

Paprica Affumicata - Pimenton - Busta 40g - Scatola 15 pz

Codice prodotto **1894**

Prezzo netto € 42,45

Iva 10

Categoria CHILLIES

Descrizione

Paprica di origine spagnola, dolce, a grana fine, di colore rosso acceso e dal forte sentore di affumicato.

Adatta a stufati e umidi di carne, di pesce e crostacei, è anche ampiamente utilizzata come ingrediente per rub e salse per la cucina al BBQ.



Paprica Delicata - Busta 40g - Scatola 15 pz

Codice prodotto **1895**

Prezzo netto € 42,45

Iva 10

Categoria CHILLIES

Descrizione

La paprica è la spezia nazionale ungherese senza la quale molti piatti tipici non potrebbero essere cucinati.

A parte il celebre Gulasch, questa paprica viene impiegata per insaporire salse leggere, vellutate di verdure estive, pollo o pesce da arrostiti. Gusto intenso ma piccantezza assente.



Paprica Piccante - Busta 40g - Scatola 15 pz

Codice prodotto **2975**

Prezzo netto € 42,45

Iva 10

Categoria CHILLIES

Descrizione

Paprica ungherese in polvere, di colore rosso acceso con una nota di piccante che dà una spinta alle preparazioni gastronomiche.

Da utilizzare in quei piatti dove si vuole un sapore tipico di paprica con in aggiunta una lieve piccantezza.



Peperoncino di Cayenna in Polvere - Busta 30g - Scatola 15 pz

Codice prodotto **1897**

Prezzo netto € 46,95

Iva 10

Categoria CHILLIES

Descrizione

Peperoncino in polvere noto comunemente anche con il nome di "Pepe" di Cayenna, è un ingrediente essenziale della cucina Cajun.

E' anche il peperoncino tipico delle marinade e dei "rub" per i BBQ ed in generale della cucina del sud degli Stati Uniti.

Grado di piccantezza: 30.000/50.000 SHU



Peperoncino Occhio di Drago - Busta 30g - Scatola 15 pz

Codice prodotto **1899**

Prezzo netto € 46,95

Iva 10

Categoria

CHILLIES

Descrizione

Peperoncino in fiocchi, di piccantezza media, di origini thailandesi. Ottimo da aggiungere in cotture veloci con il wok, adatto a verdure come a riso, pesce, carni e zuppe. Può essere utilizzato anche per fare il Kimchi, tradizionale piatto coreano a base di cavolo fermentato.

Grado di piccantezza: 5.000/10.000 SHU



Bacche Rosa - Vasetto Tappo Macina 25g - Scatola 12 pz

Codice prodotto **2759**

Prezzo netto € 67,44

Iva 10

Categoria

GRINDER

Descrizione

Le bacche rosa sono tra le bacche più belle per il loro colore acceso e brillante. La piccantezza è molto leggera mentre la nota aromatica di fondo è dolce, con sentori di anice, pepe e una lieve nota canforata. Si accosta bene a pesce, vitello, verdure e formaggi freschi.



Mix di Pepe agli Agrumi - Vasetto Tappo Macina 40g - Scatola 12 pz

Codice prodotto **2757**

Prezzo netto € 67,44

Iva 10

Categoria

GRINDER

Descrizione

Questa miscela accosta le note fresche del limone e quelle dolci e leggermente amare della buccia di arancio in contrasto al deciso aroma del pepe nero, creando un'armonia di profumi bilanciata e facilmente utilizzabile su numerosi tipi di piatti. In particolare adatto per pesce, crostacei, pollo e verdure.



Mix di Pepe Giapponese - Vasetto Tappo Macina 40g - Scatola 12 pz

Codice prodotto **2753**

Prezzo netto € 67,44

Iva 10

Categoria

GRINDER

Descrizione

Il mix di pepe giapponese è una miscela di pepe nero, pepe verde del Malabar, zeste di limone e zenzero in pezzetti che aggiunge alla miscela le sue note fresche e frizzanti. E' adatto ad insaporire piatti a base di pesce e crostacei, oppure piatti a base di riso e pasta.



