



Spezie, erbe officinali e aromatiche
Catalogo Generale 2021-'22

Dedicato a te ...
Contiene emozioni ...

CI PRESENTIAMO



Siamo un' **impresa artigianale** di Pianfei (Cuneo) specializzata nell'**essiccazione**, **sgranatura**, **miscelazione di erbe aromatiche e officinali** e nella **lavorazione in genere di prodotti essiccati**.

Immaginata sui banchi universitari come luogo di scambio di colori, odori e sapori di mille culture ma con **grande attenzione al territorio e all' essere umano**, è stata fondata nel 2001 e tuttora ancora guidata da Samantha e Simone entrambi Chimico farmacisti.

Offriamo **erbe officinali e aromatiche**, **spezie**, **sali**, **tè**, **tisane**, **risotti**, **frutta** disidratata, **bevande** da diluire, **preparati** per la cucina, prodotti dell'**alveare** e per il **benessere**.

Ci contraddistinguono **le nostre miscele**, realizzate nei nostri laboratori, frutto della nostra **competenza** di farmacisti, delle **tradizioni** del nostro territorio e della **collaborazione** con professionisti.

Proponiamo **tanti formati**: vasetti o sacchetti per il dettaglio, vasi tipo catering, confezioni da 500g o 1Kg per la vendita a peso e imballi originali.

LEGAME AL TERRITORIO



Il fiore all'occhiello della nostra produzione è rappresentata dall'Az. Agr. **Labonatura** con **terreni** di proprietà a Pianfei e Villanova Mondovì (provincia di Cuneo) e a Camogli (provincia di Genova). Oltre ai terreni la ditta ha un **laboratorio** di trasformazione primaria e magazzini di stoccaggio. Le attività principali sono l'**apicoltura** e la **coltivazione** di erbe officinali, aromatiche e piccoli frutti. La produzione confluisce interamente in Erbe di Montagna.

RICONOSCIMENTI e APPARTENENZA

Per noi i riconoscimenti ottenuti e le appartenenze sono uno stimolo per cercare di fare l'ordinario in modo straordinario.

Lauree: le nostre radici affondano in un sapere antico e buono, operiamo con **passione ed esperienza**.

Eccellenza artigiana: siamo attenti alle materie prime utilizzate, abbiamo studiato ricette innovative, vi offriamo **prodotti particolari**.

Certificazione Bio: abbiamo deciso di operare controllati da un ente terzo per creare a regola d'arte **prodotti dal gusto semplice e genuino**.

Certificazione Green care: monitoriamo i nostri consumi idrici ed energetici con l'obiettivo di contenerli.

100% energia verde: l'energia che consumiamo è tutta prodotta da fonti rinnovabili.



Intrecci solidali: abbiamo firmato una carta etica perchè vogliamo seguire i valori di **solidarietà, onestà, trasparenza, fiducia reciproca e dignità umana** nelle scelte strategiche e operative.

Intrecci: abbiamo deciso di **condividere con altri imprenditori** la volontà di fare rete, di crescere insieme professionalmente in sintonia con i **valori solidali e territoriali** che ci accomunano.



Cultura Condivisione Crescita



Sul catalogo il logo  indica che il prodotto è bio, il logo  indica che o bio o convenzionale



Le **SPEZIE**,
i **MISTI** di **SPEZIE**
il **SALE** e i
SALI AROMATIZZATI



I **PREPARATI**
per la **CUCINA**,
le **FRITTATE** e
i **CONDIMENTI**



ERBE e MISTI per la CUCINA

L'attenzione per gli ingredienti: tante erbe aromatiche sono prodotte dalla nostra **azienda agricola** ed **essiccate a freddo**. La scelta delle materie prime è sempre più rivolta al prodotto italiano, lavoriamo con aziende agricole di tutta Italia, dal Piemonte alla Sicilia. Quando non è disponibile il prodotto italiano scegliamo, per ogni spezia la provenienza migliore e scegliamo fornitori che ci diano garanzie di qualità e salubrità dei prodotti.

Nei nostri laboratori svolgiamo tutte le fasi successive della lavorazione: macinazione, miscelazione e confezionamento.

I misti sono il nostro fiore all'occhiello! Oltre a tutte le spezie singole offriamo misti di sapori per carni, pesce, verdure, per far frittate, brodi e minestre e per condire la pasta.

Abbiamo veramente tante ricette, con o senza sale per soddisfare qualsiasi esigenza.

A CIASCUNO LA SUA CONFEZIONE

- Cartoni e imballi per l'industria
- Sacchi ad uso professionale da 500 g a 5 Kg
- Barattoli tipo catering con spargitore o bocca per cucchiaino (fig.1)
- Vasetto in PVC con tappo dosatore a 1 foro e 5 fori (fig.2)
- Vasetto in vetro con tappo a vite da 106 o 212 ml (fig.3)
- Sacchetto per la rivendita (fig.4)



L'ATTENZIONE per i PRODOTTI TIPICI e una AMPIA VARIETA' DI SAPORI DA TUTTO IL MONDO!

Proponiamo una vasta gamma di erbe aromatiche, spezie e odori per la cucina italiane ed estere. Numerose erbe sono prodotte dalla nostra Azienda Agricola Laboratura, poi selezioniamo materie prime italiane come l'origano, il peperoncino o il finocchietto e scegliamo prodotti di importazione che rispettino i nostri standard di qualità.



