nelle mele cotte.

1 Kg 106 ml



FIORI EDULI

Fiori e petali di fiori commestibili per decorare i piatti o per tisana.



Fiori eduli

I fiori, i petali ed i loro misti hanno grande impiego in cucina per decorare molte portate. Si utilizzano sulla carne ai ferri, sulle insalate, ma anche su dolci e biscotti. Molti fiori sono anche utili per preparare tisane.



Acacia
fiori

1 Kg 106 ml



Arancio dolce
petali

1 Kg 106 ml



Butterfly Pea
(Fiori di pisello)
petali

1 Kg 6



Camomilla
capolini

1 Kg 6



Calendula
fiori

1 Kg 6



Calendula
petali

1 Kg 106 ml



Cartamo
fiori

1 Kg 106 ml



Erica
(Calluna)
fiori

1 Kg 106 ml



Fiordaliso bianco
petali

1 Kg 106 ml



Fiordaliso blu
petali

1 Kg 106 ml



Fiordaliso rosso
petali

1 Kg 106 ml



Girasole
(Helianto)
petali

1 Kg 6



Karkadè
fiori interi o tagliati

1 Kg 6



Lavanda
fiori blu Francia
fiori est Europa

1 Kg 106 ml



Malva
fiori

1 Kg 6



Peonia
petali

1 Kg 6



Rosa
petali

1 Kg 106 ml



Rosa
boccioli

1 Kg 6



Sambuco
fiori

1 Kg 106 ml



Misto di Fiori
Ingredienti: Calendula, Fiordaliso, Sambuco, Rosa e Erica.
Un misto di fiori commestibili per dare un gusto originale alle tue insalate o per decorare e profumare dolci e piatti di carne o verdura.

1 Kg 6



Numerose ricette di fiori, scegli il colore che preferisci e ti consiglieremo il misto giusto!



**IL SALE e
I SALI AROMATIZZATI
alle ERBE.**

Tutti i colori del SALE

Il sale non è un ingrediente banale! Sali diversi cambiano per il loro colore, per la loro composizione chimica, per il loro modo di salare e per il loro sapore. Ogni sale, sala in maniera diversa e si lega a piatti differenti: al pesce, alle verdure o alla carne.



Sale rosa dell'Himalaya fine e grosso

È una salgemma, formata in mare oltre 200 milioni di anni fa. Per i movimenti della terra oggi si trova in miniere sulle pendici dell'Himalaya Pakistano. È un sale ricco di ferro e di ben 81 oligoelementi. Ideale da sostituire tutti i giorni in cucina.

1 Kg 6 Macina



Sale grigio Breton integrale di Guerande

È un sale già raccolto nell'antichità dai Celti. È un sale integrale, dal sapore salmastro, ancora raccolto a mano con strumenti in legno. Una volta raccolto non viene sbiancato. È ideale sul pesce, sulla carne cruda, la tagliata ed il roast beef. Il nostro sale è ASCIUTTO!

1 Kg 6 Macina



Sale di Trapani integrale fine e grosso

Questo sale viene ottenuto da un procedimento naturale per evaporazione dell'acqua marina. Non viene processato industrialmente, non viene raffinato, né sbiancato per questo mantiene il suo complesso di sali minerali.

1 Kg 6 Macina



Sale nero delle Hawaii

Questo sale marino, noto anche con il nome di "Black lava" è ottenuto dagli artigiani dell'isola Molokai mescolando al sale, durante la fase di essiccazione, carbone vegetale e cenere vulcanica. Il sapore è amaro e secco con note affumicate.

1 Kg 106 ml 6 Macina



Sale rosso delle Hawaii

Chiamato anche "Aleae rouge" è ottenuto mescolando al sale in formazione: argilla rossa che scende naturalmente nelle saline dalle pendici circostanti. È un sale ricco di ferro e sali minerali. Ha un retrogusto di nocciola, sala senza coprire i gusti dei cibi.

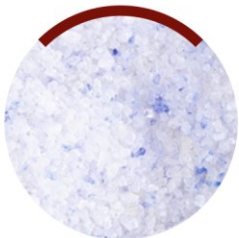
1 Kg 106 ml 6 Macina



Sale verde delle Hawaii

Ottenuto mescolando al sale marino delle Hawaii un estratto di foglie di Bambù. È un sale ricco di vitamine e sali minerali. Il sapore è delicato, erbaceo, che lega bene a pesce e verdure.