Pepe Bianco Vietnam Pearl - Vasetto Tappo Macina 50g - Scatola 12 pz

Codice prodotto **2971**

Prezzo netto € 67,44

Iva 10

Categoria GRINDER

Descrizione

Il pepe bianco Vitnam Pearl ha un aroma caratteristico e piccantezza pulita e raffinata. Indispensabile per salse bianche e carni chiare, offre un tocco professionale a ogni preparazione.



Pepe Nero di Lampong - Vasetto Tappo Macina 50g - Scatola 12 pz

Codice prodotto **2972**

Prezzo netto € 67,44

Iva 10

Categoria GRINDER

Descrizione

Il pepe nero di Lampong ha grani di colore bruno scuro e di dimensioni medie.

La piccantezza è intensa e prolungata accompagnata da sentori erbacei che richiamano il pepe verde non ancora maturo.

E' adatto a qualunque impiego in cucina, sia in cottura sia grattugiato come finitura del piatto.



Sale Affumicato al Legno di Faggio - Vasetto Tappo Macina 100g - Scatola

Codice prodotto **3473**

Prezzo netto € 60,72

Iva 22

Categoria GRINDER

Descrizione

Il sale affumicato al Legno di Faggio è un sale molto pregiato, che viene affumicato a freddo su legno di faggio. E' un sale di colore miele, quasi ambrato, dal gusto e profumo intenso.

Si utilizza principalmente per carni o pesci, per donare quel tocco caratteristico di affumicato. Dona un sapore particolare anche a verdure cotte, a patate al forno, formaggi al gratin e sulle uova.



Sale Rosa dell'Himalaya in grani - Vasetto Tappo Macina 100g - Scatola 12

Codice prodotto **2758**

Prezzo netto € 60,72

Iva 22

Categoria GRINDER

Descrizione

Il sale rosa dell'Himalaya è caratterizzato da una forma particolare, che ricorda dei sassolini, e dal colore, che va da un delicato rosa ad un rossastro intenso.

Il sapore di questo sale è complesso: intenso e minerale, accompagnato da una lieve piccantezza.

E' adatto a qualunque tipo di piatto.



Scatola 12 Vasetti Tappo Macina vuoti

Codice prodotto **2241**

Prezzo netto € 31,32

Iva 22

Categoria GRINDER

Descrizione

5 Spezie Cinesi - Busta 50g - Scatola 15 pz

Codice prodotto **1863**

Prezzo netto € 47,85

Iva 10

Categoria MIX

Descrizione

Mix di spezie intenso ed aromatico dove l'aroma dolce di anice stellato e di finocchio è bilanciato dall'intensità del pepe di Sichuan che conferisce a questa miscela la sua nota caratteristica ed originale.
Pensata per aromatizzare carni saporite e grasse come le costine di maiale ed il petto d'anatra.
Ottima miscela di aromi per salse agrodolci destinate alle carni, nulla vieta di utilizzarla per insaporire gli impasti di torte e biscotti speziati.



Cajun - Busta 40g - Scatola 15 pz

Codice prodotto **1866**

Prezzo netto € 43,35

Iva 10

Categoria MIX

Descrizione

La miscela Cajun è tipica della tradizione culinaria di New Orleans. E' un mix che associa la forza del peperoncino e del pepe con l'aromaticità di erbe come timo e origano.
Si usa soprattutto con pesce o pollo ma anche con il manzo e altre carni rosse.



Chimichurri BBQ - Busta 40g - Scatola 15 pz

Codice prodotto **1867**

Prezzo netto € 43,35

Iva 10

Categoria MIX

Descrizione

Il chimichurri è un mix di erbe e spezie tipicamente argentino ma diffuso in tutto il Sud America. Miscela super versatile da utilizzare per insaporire carni, verdure e pesce. Ottima anche per le salse e le frittate.



Curry Bollywood - Busta 50g - Scatola 15 pz

Codice prodotto **2658**

Prezzo netto € 43,35

Iva 10

Categoria **MIX**

Descrizione

Il curry Bollywood è un mix di spezie aromatico ma non troppo forte adatto a tutti i tipi di piatti.

Miscela dai sapori freschi e intensi con una predominanza delle note di semi di coriandolo e zenzero.

La sua caratteristica principale è che tra gli ingredienti non compare l'aglio, rendendo questa miscela più tollerabile e digeribile.