Aglio fette
vasetto



Aglio granuli
vasetto

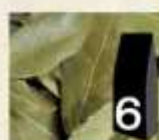


Aglio polvere
vasetto

Alloro
foglie tagliate
vasetto



Alloro
foglie intere
sacchetto



Aneto cime
vasetto



Anice stellato
sacchetto



Anice verde
semi
vasetto



Arancio scorze
vasetto

Basilico italiano
fogliette
vasetto



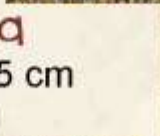
Cannella
polvere
vasetto



Cannella
stecche 5 cm
vasetto



Cannella
stecche 25 cm
sacchetto



Cardamomo
seme polvere
vasetto



Cardamomo
seme verde
vasetto

**Carvi o
kummel**
semi vasetto



Cerfoglio
foglie vasetto



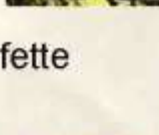
**Chiodi di
garofano** interi
vasetto



**Chiodi di
garofano**
polvere vasetto



Cipolla fette
vasetto



Cipolla polvere
vasetto



Coriandolo
frutti vasetto



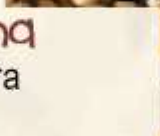
Cumino semi
interi vasetto



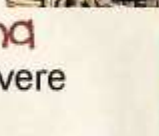
Cumino semi
polvere vasetto



Curcuma
radice intera
sacchetto



Curcuma
radice polvere
vasetto



**Dragoncello o
Estragone** foglie
vasetto



**Erba cipollina
italiana** foglie
vasetto



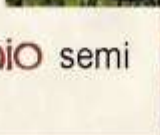
Fave di Tonka
vasetto



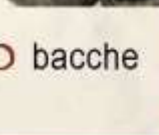
**Finocchietto
siciliano** semi
vasetto



Finocchio semi
vasetto



Ginepro bacche
vasetto



Girasole semi
vasetto



Macis intero
vasetto



106 ml

Macis polvere
vasetto



dosatore 106 ml

Maggiorana
fogliette
vasetto



106 ml

Menta dolce
foglie
vasetto



106 ml

Mirto
foglie
vasetto



106 ml

Nigella semi
vasetto



106 ml

Noce moscata

intera
vasetto



106 ml

Noce moscata

polvere
vasetto



dosatore 106 ml

Origano estero
foglie vasetto



106 ml

Origano
siciliano
foglie vasetto



106 ml

Papavero
semi
vasetto



106 ml

Paprika
affumicata
polvere vasetto



dosatore 106 ml

Paprika dolce
polvere
vasetto



dosatore 106 ml

Paprika rossa
fiocchi
vasetto



106 ml

Paprika forte
polvere
vasetto



dosatore 106 ml

Pepe bianco
grani interi
vasetto / macina



106 ml

Pepe bianco
semolato
vasetto



dosatore 106 ml

Pepe cubebe
intero vasetto



106 ml

Pepe di
Cayenna intero
sacchetto



6

Pepe di Timut
(Schezuan selvatico)
grani vasetto



106 ml

Pepe lungo
intero
vasetto



106 ml

Pepe nero
grani interi
vasetto / macina



106 ml

Pepe nero
contuso
vasetto



dosatore 106 ml

Pepe nero
semolato vasetto



dosatore 106 ml

Pepe rosa
grani interi
vasetto



106 ml

Pepe verde
grani interi
vasetto / macina



106 ml

Peperoncino
italiano contuso
vasetto



106 ml

Peperoncino
estero intero
vasetto



106 ml

Peperoncino
italiano intero
vasetto grande



212 ml

Peperoncino
italiano polvere
vasetto



dosatore 106 ml

Pimento
(pepe garofanato)
vasetto



106 ml

Prezzemolo
italiano foglie
vasetto



106 ml

Rosmarino
italiano aghi
vasetto



106 ml

Rosmarino
italiano contuso
vasetto



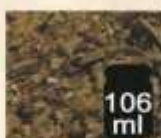
dosatore 106 ml

Salvia italiana
foglie contuse
vasetto



106 ml

Santoreggia
foglie vasetto



106 ml

Senape gialla
grani vasetto



106 ml

Senape gialla
polvere vasetto



dosatore 106 ml

Senape nera
grani vasetto



106 ml

Sesamo semi
non decorticati
vasetto



106 ml

Timo fogliette
vasetto



106 ml

Vaniglia baccelli
bustina

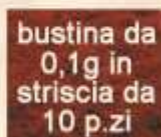


Zafferano
stimmi interi
vasetto mignon



40 ml

Zafferano
stimmi polvere
purissima bustina



bustina da 0,1g in striscia da 10 p.zi

Zenzero intero
sacchetto



6

Zenzero polvere
vasetto



dosatore 106 ml

Zucca semi
sacchetto



6

I MISTI DI SPEZIE PER LE CARNE

Misti per CARNI BIANCHE

Misti per CARNI ROSSE

Mix per 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.

106 ml

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.

106 ml

Kebab e carni ai ferri

Ingredienti: Cardamomo, noce, coriandolo, cumino, origano, cannella, chiodi, ginepro e paprika.

Ottimo per aromatizzare carne di pollo, tacchino e agnello cotta ai ferri.

106 ml dosatore

Misto per arrosti

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

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

106 ml

Curry amabile Curry forte

Ingredienti: vd. pagina mix etnici.

Due curry ideali per il pollo. Amabile: delicato e colorato. Forte: dal sapore piccante.

106 ml dosatore

Goulash e spezzatino piccante

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

Ideale per lo spezzatino.

106 ml dosatore

Curry rosso Thai

Ingredienti: Curcuma, cumino, paprika, fieno greco, peperoncino, aglio, sale e senape.

Un curry, moderatamente piccante che dona alle carni un profumo orientale.

106 ml dosatore

Mix per polpette e hamburger

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

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

106 ml

Miscela berberè

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

Ideale per aromatizzare le carni stufate.

106 ml dosatore

Mix per cajun BBQ e selvaggina

Ingredienti: Sale, cipolla, pepe, paprika, origano, peperoncino, senape, timo, cumino e aglio. Misto originale del Nord America per carni rosse e selvaggina.

106 ml

I MISTI DI SPEZIE PER IL PESCE E LE VERDURE

Misti per il PESCE

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.

106 ml

Misti per le VERDURE

Provenzal mix

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

Ideale per verdure crude e cotte, da aggiungere nelle insalate o mescolato negli impasti.

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.

212 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 sulle altre verdure!

106 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

6

Curry verde Bangkok

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

Dal sapore erbaceo, ideale per vellutate di ortaggi e minestre di verdura

106 ml

dosatore

Preparato per Paella

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

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

106 ml

dosatore

Nanami togarashi

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

Nota come "peperoncino dai sette sapori" usato per preparare zuppe piccanti.

106 ml

Tandori masala

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

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

106 ml

dosatore

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.

106 ml

I PREPARATI PER LA CUCINA

FRITTATE

Modalità di preparazione: per realizzare un'ottima frittata, mescolare 4 uova, un pizzico di sale, 2 cucchiai di Misto per frittata e 3 cucchiai di grana grattugiato.



Frittata alle erbe

Ingredienti: Basilico, dragoncello, erba cipollina, maggiorana, prezzemolo e timo

Per fare una frittata alle erbe o dar sapore alla frittata di verdure

6

Frittata ai fiori
Ingredienti: Sambuco, menta, cipolla, erba cipollina, malva foglie e fiori, erica, rosa petali e camomilla
 La frittata con il profumo dei fiori



6



Frittata alle zucchine

Ingredienti: zucchine, cipolla, peperone rosso, porro, timo, origano, santoreggia, prezzemolo

La frittata di zucchine in un batter d'occhio

6

Frittata alle ortiche
Ingredienti: Ortica, goji, porro, basilico, dragoncello, erba cipollina, maggiorana, prezzemolo e timo
 Un sapore diverso e particolare



6



Frittata alle alghe

Ingredienti: Porro, alghe (alga dolce e alga wakame), basilico, dragoncello, erba cipollina, maggiorana, prezzemolo e timo
 Una frittata dal sapore di mare

6

Preparati PRONTI

Un buon aiuto quotidiano in cucina. I nostri misti sono ottimi per preparare rapidamente un brodo vegetale, fare un soffritto, preparare un contorno

Brodo vegetale

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

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



6



Dado vegetale polvere

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

Un misto di sapori macinato, senza sale e senza glutammato aggiunto. Ideale per preparare minestrine, zuppe o dar sapore alle minestre di verdure

106 ml

dosatore

Più sapore

Ingredienti: Chiodi, cannella, anice, cardamomo, coriandolo, macis e carvi

Una base per insaporire senza sale e senza glutammato ogni sugo. Ideale per pasta, riso e cous cous



106 ml

dosatore



Panch Phoron soffritto orientale

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

Per preparare soffritti aromatici e speziati.

6

Base per soffritto

Ingredienti: Cipolla, carota e sedano

Far rosolare il preparato in olio extravergine per alcuni minuti insieme alla carne



6

I CONDIMENTI DISIDRATATI

Una selezione di preparati in polvere da spolverare direttamente sulla pasta condita con un filo d'olio, sughi disidratati da riprendere in acqua o per insaporire il sugo di pomodoro!

Anche aperti si conservano a lungo, perchè disidratati

Condipasta

Ingredienti : Peperoncino, Aglio, Prezzemolo, Origano, Timo e Santoreggia
Dal sapore deciso, e piccante. Si può spolverizzare direttamente sul piatto di pasta condito con un filo d'olio. Ottimo anche per insaporire il sugo al pomodoro.