1 Kg 106 ml 6 Macina



Sale blu di Persia

È una salgemma, ricavata da miniere nel nord dell'Iran, è un sale molto raro, il colore blu è dovuto alla presenza di sali di potassio. Ha un sapore estremamente salato, ma non persistente ideale sulle carni e le focacce.

1 Kg 106 ml 6 Macina



Sale bianco di Cipro

Per le particolari condizioni di sole e vento delle saline in cui si forma, questo sale presenta grossi cristalli a fiocchi piramidali. I cristalli sono croccanti e si possono mettere come tali sulle insalate, la carne ed il pesce.

1 Kg 106 ml 6 Macina



Sale affumicato di Cipro

I fiocchi piramidali di sale di Cipro sono affumicati con legno di Castagno. Il sale è croccante, con un gradevole sapore affumicato. Lega bene con la pasta alla carbonara, le zuppe, le uova, ma anche sulle grigliate.

1 Kg 106 ml 6 Macina



Sale viola indiano Kala Namak

È una salgemma proveniente da miniere nel nord dell'India. È un sale sulfureo, con un intenso sapore di uova sode. Ideale sulle verdure cotte, insalate e minestre.

1 Kg 106 ml 6 Macina



Sale rosa Murray river (Australia)

Sono fiocchi impalpabili, dal sapore delicatissimo, molto usati dagli chef. È detto anche sale di fiume perché ottenuto da saline in cui l'acqua marina si meschia alle acque del fiume Murray.

1 Kg 106 ml 6 Macina



Sale Rock Mountain

È un sale dolce, un mix di salgemma proveniente dal Pakistan, India e Alpi Europee. È un sale dal retrogusto meno amaro e metallico dei sali tradizionali. Si può usare su sandwich, e crostini al burro, patate, zuppe e salse in genere.

1 Kg 106 ml 6 Macina



Sale Maldon

E' un sale marino croccante e friabile con grossi cristalli a piramide rovesciata, chiamati dagli Inglesi flakes, ideale per tantissimi piatti di carne di pesce e sui formaggi morbidi. E' molto apprezzato da numerosi chef stellati.

Macina
scatola
250g

Una storia lunga secoli
E' prodotto in Inghilterra, a Maldon nell'Essex, sulla foce del fiume Blackwater. Qui si produce sale dall'epoca dell'antica Roma. Dato il clima, l'acqua salmastra è raccolta in vasche e riscaldata all'ebollizione, poi viene lasciata raffreddare lentamente in modo che si formino i tipici cristalli fioccati.



Le nostre confezioni



I SALI per le LAVORAZIONI

Offriamo ai nostri clienti sali di miniera e sali marini: fine, medio e grosso in sacchi da 25 Kg, mezza pedana o pedana intera.



Una salgemma alimentare austriaca, particolarmente pura e asciutta, ideale per le lavorazioni delle carni.

25 Kg



Sale marino Italiano alimentare fino

25 Kg



Sale marino Italiano alimentare medio (granulometria 0,5 - 1 mm o 1-2 mm)

25 Kg



Sale marino Italiano alimentare grosso

25 Kg

SALI alle erbe

Sono costituiti da sale ed altri ingredienti: erbe, spezie, fiori, aromi. Aggiunti ai piatti, salano ed insaporiscono al tempo stesso! A seconda dei tipi si possono spargere direttamente sui piatti oppure vanno macinati.

Linea Turistica

L'abbiamo chiamata così perchè il loro sacchetto stretto e lungo dal **PACKAGING PARTICOLARE**, i **GUSTI** tipici DELLA **TRADIZIONE ITALIANA**, le **ETICHETTE MULTI LINGUA** li rendo perfetti come idee regalo!

Macine ricaricabili

Questo packaging è molto comodo, la macina dura nel tempo e può essere ricaricata per essere utilizzata più volte.

Vasetto in vetro

La confezione delle altre spezie e misti.



Sali colorati

Per realizzarli sono utilizzati solo estratti naturali e infusi di erbe!
Donano colore e sapore ai tuoi piatti.



Sale al Limone

Sale marino alimentare italiano (Saline di Trapani), Succo di limone (2%), Aromi naturali ed Estratti naturali.

1 Kg

Tubo



Sale Piccante

Ingredienti: Sale marino alimentare italiano (Saline di Trapani), infuso di peperoncino (1,5%) ed estratti naturali.

1 Kg

Tubo

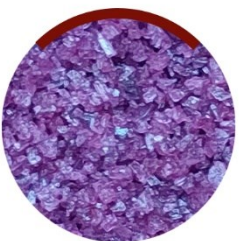


Sale ai petali di Rosa

Sale marino alimentare Italiano (saline di Trapani), aromi, petali di rosa (0,7%) ed estratti naturali.