Curry di Madras - Busta 50g - Scatola 15 pz

Codice prodotto **1870**

Prezzo netto € 43,35

Iva 10

Categoria **MIX**

Descrizione

Il gusto più celebre e familiare della tradizione indiana. Poco piccante ma con un aroma intenso e inconfondibile, ideale per esaltare pollo, pesci a carne soda, crostacei ma anche ceci, verdure, tofu e riso.



Curry Thai Giallo Piccante - Busta 50g - Scatola 15 pz

Codice prodotto **1871**

Prezzo netto € 43,35

Iva 10

Categoria **MIX**

Descrizione

Il curry thai giallo è una preparazione molto diffusa e tipica della cucina thailandese.

Dalla piccantezza abbastanza pronunciata, è un curry molto aromatico e ricco, prevalentemente utilizzato per piatti di pollo o manzo cotti in una ricca salsa legata. E' ottimo anche con l'anatra, con gamberi, pesce bianco e ceci.



Curry Thai Verde - Busta 50g - Scatola 15 pz

Codice prodotto **1872**

Prezzo netto € 43,35

Iva 10

Categoria **MIX**

Descrizione

Tipico curry thailandese dallo spiccato aroma fresco di agrume.

La freschezza del lemongrass si armonizza perfettamente alle altre spezie che lo compongono generando una miscela equilibrata e fuori dal comune.

Per creare ottimi curry a base di carne di manzo, verdure, pesce e crostacei.



Erbe di Provenza - Busta 20g - Scatola 15 pz

Codice prodotto **1874**

Prezzo netto € 43,35

Iva 10

Categoria **MIX**

Descrizione

Le erbe di Provenza sono una miscela tradizionale di erbe e aromi tipicamente francese. Queste erbe racchiudono nel loro bouquet aromatico tutti i profumi del Mediterraneo.

Adatte a grigliate e marinature di carni bianche o per insaporire verdure al vapore, legumi e zuppe, ma anche formaggi freschi cremosi. Possono profumare impasti per grissini, focacce e panini.



Garam Masala - Busta 50g - Scatola 15 pz

Codice prodotto **1875**

Prezzo netto € 43,35

Iva 10

Categoria **MIX**

Descrizione

Il Garam Masala è una miscela di spezie tradizionale della cucina indiana. Adatto a piatti di agnello, capretto e maiale, pesce e crostacei, ma anche piatti di patate e verdura. La particolarità di questa miscela è che spesso è aggiunta ai piatti poco prima della fine cottura per preservare il suo sapore speciale e dare una marcia in più alla ricetta.



Harissa - Busta 50g - Scatola 15 pz

Codice prodotto **2660**

Prezzo netto € 43,35

Iva 10

Categoria **MIX**

Descrizione

Mix di colore rosso intenso e gusto piccante dovuti alla presenza di peperoncino mescolato a spezie forti ed aromatiche come cumino, cardamomo e aglio, ingentilito dalla freschezza della menta. Per preparare la piccante pasta di peperoncino tunisina oppure per dare un aroma deciso a zuppe di legumi, cous cous, salse a base di pomodoro, stufati o nelle salse a base di yogurt, in modo da stemperarne la piccantezza.



Mix per Apple Pie - Busta 50g - Scatola 15 pz

Codice prodotto **2718**

Prezzo netto € 43,35

Iva 10

Categoria **MIX**

Descrizione

Miscela di spezie equilibrata, dolce ed aromatica, perfetta per tutti i dolci speziati, in particolare per quelli con le mele. Da aggiungere per esempio al ripieno di uno strudel, ad una torta morbida di mele o a delle mele caramellate in padella da servire con un gelato di crema.



Mix per Gingerbread - Busta 50g - Scatola 15 pz

Codice prodotto **1876**

Prezzo netto € 43,35

Iva 10

Categoria **MIX**

Descrizione

La miscela per i biscotti gingerbread combina in modo armonioso cannella, pimento e zenzero con una lieve nota di chiodo di garofano.
Usato principalmente per fare gli "omini pan di zenzero" che, con la loro forma tipica e l'aroma golosamente speziato, sono uno dei simboli del Natale per eccellenza. E' anche possibile aromatizzare impasti di torte, frutta cotta, creme al cucchiaio o il ripieno dello strudel.