106 ml dosatore

Conditutto

Ingredienti : Zenzero, Basilico, Maggiorana, Rosmarino, Prezzemolo e Menta
Dal gusto delicato ed aromatico. Si può spolverizzare direttamente sul piatto di pasta condito con un filo d'olio, ma è ottima anche per insaporire il sugo al pomodoro.

106 ml dosatore

Aglio e Peperoncino

Ingredienti : Aglio, Peperoncino, Prezzemolo e Sale
Soffriggere in olio extravergine di oliva 1 cucchiaino di preparato a pozione. Il preparato si può anche macinare direttamente sul piatto.



6



6

Sugo rosso piccante

Ingredienti : Pomodoro, Cipolla, Basilico, Erba cipollina, Peperoncino e Origano
Far rinvenire il preparato in poca acqua per 10 min. a fuoco lentissimo. Evaporata l'acqua aggiungere un poco d'olio e la passata di pomodoro.



6

Sughetto contadino

Ingredienti : Pomodoro, Carota, Sale, Basilico, Zucca, Prezzemolo, Menta, Timo, Origano e Santoreggia
Ideale per dare sapore al sugo di pomodoro

Sugo olive e capperi

Ingredienti : Pomodoro, Olive nere, Cipolla, Sale, Capperi e Prezzemolo
Ideale per la pasta ma anche per il coniglio in umido. Anche con OLIVE TAGGIASCHEI



6

Sugo ai funghi porcini

Ingredienti : Funghi porcini (boletus edulis e relativo gruppo), Prezzemolo e Cipolla
Sugo di funghi ottimo con la pasta o con la polenta



6



6

Sugo all'ortolana

Ingredienti : Pomodoro, Sale, Carota, Sedano, Cipolla, Zucchini, Melanzane, Peperoni, Basilico e Prezzemolo
Per preparare un'ottimo sugo di verdure



6

Viva la Pizza

Ingredienti : Timo, origano, santoreggia, basilico e erba cipollina
Un misto di sapori ideali per aromatizzare il sugo della pizza!

Purè istantaneo - Focchi di patata senza conservanti

Ingredienti : Patate disidratate s. c. (si può confezionato in atmosfera modificata)

Purè istantaneo

Fecola di patate conservante sodio metabisolfito (E223), Antiossidante acido citrico (E330) emulsionanti mono e digliceridi di acidi grassi (E17) Stabilizzante profosfato di sodio (E50), Curama

6

TI RACCONTIAMO IL MONDO MISTI ETNICI

I misti etnici sono MISCELATI NEI NOSTRI LABORATORI e sono formulati a partire dalle ricette tipiche dei loro paesi di origine realizzate in collaborazione con le comunità locali.



Le spezie etniche sono confezionate nel vasetto da 106 ml o nel dosatore

106 ml
dosatore

AMERICA

Cajun - Spezie per BBQ

Ingredienti: Sale, cipolla, pepe, paprika, origano, peperoncino, senape, timo, cumino, aglio

Piccante, tipico degli Stati Uniti, adatto a carni rosse e selvaggina

Spezie per Chili

Ingredienti: Cipolla, peperone, aglio, cumino, peperoncino, pepe

Le spezie per preparare il famoso stufato messicano a base di carne macinata, pomodoro e peperoni

AFRICA

Spezie per cous cous

Ingredienti: Coriandolo, Cumino, Paprika dolce, Cannella, Pepe nero e Peperoncino

In pentola si rosola la carne di pollo con cipolla, aglio e con le spezie. Quindi si aggiungono le verdure (melanzane, zucchine, carote e peperoni) tagliate a cubetti. Aggiungere quindi 500 ml di acqua e cuocere 1 ora e mezza. Far cuocere a parte il cous cous mettendo nell'acqua di cottura 2 cucchiaini di curcuma. Unire gli ingredienti direttamente nel piatto.

Spezie per Kebab

Ingredienti: Cardamomo verde, Noce moscata, Coriandolo, Cumino, Origano, Cannella, Chiodi di Garofano, Ginepro e Paprika dolce

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 in fette sottili e cosparsa di spezie. La carne può essere servita nel classico pane arabo o in una piadina accompagnata da insalate e salse

Miscela Berberè

Ingredienti: Paprika dolce, Peperoncino, Pepe nero, Zenzero radice, Cardamomo verde, Coriandolo, Fieno greco, Noce moscata, Cannella, Garofano e Pimento

E' una miscela tipica della cucina etiopica e africana. E' molto piccante e si utilizza per preparare zuppe e stufati dal tipico sapore afro-arabo.

Ras al hanout

Ingredienti: Curcuma, Coriandolo, Chiodi di garofano, Noce moscata, Pepe bianco, Zenzero e Cannella

"Le spezie per la buona cucina"

Dal profumo fruttato con un leggero tocco piccante. Utilizzata nell'acqua di cottura, colora e dona esotismo alle ricette di riso o alla pasta fresca.

ASIA

Curry amabile English

Ingredienti: Curcuma, Peperoncino, Cumino, Coriandolo semi, Fieno greco, Finocchio semi, Aglio, Senape, Pepe nero, Zenzero, Alloro, Garofano, Grammo bengala, foglie di Curry e Sale

Una miscela di spezie che ha origine indiana. Nella sua variante amabile ha un sapore più delicato, ideale per il riso, le verdure e i cereali.



Curry forte Madras

Ingredienti: Coriandolo, Cumino, Carvi, Pepe, Zenzero Fieno greco, Cardamomo, Macis, Chiodi di garofano, Senape, Peperoncino e Curcuma.

Il Curry indiano della variantè Madras ha un sapore più deciso ideale per accompagnare carni rosse, carni bianche e pesce.

Curry verde di Bangkok

Ingredienti: Prezzemolo, Aneto cime, Coriandolo, Curcuma, Peperone verde, Fieno greco, Cipolla, Cumino, Pepe nero, Zenzero, Zuccheri e Aglio

E' una miscela di spezie dal sapore erbaceo e poco piccante ideale per vellutate di ortaggi e minestre di verdura.

Curry rosso Thai

Ingredienti: Curcuma, Cumino, Paprika, Fieno greco, Peperoncino, Aglio, Sale e Senape

Il tipico curry thailandese originario della zona di Puket ha un gusto moderatamente piccante molto usato per insaporire la cucina Thai.

Tandori masala

Ingredienti: Coriandolo semi, Cumino semi, Pepe nero, Peperoncino, Curcuma e Noce moscata.

Mix tipico della cucina indiana, leggermente piccante. Lega bene con il pollo. Si può preparare una salsa facendo macerare le spezie nello yogurt per 24 ore.

Garam masala

Ingredienti: Coriandolo semi, Cumino semi, Cardamomo, Cannella, Chiodi di garofano e Pepe nero

E' una miscela di spezie indiane delicate che si utilizza a fine cottura sui piatti a base di agnello, pecora, patate, carni bianche e pesce.

Masala chai

Ingredienti: Caninella, Cardamomo, Anice stellato e Chiodi di garofano

Ottimo nei dolci, questo Masala, dal sapore fortemente aromatico, viene usato nella cucina indiana in molte ricette, ma anche per preparare una bevanda a base di latte.

6

Panch phoron

Ingredienti: Coriandolo, Cumino, Fieno greco, Finocchio e Senape gialla

Anche noto come "5 spezie del Bengala" è il tipico soffritto indiano. Ideale con verdure fritte e legumi.