1 Kg

Tubo



Sale al Vino

Sale marino alimentare Italiano (saline di Trapani), estratti naturali, vino rosso (contiene SOLFITI) (1%).

1 Kg

Tubo



Sali alle erbe nella linea turistica

I nostri sali alle erbe disponibili sfusi o nella simpatica confezione regalo, formato tubo da 300g.



Sale ai Funghi

Sale marino alimentare italiano (Saline di Trapani), funghi porcini e aroma.

1 Kg

Tubo

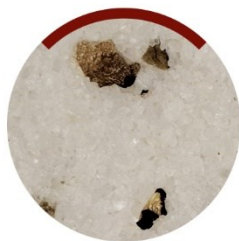


Sale al Basilico

Ingredienti: Sale marino alimentare italiano (Saline di Trapani), basilico.

1 Kg

Tubo



Sale al Tartufo

Sale marino alimentare Italiano (saline di Trapani), aromi, Tartufo essiccato.

1 Kg

Tubo

Macina



Sale al Tè affumicato

Sale marino alimentare Italiano (saline di Trapani) Tè Lapsang Souchong e aroma naturale.

1 Kg

Tubo



Sale alle Erbe Alpine

Sale marino alimentare italiano (Saline di Trapani), timo, origano e santoreggia.

1 Kg

Tubo



Sale alle Erbe

Ingredienti: Sale marino alimentare italiano (Saline di Trapani), rosmarino, origano, aglio, basilico, timo, alloro, prezzemolo e finocchio.

1 Kg

Tubo



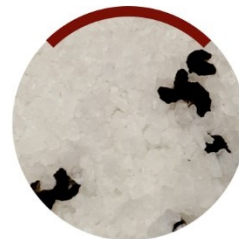
Sale Speziato

Sale marino alimentare Italiano (saline di Trapani), erba cipollina, ginepro, prezzemolo, pepe bianco, pepe verde e pepe rosa

1 Kg

Tubo

Macina



Sale al Pepe di Timut

Sale marino alimentare Italiano (saline di Trapani), pepe di Timut.

1 Kg

Tubo



Sale al Pepe nero

Sale marino alimentare italiano (Saline di Trapani), pepe nero grani.

1 Kg

Macina



Sale al Peperoncino

Ingredienti: Sale marino alimentare italiano (Saline di Trapani), peperoncino.

1 Kg

Macina



Sale all'Arancia

Sale marino alimentare Italiano (saline di Trapani), arancio scorze e aromi.

1 Kg

Macina



Sale alle scorze di Limone

Sale marino alimentare Italiano (saline di Trapani), limone scorze e aromi.

1 Kg

Macina



Sale agli Agrumi

Sale marino alimentare italiano (Saline di Trapani), arancio scorze, limone scorze e aromi naturali.

1 Kg

Macina



Sale al Rosmarino

Ingredienti: Sale marino alimentare italiano (Saline di Trapani), rosmarino e aroma naturale.

1 Kg

Macina



Sale allo Zafferano

Sale marino alimentare Italiano (saline di Trapani), zafferano.

1 Kg

Tubo



Sale alla Lavanda

Sale marino alimentare Italiano (saline di Trapani) lavanda e aroma naturale.

1 Kg

Tubo



Aromi per Grigliata

Sale marino alimentare italiano (Saline di Trapani), aglio, basilico, rosmarino, salvia, prezzemolo, origano, maggiorana e alloro.

1 Kg

Macina



Sale di Montagna

Ingredienti: Sale marino alimentare italiano (Saline di Trapani), timo e salvia.

1 Kg

Macina



Sale all'Origano

Sale marino alimentare Italiano (saline di Trapani), origano.

1 Kg

Macina



Sale per Spghettata

Sale marino alimentare Italiano (saline di Trapani), cipolla, prezzemolo e aglio.

1 Kg

Macina



Sale alle Erbe di Provenza

Sale marino alimentare italiano (Saline di Trapani), rosmarino, maggiorana, basilico, timo e santoreggia.

1 Kg Macina



Sale per Bruschetta

Ingredienti: Sale marino alimentare italiano (Saline di Trapani), pomodoro, aglio e origano.

1 Kg Macina



Sale Rosa ai Fiori

Sale rosa dell'Himalaya, camomilla, lavanda, malva e rosa.

1 Kg Macina



Sale all'Aglio e Peperoncino

Sale marino alimentare italiano (saline di Trapani), aglio, peperoncino e prezzemolo.