Mix per Vin Brulè - Busta 40g - Scatola 15 pz

Codice prodotto **2906**

Prezzo netto € 43,35

Iva 10

Categoria **MIX**

Descrizione

Il vin brulè è una bevanda corroborante a base di vino e aromatizzata con spezie e agrumi tradizionalmente bevuta calda.
Mettere in una casseruola un litro di buon vino rosso corposo, aggiungere due cucchiari rasi di mix per vin brulè assieme a 120g di zucchero e ad un'arancia non trattata, lavata ed affettata a rondelle con la buccia. Bollire per 5/10 minuti. Spegnerne e lasciar riposare alcuni minuti prima di servire.



New Orleans - Busta 50g - Scatola 15 pz

Codice prodotto **1877**

Prezzo netto € 43,35

Iva 10

Categoria **MIX**

Descrizione

Gli intensi profumi della cucina Cajun del sud degli Stati Uniti sono riuniti in questa miscela adatta a marinare e BBQ. Ottima con le sue note speziate e leggermente affumicate sia per carni sia per pesci saporiti.



Pumpkin spice mix - Busta 50g - Scatola 15 pz

Codice prodotto **2715**

Prezzo netto € 43,35

Iva 10

Categoria **MIX**

Descrizione

Mix di spezie delicato ed equilibrato, specificatamente pensato per aromatizzare la zucca.
Perfetto nella "pumpkin pie", tipico dolce americano, nei muffin, nel gelato e in tutte le preparazioni dolci a base di zucca. Si può aromatizzare un caffè lungo, una cioccolata calda o un goloso "Pumpkin spice latte".
In versione salata si può utilizzare per stufati di carne simili alle tajine o per rosolare in padella, oltre alla zucca, tutte le verdure dolci quali carote e patate americane.



Tandoori Masala - Busta 50g - Scatola 15 pz

Codice prodotto **1879**

Prezzo netto € 43,35

Iva 10

Categoria **MIX**

Descrizione

Il Tandoori Masala è una miscela di spezie profumata e intensa, tipica della cucina dell'India settentrionale. Prende il nome dal tandoor, il tradizionale forno in terracotta che raggiunge alte temperature e viene usato per cuocere carne, pollo e pani.

Per preparare un autentico pollo Tandoori, mescolate 2 cucchiaini di miscela con yogurt bianco e lasciate marinare i bocconcini di pollo per almeno 2 ore in frigorifero. Cuocete in padella ben calda, al forno o alla griglia. Ottimo anche per insaporire verdure, riso, legumi e piatti vegetariani.



Zahatar classico - Busta 40g - Scatola 15 pz

Codice prodotto **1881**

Prezzo netto € 43,35

Iva 10

Categoria **MIX**

Descrizione

Profumatissima miscela di sesamo, sumac ed erbe aromatiche diffusa in tutto il Nordafrica e Medio Oriente.

Ideale per insaporire piatti a base di pollo, di carne in generale o di pesce. Ottimo anche per profumare insalate di pomodoro, legumi e verdure.

Tradizionalmente si usa anche da spargere sul pane caldo irrorato da un filo d'olio.



Bacche Rosa - Busta 20g - Scatola 15 pz

Codice prodotto **1882**

Prezzo netto € 46,05

Iva 10

Categoria **PEPE**

Descrizione

I frutti dell'albero del pepe rosa, dalla buccia sottile e fragile, assomigliano a piccole palline color fucsia. Il seme in esse racchiuso, una volta schiacciato rilascia un aroma resinoso, lievemente canforato e caratterizzato da una piccantezza leggera, con sentori di anice e pepe. Il pepe rosa ha sicuramente un ruolo estetico, ma con le sue note aromatiche particolari aggiunge ricchezza di profumi e sapori intriganti a paté e pasticci di carne. Si accosta bene a pesce, vitello e verdure.



Mix 7 Pepi - Busta 40g - Scatola 15 pz

Codice prodotto **1883**

Prezzo netto € 72,60

Iva 10

Categoria **PEPE**

Descrizione

Una fantastica miscela che bilancia la forza aromatica del Piper Nigrum con le note ricche ed agrumate del "falso" pepe.