6

Zaatar verde

Ingredienti: Sesamo, Sale, Maggiorana, Origano, Finocchio, Timo e Cumino

E' un misto tipico del Medio Oriente, usato per aromatizzare il pane, la carne e le verdure, si può anche mescolare all'olio per condire una specie di pizza chiamata Manakeesh

Nasi goreng

Ingredienti: Aglio, Cipolla, Peperoncino, Curcuma e Zenzero

Un tipico misto Indonesiano, utilizzato anche a crudo o leggermente soffritto, per insaporire i piatti a base di riso, pesce e verdure.

ASIA

Nanami togarashi

Ingredienti: Peperoncino, Mandarino, Sesamo nero, Papavero, Semi di Canapa, Algine e Pepe di Szechuan

Conosciuto anche come "Peperoncino ai sette sapori" è una tipica miscela giapponese ideale da utilizzare nelle zuppe di verdure e in diversi piatti a base di riso o carni bianche.



106 ml

Gomasio

Ingredienti: Sesamo e Sale

Il tipico sale giapponese arricchito con semi di sesamo tostato, ideale per insalate e salse

212 ml

Gomasio alla spirulina

Ingredienti: Sesamo, Sale e Spirulina

Il Gomasio con tutta l'energia della Spirulina

212 ml

EUROPA

Spezie per Asado

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

La marinatura che dà alla carne arrostita i sapori tipici della Castiglia.

106 ml

Pan 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 francese.

106 ml

Preparato per Paella

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

Piatto tipico spagnolo, che può essere a base di carne e verdure o pesce e verdure.

Soffritta la carne di pollo e coniglio si aggiungono le verdure tagliate, fagiolini, peperoni e in seguito fagioli bianchi. Soffritto il tutto si aggiunge il brodo.

Le spezie e infine il riso. Cuocere fintanto che il riso non è asciutto.



106 ml

Preparato per Goulash

Ingredienti: Paprika dolce, Cipolla, Carvi, Pomodoro, Pimento, Carota, Peperoncino, Prezzemolo, Aglio, Rosmarino e Sedano

È una ricetta tipica ungherese: rosolare la carne tagliata a spezzatino, aggiungere le spezie, la passata di pomodoro e un po' di Brodo vegetale.

Far cuocere a fuoco lento per circa 1 ora, infine aggiungere le patate precedentemente lessate.



106 ml

Misto per Bruschetta

Ingredienti: Pomodoro, Origano e Aglio

Per realizzare un'ottima bruschetta si consiglia di tagliare a fette, alte circa un dito, il pane del giorno precedente e tostarlo. Si mischia un cucchiaio di preparato a olio EVO e si sparge sul pane. Volendo si può aggiungere un pizzico di sale.



106 ml

Spezie per Vin Brulé

Ingredienti: Coriandolo, Garofano, Cannella, Arancio 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.



6

Misto per Tzatziki

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

Per preparare la salsa è necessario tagliare a cubetti molto piccoli un cetriolo, lasciarlo scolare, mescolarlo a 250 g di yoghurt greco, il succo di mezzo limone, 2 cucchiai di olio extravergine di oliva e un cucchiaio di misto di erbe. È ideale per condire qualsiasi piatto.



106 ml

IL PEPE e I SUOI MISTI

Tante varietà di pepe da tutte le parti del mondo
per soddisfare ogni tipo di palato

MIX di PEPE 4 colori

Ingredienti: Pepe nero, Pepe bianco,
Pepe verde e Pepe rosa

Ideale per aromatizzare e
guarnire qualsiasi piatto!



MIX di PEPE e ROSE

Ingredienti: Pepe nero, Pepe bianco,
Pepe verde, Pepe rosa, Pimento, Rosa
petali e Peperoncino

Un mix a base di pepe ideale
per profumare carni, pesce e
verdure



LE CONFEZIONI:

VASETTO (fig. 2,3,4)

MACININO RICARICABILE:
SPECIAL (fig. 5)

(in acrilico, meccanismo in
alluminio e macina in ceramica ideale
per ogni spezia e anche per il sale)

ECO (fig. 1)

(in vetro e macina in
plastica dura, per ogni
tipo di spezia)

LE NOSTRE VARIETA':

Pepe nero (grani o polvere)

Pepe bianco (grani o polvere)

Pepe verde

Pepe rosa

Pepe di Szechuan

Pepe di Timut

Pepe cubebe

Pimento

Pepe lungo

Pepe di Cayenna

Alcune varietà
di pepe sono
disponibile in
tagli diversi:

semolato

(fig.2)

macinato

(fig.3)

grano intero

(fig.4)



Scegli il tuo
formato



1

2

3

4

5

SEMI per le INSALATE, misti per il PANE e i BISCOTTI

Una gamma di semi da mettere nelle insalate o da aggiungere all'impasto per insaporire il pane e misti di semi e spezie per arricchire biscotti fatti in casa

I NOSTRI SEMI

| | | | | | |
|---|----------------|---|------------------------|--|-------------------------------|
|  106 ml | Anice verde |  13 x 17 | Fave di Cacao granella |  6 | Canapa decorticata |
|  106 ml | Chia semi |  13 x 17 | Coriandolo |  106 ml | Cumino |
|  106 ml | Carvi o Kummel |  6 | Finocchio |  106 ml | Finocchietto siciliano |
|  106 ml | Girasole |  6 | Lino |  106 ml | Nigella |
|  106 ml | Papavero |  6 | Psillio |  106 ml | Senape gialla grani e polvere |
|  106 ml | Senape nera |  6 | Sesamo e Sesamo nero |  6 | Zucca |



Misto per il pane Ingredienti: Finocchio, Coriandolo, Cumino e Kummel
Per preparare in casa un pane davvero speciale: mescolare 40 gr di spezie e 500 gr di farina 0. Aggiungere 10 gr di lievito, un cucchiaino di zucchero, mezzo di sale, 2 cucchiai di olio e di acqua quanto basta per rendere l'impasto morbido. Lasciare lievitare, preparare panini di forma circolare e appiattiti e cuocere in forno a 200° per circa un'ora.



Misto di semi per insalata e pane fatto in casa
Ingredienti: Semi di Girasole, Lino, Papavero, Sesamo e Zucca.
Un saporito misto di semi per farcire l'impasto del pane o semplicemente per guarnirlo. Dona croccantezza e profumo al vostro pane casalingo.



Misto per il panpepato Ingredienti: Anice stellato, Cannella, Garofano, Cardamomo, Coriandolo e Noce moscata
Riscaldare in un pentolino 250 gr di miele. In una ciotola aggiungerlo a 250 gr di farina, 100 gr di zucchero, una bustina di zucchero vanigliato, una di lievito e 10 gr di spezie per Panpepato. Amalgamare il tutto e poi aggiungere 2 uova e 100 ml di latte intiepidito. Preriscaldare il forno a 160°, versare il preparato in una tortiera imburrata e infarinata e far cuocere 1 ora e 15 min.



Misto per biscotti Ingredienti: Cannella, Coriandolo, Garofano, Finocchio, Macis, Cardamomo e Liquirizia
Per preparare i biscotti: unire 300 gr di farina con 200 gr di burro lasciato ammorbidire a temperatura ambiente, 100 gr di zucchero, 2 tuorli d'uovo e 30 gr di spezie per biscotti. Impastare fino a ottenere una pasta omogenea, lasciar riposare in frigo per 30 min e poi spianare e tagliare i biscotti nella forma desiderata. Cuocere poi in forno a 180 per 20 min.