1 Kg Macina

Perchè utilizzare i sali aromatizzati?

IL SALE viene aggiunto ai piatti per esaltarne il sapore, ma purtroppo contiene sodio, un elemento chimico che è responsabile dell'aumento della pressione del sangue. Le linee guida consigliano di non superare l'assunzione di 5 grammi al giorno di sale.

I SALI AROMATIZZATI sono miscele di sale e erbe, questo ha numerosi vantaggi! Se siamo abituati a mettere un pizzico di sale, il nostro "pizzico" conterrà meno sale, perchè ci sono anche le erbe! Inoltre le erbe aromatiche e le spezie sono gustose e permettono di utilizzare meno condimento!



I sali aromatizzati classici

Ricette realizzate utilizzando sale fino, ideali da aggiungere direttamente sui piatti. Sono ricette storiche! Presenti nel nostro catalogo da quasi vent'anni!



Profumi dell'orto

Ingredienti: Sale, Carota, Cipolla, Maggiorana, Santoreggia, Timo, Rosmarino, Prezzemolo, Sedano, Zucchine, Basilico, Al loro e Menta

Da utilizzare al posto del sale su qualsiasi portata: verdure, carne o pesce, ideale anche nelle minestrine e nelle zuppe.



Cocktail per brace

Ingredienti: Sale, Rosmarino, Aglio, Basilico, Prezzemolo, Origano, Maggiorana e Alloro

Un sale unico per aromatizzare la carne, verdura e pesce cotti alla brace o ai ferri. Ideale per le grigliate.



Sale speziato

Ingredienti: Sale, Cipolla, Basilico, Prezzemolo, Chiodi di garofano, Sedano, Paprika, Cannella e Noce moscata

Questo misto, adatto alle lavorazioni in macelleria, è ideale per dare una nota speziata alle preparazioni di carne.



Sale piccante

Ingredienti: Sale, Curry forte, Paprika forte, Peperoncino, Rosmarino, Aglio, Salvia, Ginepro, Alloro, Origano, Timo, Maggiorana, Pepe nero, Basilico e Macis

Un sale aromatizzato dal sapore piccante, ottimo per preparare il pollo alla diavola o le alette piccanti.



Sale Bretonne alle alghe

Ingredienti: Sale grigio bretonne di Guerande, Alghe (alga dulce, alga kombu e lithothanium calcareum)

Questo sale dal sapore salmastro di mare, è ideale per aromatizzare il pesce e le verdure.



Gomasio

Ingredienti: Sesamo e Sale

Il sale al sesamo tipico giapponese che stimola la sensazione di saporito sul palato, è ideale da sostituire al normale sale da cucina su tutti i tipi di verdure.



Gomasio alla spirulina

Ingredienti: Sesamo, Sale e Spirulina

Il sesamo e la spirulina sono riconosciuti dal Ministero della Salute per avere "azione di sostegno e ricostituente". Ideale da sostituire al sale da cucina.



Oligosale

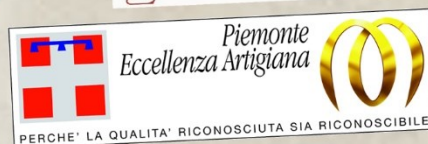
Ingredienti: Sale rosa dell'Himalaya fine, ortica, equisetolo, alga wakame e lithothanium calcareum.

Sale rosa dell'Himalaya arricchito con erbe di prato ed alghe ricche di sali minerali preziosi. Un sale funzionale ideale da sostituire al normale sale da cucina.





ENERGIA
RINNOVABILE
100%



PERCHÉ LA QUALITÀ RICONOSCIUTA SIA RICONOSCIBILE

ERBE DI MONTAGNA
della dott. sa Baghino Samantha
via Blangetti, 29 - 12080 Pianfei (CN)
Sito: www.erbedimontagna.it
Mail: info@erbedimontagna.it
Tel: +39 0174585433
WhatsApp: +39 3891796344

Sede di Torino:
Via Mombarcaro, 41 - 10136 Torino
Tel: +39 011396875

**I nostri uffici sono aperti dal lunedì al venerdì
dalle 9,00 alle 12,30 e dalle 14,00 alle 17,30**

AVVISO IMPORTANTE: Le immagini presenti sul catalogo sono fornite al Cliente per agevolare il riconoscimento dei prodotti, le foto potrebbero non rispecchiare esattamente l'aspetto del prodotto consegnato. Gli ingredienti delle miscele descritte sul catalogo potranno essere cambiate in qualsiasi momento e senza alcun preavviso.