E' possibile usare questa miscela sia macinata in finitura sui piatti per aggiungere complessità alle ricette oppure utilizzarla come un vero e proprio ingrediente aggiungendola in cottura o in marinatura.



Mix di Pepe Multicolor - Busta 40g - Scatola 15 pz

Codice prodotto **2966**

Prezzo netto € 50,55

Iva 10

Categoria **PEPE**

Descrizione

La miscela di pepe multicolor è un'ottima scelta per iniziare a familiarizzare con i profumi del pepe, pertanto per le sue caratteristiche si adatta a qualsiasi preparazione arricchendola anche di colori.

Si sposa con qualsiasi preparazione a base di carne, pesce e verdure.

Perfetta anche da spolverare su primi piatti a base di riso e pasta.



Pepe di Sichuan / Szechuan - Busta 20g - Scatola 15 pz

Codice prodotto **1907**

Prezzo netto € 50,55

Iva 10

Categoria **PEPE**

Descrizione

Il pepe di Sichuan (o di Szechuan) è un "falso pepe" originario della provincia di Szechuan nella zona sud-occidentale della Cina. Il suo aroma è pungente e rinfrescante, con note di agrume e canfora.

In cucina si accosta a carni di maiale e di volatile, in particolare all'anatra.

Nelle preparazioni agrodolci i suoi aromi calzano alla perfezione poiché le note zuccherine ne stemperano la piccantezza.



Pepe Nero di Lampong - Busta 40g - Scatola 15 pz

Codice prodotto **1890**

Prezzo netto € 46,05

Iva 10

Categoria **PEPE**

Descrizione

Il Pepe di Lampong (Indonesia) è "il pepe nero per eccellenza". Si distingue per le note aromatiche di bosco e incenso e per la piccantezza decisa, rendendolo il pepe perfetto per tutti gli usi.



Pepe Nero di Sarawak - Busta 40g - Scatola 15 pz

Codice prodotto **1891**

Prezzo netto € 55,05

Iva 10

Categoria **PEPE**

Descrizione

Il pepe nero di Sarawak è originario della Malesia insulare (Borneo).

E' un pepe molto raffinato, caratterizzato da note fresche, fruttate, leggermente resinose.

Il suo sapore e il suo aroma si sviluppano in bocca in modo equilibrato e armonico.

E' un pepe adatto a tutti i piatti.



Sale Nero delle Hawaii in grani - Busta 100g - Scatola 12 pz

Codice prodotto **2908**

Prezzo netto € 34,56

Iva 22

Categoria **SALE**

Descrizione

Il sale nero delle Hawaii è un sale marino a grana media, rotonda e di colore nero per la presenza nei cristalli di carbone naturale. Da utilizzare per la finitura dei piatti ad uso decorativo.



Sale Piramidale di Cipro Affumicato in Fiocchi - Busta 60g - Scatola 12 pz

Codice prodotto **1945**

Prezzo netto € 39,00

Iva 22

Categoria **SALE**

Descrizione

Il sale piramidale di Cipro affumicato in fiocchi ha un sapore sapido con un interessante sentore di affumicato. Allo sguardo appare come un sale particolarmente soffice per la sua struttura in fiocchi. Il sale di Cipro affumicato è ottimo per insaporire i piatti di pesce, carni bianche e carpacci di manzo. Conferisce un gusto particolare ai piatti a base di uova, come le omelette e le frittate di funghi. Da provare assolutamente sulle verdure e sulle zuppe.



Aglio Orsino - Busta 10g - Scatola 15 pz

Codice prodotto **2650**

Prezzo netto € 39,00

Iva 10

Categoria **SPEZIE**

Descrizione

Le foglie di aglio orsino selvatico hanno un aroma più delicato del bulbo dell'aglio comune e risultano più digeribili. Si possono utilizzare come nota aromatica nelle creme di verdura, nelle salse e nelle vinaigrette. Possono insaporire anche insalate, pesti, risotti, frittate, formaggi teneri e patate lesse.