L'ATTENZIONE per i PRODOTTI TIPICI e una AMPIA VARIETA' DI SAPORI DA TUTTO IL MONDO!

Per garantire un prodotto davvero speciale siamo alla continua ricerca di prodotti nazionali: l'aglio, i pomodori San Marzano, l'origano, il peperoncino, l'alloro, il rosmarino, il timo, il finocchietto, le nocciole Piemonte, le mandorle siciliane e tante altri ancora!



NOCCIOLE del
PIEMONTE

POMODORI
tipo S.MARZANO

PINOLI
ITALIANI

IL FORMATO GIUSTO PER OGNI PRODOTTO

- fig. 1 - Bustina mignon
fig. 2 - Bustina
fig. 3 - Sacchetto
fig. 4 - Vasetto grande
fig. 5 - Vasetto
fig. 6 - I prodotti
disponibile in
striscia di
10 bustine:
funghi porcini g.10
funghi porcini g.20
pinoli italiani g.20
vaniglia 1 baccello
zafferano polvere 0,1 g



TI RACCONTIAMO L'ITALIA!

Siamo alla continua ricerca di materie prime italiane da offrire ai nostri clienti!

I nostri prodotti
Made in Italy!

Cereali

Legumi

Erbe aromatiche

Erbe officinali

Frutta

Contattateci per
l'elenco completo dei
prodotti disponibili!





LABONATURA, LA NOSTRA AZIENDA AGRICOLA

Attraverso la nostra Azienda Agricola Labonatura coltiviamo **fiori eduli**, specialmente rose antiche, **piccoli frutti** come more, lamponi e fragole, **erbe aromatiche** tra cui: rosmarino, salvia, erba cipollina, alloro e altre ancora. Nei terreni a Pianfei e a Camogli, in Liguria, raccogliamo **piante officinali** come la melissa, l'olivo, il trifoglio e numerose altre. Labonatura produce anche **miele**.



LE COLLABORAZIONI CON LE AZIENDE AGRICOLE LOCALI



Secchiamo materie prime da Aziende agricole della zona e acquistiamo prodotti già essiccati Piemontesi che trasformiamo e confezioniamo.

I PRODOTTI TIPICI DI TUTTA ITALIA

La nostra è una continua ricerca di prodotti nazionali, lavoriamo con Aziende Agricole in tutta Italia, per poter offrire una gamma il più possibile completa. Dal radicchio di Chioggia, all'origano Siciliano, tanti prodotti disidratati unici in un unico catalogo.



FIORI EDULI e MISTI di FIORI

Una vasta scelta di fiori
commestibili (eduli)
per dare un tocco di colore e
profumare le tue ricette.



inoltre misceliamo nei nostri
laboratori una linea di
prodotti a base di fiori e petali
come:

TISANA di FIORI
FRITTATA di FIORI
RISO alle ROSE
RISO di FIORDALISO
MIX di PEPE e ROSE
SALE di FIORI
MISTO di FIORI



Fiori eduli



106 ml
Fiordaliso
petali blu, rossi o
bianchi



6
Malva
fiori



106 ml
Lavanda
fiori



106 ml
Gelsomino
fiori



106 ml
Francio
dolce fiori



106 ml
Erica
fiori



6
Camomilla
fiori



6
Camomilla
romana



106 ml
Calendula
petali o fiori



6
Rosa
boccia o petali



6
Karkadè
fiori



106 ml
Sambuco
fiori



Misto di fiori eduli

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 i piatti di carne o
verdura

Sono disponibili
numerose ricette di fiori,
scegli il colore che
preferisci e ti
consiglieremo il misto
giusto!



Misto di Fiori

(fiori eduli per la cucina)



Contenuto: 25 g e

ingredienti: Fiordaliso, Sambuco,
Calendula (18%), Malva fior blu, Rosa e
Erica

Un misto di fiori ideale per decorare le
piante di carne, di pesce o di verdura.
Sono ottimi per insaporire le insalate
miste e le verdure in generale.
L'immagine ha il solo scopo di rappresentare
degli ingredienti del prodotto.

I PRODOTTI BIOLOGICI



Dal 2013 disponiamo di una selezione di prodotti certificati biologici. Oggi offriamo più di 100 prodotti BIO e continuano ad aumentare!

I prodotti BIO sono segnalati nel catalogo dalla bandierina  cercali tutti!

Sono disponibili BIO: spezie, misti di spezie, sali aromatizzati, tè, tisane, frutta disidratata e altro ancora.

Contattateci per ricevere il documento giustificativo aggiornato con l'elenco completo dei prodotti disponibili!

MISTO PICCANTE BIO

Ingredienti: Peperoncino, basilico, origano, rosmarino, timo volgare e serpillio

Miscela piccante ideale per carne, pesce e verdure.

MISTO AROMATICO BIO

Ingredienti: Prezzemolo, cipolla, alloro, basilico, maggiorana, timo, aglio e finocchio

Un misto aromatico ideale per tutte le portate di carne pesce o verdure.

MISTO BIO per BISCOTTI e TORTE

Ingredienti: Cannella, cardamomo, liquirizia, pepe, coriandolo, zenzero e peperoncino

Per preparare dolci speziati.

PROFUMO di MARE sale alle erbe BIO

Ingredienti: Sale, alloro, basilico, maggiorana, timo, aglio e finocchio

Sale aromatizzato per pesce e verdure

SAPORE CONTADINO sale alle erbe BIO

Ingredienti: Sale, basilico, origano, rosmarino, timo volgare e serpillio

Sale aromatizzato per carni e verdure

*Sale Rosa
dell'Himalaya*



Contenuto g 500 e

Il sale rosa dell'Himalaya è un sale marino che si è formato 250 milioni di anni fa, si può considerare un sale fluviale, privo di qualsiasi contaminazione. Ha un aspetto particolare inappuntabile e cristallino. Ha un sapore delicato e fragrante che esalta gli altri sapori. Si utilizza con le carni bianche, il pesce fresco di acqua dolce e, zuppe e verdure.

Il segreto dello chef
"Un marino fantastico e il sapore inimitabile con una di finocchio e sale rosa dell'Himalaya"

TUTTI I COLORI DEL SALE

SALE: un ingrediente NON BANALE!

Proponiamo sali diversi 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.

Proponiamo una gamma di sali in vari formati:

- **Vasetto** in vetro con tappo a vite
- **Macinasale** ricaricabile
- Vaso **catering**
- **Sacchetto** da 100 g o da 500 g
- **Sacco** per uso professionale da 1Kg
- **Imballaggio originale**

Sale rosa dell'Himalaya fine e grosso

E' 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. E' un sale ricco di ferro e di ben 81 oligoelementi. Ideale da sostituire tutti i giorni in cucina.



Sale integrale di Trapani fine e grosso

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



Sale integrale grigio di Guerande

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

Sale a fiocchi piramidali di Cipro

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

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 secco con note affumicate.



Sale affumicato piramidali di Cipro

I cristalli di Cipro 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.

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. E' un sale ricco di ferro e sali minerali. Ha un retrogusto di nocciola, sala senza coprire i gusti dei cibi.



Sale di 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.

Sale verde delle Hawaii

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



Sale viola indiano Kala Namak

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

Sale blu di Persia

E' 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.



Sale rosa Murray river (Australia)

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

SALI AROMATIZZATI

per carni, verdure e pesce e sali funzionali

Una selezione di misti di spezie già salati, da utilizzare al posto del sale in tutte le tue ricette!

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.



212 ml

Sale rosa ai fiori

Ingredienti : Sale rosa dell'Himalaya, Lavanda, Rosa, Camomilla, Calendula, Malva e Viola

Si utilizza al posto del sale rosa dell'Himalaya, quando si macina sui cibi oltre che salare sprigiona un gradevole profumo di fiori.



212 ml

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



212 ml

Sale bretone alle alghe

Ingredienti: Sale grigio bretone 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.



212 ml

Vino Salis Sale al vino rosso

Ingredienti : Sale marino integrale di Trapani, Rosmarino, vino rosso

Un sale gustoso ed aromatico ideale per salare piatti sfiziosi! E' anche ideale per preparare crostini ed aperitivi particolari.



212 ml

Gomasio Sale al sesamo

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.



212 ml

Sale di Marco Polo 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.



212 ml

Oligosale

Ingredienti : Sale rosa dell'Himalaya fine, ortica, equiseto, 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.



212 ml

Sale piccante

Ingredienti : Sale, Curry forte, Paprika forte, Peperoncino, Rosmarino, Aglio, Salmia, 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.



212 ml

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.



212 ml

CEREALI e LEGUMI



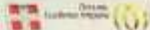
Polenta Bramata

Le polente
Prodotto inserito nel prontuario
AIC degli alimenti edizione
2020/2021



100%

Green Care



Contenuto: 500 g e

Ingredienti: Farina di mais
Prodotto confezionato in atmosfera
protettiva.

Senza Glutine

Preparazione per 4 persone (500g di polenta): Salare con un 10g sale e portare all'ebollizione 2 litri di acqua. Aggiungere lentamente la polenta rimescolando per evitare la formazione di grumi, lasciar cuocere mescolando continuamente per 40 minuti e servire. L'immagine ha il solo scopo di presentare il prodotto.



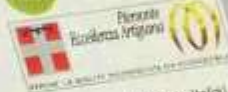
Risotto alle Rose e "Radicchio di Chioggia IGP"

... quelli con una marcia in più...



100%

Green Care



Ingredienti: Riso Carnaroli (Paese di Origine: Italia), "Radicchio di Chioggia IGP" (10%), Funghi porcini (Boletus edulis e rel. Gruppo), CIPOLLA, Erba cipollina e Rose (10%).
Prodotto confezionato in atmosfera protettiva.

Dose per 4 persone.

L'immagine ha il solo scopo di rappresentare un prodotto.



Preparato per minestrone di Legumi e cereali



100%

Green Care



Per un corretto uso alimentare:
Lasciare in ammollo per una notte.
Porre in una casseruola 400 g di preparato con 1,5 litri di acqua, portare all'ebollizione e far cuocere a fuoco lento per 45 minuti. Salare verso fine cottura. Per rendere la minestra più gustosa, aggiungere un cucchiaino di brodo vegetale.



I RISOTTI PRONTI

Una linea di risotti, pieni di **gusto**, fatti con ingredienti completamente **naturali**.

I nostri risotti ci hanno permesso di ottenere il marchio "**Piemonte Eccellenza Artigiana**" di cui andiamo tanto orgogliosi.

Vi raccontiamo perchè sono così speciali.

- Il Riso è Italiano, Superfino Carnaroli, un riso di primissima qualità proveniente dalle risaie vercellesi. Tiene perfettamente la cottura e i chicchi non si attaccano tra loro;
- Gli ingredienti sono naturali e di prima scelta, miscelati ad arte per ottenere sapori unici.
- Non contengono additivi chimici come: glutammato, maltodestrine o esaltatori di sapidità.



Risotto agli ASPARAGI

Ingredienti: Riso carnaroli, Asparagi, Cipolla e Erba cipollina

Con asparagi liofilizzati

Risotto allo ZAFFERANO

Ingredienti: Riso carnaroli, Cipolla, Curcuma, Zafferano.

Con zafferano in stimmi



Risotto ai FUNGHI PORCINI

Ingredienti: Riso carnaroli, Funghi Porcini, Cipolla e Prezzemolo

Solo funghi porcini



Risotto all'ORTOLANA

Ingredienti: Riso carnaroli, Pomodoro, Melanzane, Zucchine, Peperone, Sedano, Carota, Cipolla, Prezzemolo e Basilico.

Con zucchine, melanzane e peperoni



Risotto al TARTUFO

Ingredienti: Riso carnaroli, Aglio, Cipolla, Tartufo e aromi.

Con tartufo nero italiano a fette



Risotto alle ROSE e "RADICCHIO di CHIOGGIA IGP"

Ingredienti: Riso carnaroli, "Radicchio di Chioggia IGP", Funghi porcini, Cipolla, Erba cipollina e Rosa.

Con rose e "radicchio di Chioggia IGP"



Risotto con FUNGHI PORCINI e TARTUFO

Ingredienti: Riso carnaroli, Funghi porcini, Cipolla, Prezzemolo, Tartufo e aromi.

Con funghi porcini e tartufo italiano



Risotto alle MELE italiane e ZUCCA

Ingredienti: Riso carnaroli, Mela, Zucca, Cipolla e Erba cipollina

Con mela italiana e zucca



IL RISO

12 varietà di risi pregiati in confezioni da 500 gr, o da 1 Kg (contiene due buste da 500g ciascuna) in atmosfera modificata, o in sacchi per pesi superiori. Utilizziamo **riso italiano**, per lo più proveniente dal Piemonte! L'unico riso di origine straniera è il **Basmati**, proveniente dall'India perchè non viene coltivato in Italia.



| | | | | | |
|--|--|---|---|--|--|
| RISO CARNAROLI  Per risotti e insalate di riso. Ottimo per preparare timballi e riso bollito. Cottura: 18' - 20' | RISO ARBORIO  Per risotti, minestre e insalate di riso. Ottimo in timballi e arancini di riso. Cottura: 15' - 16' | RISO APOLLO  Riso profumato italiano simile al Basmati ideale da servire come contorno. Cottura: 20' | RISO ORIGINARIO  Riso adatto a minestre, dolci, arancini e crocchette. Aumenta molto il suo volume. Cottura: 12' - 14' | RISO RIBE  Per risotti, contorni, preparazioni complesse e insalate di riso. Cottura: 15' - 17' | RISO ROSSO HERMES  Per risotti e insalate di riso particolari. Ottimo in minestra come antipasto o contorno. Cottura: 45' |
| RISO CARNAROLI INTEGRALE  Per risotti e insalate di riso particolari. Ottimo bollito o in timballi. Cottura: 40' - 50' | RISO BALDO  Per risotti cremosi, insalate di riso e timballi. Cottura: 16' - 18' | RISO BASMATI  Ideale cotto al vapore, servito insieme a piatti di carne, pesce, legumi e verdure. Cottura: 20' | RISO VIALONE NANO  E' un riso medio utilizzato principalmente nei risotti per la sua ottima tenuta alla cottura. Cottura: 16' - 17' | RISO RIBE INTEGRALE  Per risotti e insalate di riso particolari. Ottimo bollito o in timballi. Cottura: 40' - 50' | RISO NERO VENERE  Per risotti e insalate di riso particolari. Contorno ideale per pesce e verdura. Cottura: 45' |

Risotto al VINO

Ingredienti: Riso camaroli, Uvetta, Cipolla, Zucchini, Vino rosso, Barbabietola, Cannella, Chiodi di garofano, Anice, Cardamomo, Coriandolo, Carvi e Macis.