Alloro foglie - Busta 5g - Scatola 15 pz

Codice prodotto **2713**

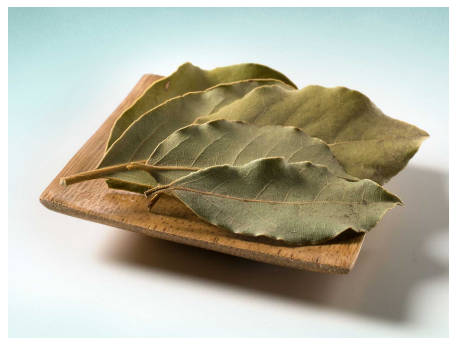
Prezzo netto € 39,00

Iva 10

Categoria **SPEZIE**

Descrizione

L'alloro è una tra le erbe aromatiche più utilizzate nelle cucine di tutto il Mediterraneo. Il suo aroma deciso è perfetto per accompagnare diversi piatti: dai legumi alle carni (soprattutto di selvaggina), ai pesci arrostiti e ai crostacei. Viene spesso utilizzato per i brodi, per insaporire sughi e salse e nelle conserve sott'olio o sott'aceto.



Anice stellato Intero - Busta 20g - Scatola 12 pz

Codice prodotto **2712**

Prezzo netto € 38,28

Iva 10

Categoria **SPEZIE**

Descrizione

L'anice stellato (*Illicium verum*) è una spezia scenografica di origine cinese, nota per il profumo intenso e la forma a stella. In cucina è versatile: oltre ai dolci natalizi e alle 5 spezie cinesi, è ottimo per macedonie e marinature di carne.



Barbabietola Polvere - Busta 50g - Scatola 15 pz

Codice prodotto **1906**

Prezzo netto € 47,85

Iva 10

Categoria **SPEZIE**

Descrizione

La polvere di barbabietola è uno splendido colorante naturale. Perfetta per colorare la pasta all'uovo, gli gnocchi, le creme, le frittate, i muffin, la pasta brioche, il pane... e tutto quello che la fantasia suggerisce.



Cannella Ceylon Polvere - Busta 40g - Scatola 15 pz

Codice prodotto **1849**

Prezzo netto € 47,85

Iva 10

Categoria **SPEZIE**

Descrizione

La cannella di Ceylon ha un aroma intenso ma delicato e la forma in polvere ne rende rapido e pratico l'utilizzo. E' ottima in creme di pasticceria, per delle pere o mele cotte al forno o in casseruola ma anche per profumare delle carote saltate o delle polpettine di carne cotte in padella.



Chiodo di Garofano - Busta 20g - Scatola 15 pz

Codice prodotto **1859**

Prezzo netto € 41,70

Iva 10

Categoria **SPEZIE**

Descrizione

L'aroma del chiodo di garofano è forte e pungente, assolutamente caratteristico. Il suo uso in cucina è molto vario, dall'aromatizzazione del brodo a salmi e arrosti di carni saporite, dai biscotti ai vini caldi e infusi aromatici, e poi liquori, torte e creme.



Coriandolo in Polvere - Busta 50g - Scatola 15 pz

Codice prodotto **1851**

Prezzo netto € 39,00

Iva 10

Categoria **SPEZIE**

Descrizione

Il coriandolo è una spezia fondamentale in cucina. Dal profilo fresco e agrumato è ideale per esaltare zuppe, legumi, carni e pesci, oltre a essere il pilastro aromatico delle migliori miscele di spezie.



Cumino in Polvere - Busta 50g - Scatola 15 pz

Codice prodotto **1852**

Prezzo netto € 41,70

Iva 10

Categoria **SPEZIE**

Descrizione

I semi del cumino sono simili a quelli dell'anice e del finocchio, della cui famiglia botanica fa parte, ma più sottili e più scuri. Il cumino ha un sapore unico, pungente e leggermente amaro con un odore intenso e forte. Poiché ha un alto contenuto di oli essenziali può essere tostato in padella a secco, ovvero senza olio, per rinforzarne il sapore prima di macinarlo o utilizzarlo in cottura intero.



Curcuma di Madras - Busta 40g - Scatola 15 pz

Codice prodotto **1853**

Prezzo netto € 34,50

Iva 10

Categoria **SPEZIE**

Descrizione

La curcuma si presenta in polvere, di un colore giallo/arancio intenso. La curcuma è uno degli aromi che meglio si affianca alle altre spezie ed ha la proprietà interessante di amalgamare i sapori, per questo è largamente utilizzata in cucina per insaporire quasi ogni tipo di piatto: verdure, legumi, pesce, carne, riso.