Con vino rosso del Piemonte



Risotto ROSA alla BARBABIETOLA

Ingredienti: Riso camaroli, Nocciole, Barbabietola, Pera, Pomodoro, Carota, Cipolla, Sedano, Porro, Macis e Erba cipollina.

Dal sapore unico!



Risotto con NOCCIOLE Piemontesi e PORRI

Ingredienti: Riso camaroli, Nocciola tonda gentile e Porri.

Solo nocciole Piemontesi.



Risotto con NOCI e PERE

Ingredienti: Riso camaroli, Noci, Pera e Cipolla.

Con pere a cubetti e noci.



Risotto FRAGOLE e LIMONE

Ingredienti: Riso camaroli, Limone italiano, Fragola e Cipolla.

Con fragole e limone italiano in polvere.



Risotto al LIMONE

Ingredienti: Riso camaroli, Limone italiano e Cipolla.

Con limone italiano in polvere.



Risotto MENTA e PISELLI

Ingredienti: Riso camaroli, Piselli, Patate in fiocchi, Cipolla e Menta.

Dall'intenso sapore di menta.



Risotto SPEZIATO al FIORDALISO

Ingredienti: Riso camaroli, Uvetta, Fiordaliso, Mela, Pera, Alloro, Cannella, Cardamomo, Cumino e Garofano.

Con spezie e petali di fiordaliso



Risotto MARE e MONTI

Ingredienti: Riso camaroli, Piselli, Alghe (Alga dulce e Alga wakame), Funghi porcini, Porro e Prezzemolo.

Con alghe, funghi e piselli



Risotto con POMODORO e BASILICO

Ingredienti: Riso camaroli, Pomodoro, Cipolla, Basilico e Aroma naturale.

100% ingredienti Italiani



Per un corretto uso alimentare: saltare in una padella ampia l'intero contenuto della busta in olio d'oliva e una noce di burro, cuocere per circa 16-18 min. aggiungendo mano a mano brodo o acqua e dado, aggiustando il sale.

A fine cottura aggiungere una noce di burro per rendere il risotto più cremoso. Lasciar riposare 5 min. prima di servire.

Le buste sono da 300 grammi, ideali per 4 porzioni

I CEREALI ITALIANI

Erbe di Montagna,
propone una linea di
cereali confezionati in
Atmosfera Modificata.
Cereali 100% Italiani

- Farro Perlato
- Orzo Perlato
- Miglio decorticato
 - Segale
 - Grano
- Avena decorticata
- Mais pop corn importazione
- Farina di riso

guarda anche le
pagine relative a

Riso e Risotti

Mais e polenta!



I LEGUMI ITALIANI



Erbe di Montagna,
propone una linea di
legumi confezionati in
Atmosfera Modificata.
Legumi 100% Italiani

- Ceci lisci
- Fagioli borlotti
- Fagioli cannellini
- Lentichie verdi
- Lenticchie rosse
- Piselli spezzati
- Farina di ceci
- Farina di piselli
- Farina di lenticchie

made in Italy
è bello,
Erbe di montagna
è meglio!



LE MINESTRE



Una selezione di minestre di legumi e cereali confezionati in **Atmosfera Modificata**.

I Legume e i Cereali sono 100% Italiani

- **Minestra d'Orzo** (Ingredienti: Orzo perlato, Fagioli borlotti, Piselli spezzati, Lenticchie verdi e Lenticchie rosse)

- **Minestra di Farro** (Ingredienti: Farro, Orzo perlato, Fagioli borlotti, Piselli spezzati, Lenticchie verdi e Lenticchie rosse)

- **Minestra di Ceci** (Ingredienti: Ceci lisci, Orzo perlato, Fagioli borlotti, Piselli spezzati, Lenticchie verdi e Lenticchie rosse)

- **Minestra di Legumi e Cereali** (Ingredienti: Orzo perlato, Fagioli borlotti, Piselli spezzati, Lenticchie verdi e Lenticchie rosse)

- **Minestra di Fagioli** (Ingredienti: Fagioli borlotti, Orzo perlato, Piselli spezzati, Lenticchie verdi e Lenticchie rosse)



Per un corretto uso alimentare:
Lasciare in ammollo per una notte.
Porre in una casseruola 400 g. di
preparato con 1,5 litri di acqua,
portare all'ebollizione e far cuocere
a fuoco lento per 45 minuti. Salare
verso fine cottura. Per rendere la
minestra più gustosa, aggiungere
un cucchiaino di brodo vegetale.

Prova anche il

Minestrone di verdure

Ingredienti : Cipolla, carota, porro,
sedano, piselli, zucchine, pomodoro,
basilico, maggiorana, patate, melanzane
e zucca.

Versare 70 g di misto di verdure in
2 litri di acqua fredda, portare ad
ebollizione e lasciar bollire per 15'



POLENTA e Prodotti SENZA GLUTINE

Erbe di Montagna, sempre vicina alle esigenze dei suoi clienti, propone una selezione di prodotti naturalmente senza glutine:

- Farina di Mais Tostata per impanare
- Polenta istantanea
- Polenta Bramata
- Pignoletto rosso
- Polenta Taragna istantanea
- Polenta Taragna a lunga cottura
- Farina di Castagne
(Castagne Garessine macinate a pietra)



Senza glutine

100 %
italiano

I prodotti della linea senza glutine "Erbe di montagna",
sono sul

PRONTUARIO A.I.C.*
degli alimenti (* Associazione Italiana Celiaci)

POLENTE AROMATIZZATE

Polenta Istantanea ai funghi porcini

Le polente



Contenuto: 300 g e

Ingredienti: Farina di mais, Funghi porcini (Boletus Edulis e relativi gruppi vicini di specie sottese (2%)), Cipolla (scottone 80%), Rosmarino. Preparazione per 4 persone (300g di polenta): Salare con 10g di sale e portare all'ebollizione 1,3 litri di acqua. Aggiungere lentamente la polenta rimescolando con azione le forchettine di legno. Servire con ragù di carne, salsina di pomodoro o altro ingrediente del prodotto.

Polenta Istantanea al Tartufo

Le polente



Contenuto: 300 g e

Ingredienti: Farina di mais, cipolla (scottone 80%), aglio (scottone 80%), tartufo (Tuber Aestivum 10%) (Pasta di tartufo scottato 0,20%), aromi. Preparazione per 4 persone (300g di polenta): Salare con 10g di sale e portare all'ebollizione 1,3 litri di acqua. Aggiungere lentamente la polenta rimescolando con azione le forchettine di legno. Servire con ragù di carne, salsina di pomodoro o altro ingrediente del prodotto.

Polenta ai FUNGHI PORCINI

Ingredienti: Farina di mais istantanea, funghi porcini, cipolla e rosmarino

Solo funghi porcini

Polenta al TARTUFO

Ingredienti: Farina di mais istantanea, aglio tartufo ed aroma

Con tartufi italiani

Modalità di preparazione per 4 persone (300g di polenta): Salare con 10g di sale e portare all'ebollizione 1,3 litri di acqua. Aggiungere lentamente la polenta rimescolando per evitare la formazione di grumi, lasciar cuocere mescolando continuamente 2 minuti e servire.

LIEVITO e PRODOTTI per la PANIFICAZIONE

Lievito secco istantaneo

7

Lievito secco istantaneo
Lievito di birra italiano, confezionato in atmosfera modificata, 10g equivalgono a un cubetto.