Erba cipollina - Busta 10g - Scatola 15 pz

Codice prodotto **2744**

Prezzo netto € 39,45

Iva 4

Categoria **SPEZIE**

Descrizione

L'erba cipollina ricorda molto la cipolla ma il sapore è più dolce e discreto con un retrogusto erbaceo. Viene usata per insaporire formaggi, zuppe, verdure cotte e salse, specialmente quelle a base di uova o yogurt.



Lemongrass - Busta 10g - Scatola 15 pz

Codice prodotto **2746**

Prezzo netto € 39,00

Iva 10

Categoria **SPEZIE**

Descrizione

Il lemongrass ha un persistente profumo di limone e può essere utilizzato fresco, secco, a pezzetti o in polvere.
Data la sua versatilità come aroma, è ampiamente utilizzato nel mondo per differenti preparazioni, ad esempio in tutto il Sud-est asiatico è ingrediente essenziale dei curry verdi thailandesi e di molte zuppe. Ben si accompagna a carne di pollo, pesci e frutti di mare.



Misto per Soffritto - Busta 40g - Scatola 15 pz

Codice prodotto **2691**

Prezzo netto € 39,00

Iva 10

Categoria **SPEZIE**

Descrizione

Il misto per soffritto è un insieme di aromi dal gusto equilibrato adatto ad essere utilizzato come l'analogo prodotto fresco.
Si utilizza per insaporire sughi, salse, arrostiti, zuppe di verdura o legumi e frittate.
Può essere aggiunto ad un impasto di pane per aromatizzare grissini, focaccia e torte salate o per profumare un brodo.



Rosmarino - Busta 30g - Scatola 15 pz

Codice prodotto **2709**

Prezzo netto € 39,00

Iva 10

Categoria **SPEZIE**

Descrizione

Le foglie del rosmarino sono strette ed allungate, simili ad aghi di pino. E' una pianta tipicamente mediterranea.
Fortemente aromatico è comunemente usato nelle cucine di tutt'Europa. Si accosta perfettamente a sughi rossi e ragù, carni e pesci arrostiti e alla griglia, a focacce e pani ma anche alle verdure, in special modo alle patate.



Scalogno Rosa Fiocchi - Busta 40g - Scatola 15 pz

Codice prodotto **1856**

Prezzo netto € 39,00

Iva 10

Categoria **SPEZIE**

Descrizione

Lo scalogno rosa è una varietà pregiata dello scalogno comune. Delicato e profumato, la varietà rosa ha una piccantezza contenuta e un aroma dolce adatto anche ai palati più raffinati.
I fiocchi di scalogno possono essere utilizzati come base per alcune salse, per i soffritti per i sughi, la salsa di pomodoro e i ragù, sia bianchi che rossi. Ottimo per aromatizzare i condimenti, può essere aggiunto alle marinature per carni, pesci o ortaggi.



Sumac / Sommacco - Busta 50g - Scatola 15 pz

Codice prodotto **1858**

Prezzo netto € 39,00

Iva 10

Categoria **SPEZIE**

Descrizione

Il sumac (anche detto sommacco in italiano) è la bacca rossa di un arbusto selvatico, originario dell'Iran. Ha un intenso sapore fruttato e asprigno dato dall'alto contenuto di acido citrico e acido ascorbico in esso contenuto. Una volta seccato e polverizzato viene utilizzato per acidulare le preparazioni gastronomiche, analogamente a come viene utilizzato il limone da noi o il tamarindo in India ma anche, semplicemente, sparso su pani o insalate (per esempio il fattoush).



Timo - Busta 10g - Scatola 15 pz

Codice prodotto **2974**

Prezzo netto € 39,00

Iva 10

Categoria **SPEZIE**

Descrizione

Il timo è un'erba aromatica perenne della famiglia delle Lamiaceae originaria dell'Europa meridionale. Le sue foglie, piccole e dal profumo persistente, sprigionano un aroma intenso e leggermente pungente. Ideale per insaporire carni, in particolare manzo, agnello e pollo, ma è anche particolarmente adatto al pesce. È perfetto per aromatizzare olio, aceto e salse o per profumare funghi, verdure estive e autunnali.