LIEVITO PER DOLCI
LIEVITO A BASE DI CREMORTARTARO

GRIMICA DR.MASSA

Contenuto: 150 g e

Preparazione per dolci a pasta morbida e pan di Spagna. Si aggiungono 12g di polvere ogni 500g di farina.

212 ml

Lievito per dolci
A base di cremortartaro e bicarbonato. E' ideale per dolci a pasta morbida e pan di Spagna. Si aggiungono 12g di polvere ogni 500g di farina.

PANVIT

BIOTINA DELLA PANIFICAZIONE

GRIMICA DR.MASSA

Contenuto: 100 g e

Ingredienti: Farina di mais, biotina, acido ascorbico (E300), glicerolo.

212 ml

Panvit Casa
E' un miglioratore della lievitazione, ideale da aggiungere agli impasti di farine deboli per migliorarne la tenacità e l'elasticità.

Purè Istantaneo

Preparato pronto



Ingredienti: Patate disidratate. Per un corretto utilizzo, portare a ebollizione 400 ml di latte, quindi spegnere il fuoco e aggiungere il purè in poco tempo, mescolando bene. Servire con formaggio grattugiato. L'immagine ha il solo scopo di rappresentare gli ingredienti del prodotto.

7

FIOCCHI DI PATATE

Purè istantaneo senza conservanti

Ingredienti: Patate disidratate.

Disponibile in confezioni per la rivendita da 100g e da 200g in atmosfera protettiva o in formati di dimensione maggiore.

Purè istantaneo con conservanti

Ingredienti: Fecola di patate, conservante: sodiometa-bisolfite (E223), antiossidante: acido citrico (E330), emulsionanti: mono e di-gliceridi di acidi grassi (E471), stabilizzante: pirofosfato di sodio (E450), curcuma.

Disponibile in confezioni per la rivendita da 100g e da 200g in atmosfera protettiva o in formati di dimensione maggiore.

LE ALGHE

Le nostre alghe sono ricche di **fibra**, di **sali minerali**, e soprattutto di **iodio**. Hanno un gusto molto gradevole, per questo sono ideali per insaporire piatti di verdure sia cotte che crude, pesce, antipasti e primi piatti.



Alga Dulce (*palmaria alga dulce*) polvere o foglia intera

Coltivata in Francia, è ideale in cucina per dare ai piatti un gradevole sapore di mare. Si utilizza per insaporire **zuppe**, **minestre**, **verdure**, **pesce** e **cereali**. Si può utilizzare **sia cotta che cruda** ammorbidendola nell'acqua.



Alga Kombu (*laminaria digitata*) polvere

Coltivata in Francia, è ricchissima di **sali minerali**. Si utilizza unita ai cibi per il suo contenuto di **iodio**. E' ottima aggiunta ai **legumi**, si può mettere un cucchiaino nell'acqua d'ammollo o in cottura. Ideale nel **brodo** e nelle **minestre**.



Alga Wakame (*undaria pinnatifida*) foglia intera

Coltivata in Francia è ricca di **proteine** e **oligoelementi**. E' ideale per prepararsi alla **prova costume!** Il sapore è **delicato**. Si utilizza cruda, riprendendola in acqua, nelle **insalate** o cotta nelle **zuppe**, nei **piatti di verdura** e di **pesce**.



Fucus (*fucus vesiculosus*) foglia tagliata

Un'alga ricca di **iodio** e mucopolisaccaridi, si utilizza in tisana per prepararsi alla **prova costume!** Si consiglia 1 tazza al giorno per periodi non superiori alle 6 settimane.



Lithothamnium calcareum polvere

Coltivata in Francia è ricca di **sali minerali**, soprattutto **calcio**, **silicio** e **magnesio**. E' quasi insapore e si può aggiungere un cucchiaino a qualsiasi alimento 2 o 3 volte al giorno.



Spirulina polvere

E' un'alga di acqua dolce ricca di **proteine** e **oligoelementi**. Si può assumere un cucchiaino di polvere durante i pasti aggiungendola a **qualsiasi alimento**, anche ai frullati e ai succhi di frutta. Ideale per gli sportivi e nei cambi di stagione.



Agar agar polvere

Si usa come gelificante in cucina al posto della gelatina di pesce (un cucchiaino equivale a 8 fogli da 5g). Si utilizzano 4-5 g. di polvere scolti in 1 litro di acqua scaldata a 85°C - 90°C. Nelle torte di frutta si può aggiungere al succo di mele.

Prova anche i nostri preparati a base di alghe come:



Risotto mare e monti: con alghe, funghi e piselli

Brodo del pescatore: ottima base per il pesce

Frittata alle alghe: una frittata dal sapore di mare

Sale bretone alle alghe: dall'intenso profumo salmastro

Gomasio alle alghe: dal sapore più deciso

Gomasio alla spirulina: con le super proprietà della spirulina

TISANE e INFUSI

Tisana ai fiori Tisana sfusa



Ingredienti: Rosa petali (25%), (Rosa gallica petali), Camomilla (25%) (Matricaria camomilla L.), Fiori d'arancio (Citrus Aurantium L. subsp. Dulcis fior), Millefoglio (Achillea millefolium sommità fiorite), Anice stellato (Illicium verum Hooker frutti), Malva (1%) (Malva officinalis fior) e Karkadè (Hibiscus sabdariffa L. fior).

Prodotto alimentare
"...Un infuso, di profumati fiori di prato dai mille colori, e dai mille sapori..."



Frutti di Bosco Tisana sfusa



Ingredienti: Karkadè, Uvetta di Corinto, Mirtillo (1%), Rosa canina, Sambuco bacche, aromi.

Prodotto alimentare
Senza glutine e senza
lattosio.

"...il più classico degli infusi di montagna, un fantastico aroma di frutti di bosco, i sapori piccoli frutti si fondono in questa tisana dalla fragranza unica..."



Tisana zenzero composta Tisana sfusa



Ingredienti: Te verde, Goji (goji, solfritti), Zenzero radice (20%), Rosa canina e Caffè verde.

Prodotto alimentare

Immagine a scopo
illustrativo.



COME PREPARARE UNA TISANA

2500 ANNI DI TRADIZIONE

Ippocrate (460 a.C. - 370 a.C.) fu il primo a preparare una tisana: era una sorta di minestra di orzo della quale si beveva il liquido e si mangiavano i semi. Nel corso dei secoli la tisana ricoprì un ruolo fondamentale nel trattamento di patologie lievi. Il 1800 è stato un secolo di grande fermento dove, la tradizione popolare e le nuove conoscenze scientifiche hanno portato alla formulazione di ricette arrivate fino ai giorni nostri. Oggi alle tisane erboristiche si affiancano una grande varietà di tisane dai sapori più vari, ideali come reidratanti o semplicemente per un momento piacevole.

LA CORRETTA PREPARAZIONE

L'ideale è preparare la tisana lasciando riposare le erbe in tutto il volume di acqua disponibile, le tisane si possono preparare in tre modi diversi:

INFUSO: si porta all'ebollizione l'acqua, quando bolle si spegne il fuoco, si aggiunge la miscela di droghe e si lascia riposare per un tempo variabile tra i 2 e i 10 minuti. Tanto più il tempo si allunga tanto più la tisana risulterà di colore intenso, ma il suo gusto risulterà via via più amaro.

DECOTTO: la miscela di erbe si aggiunge nell'acqua ancora fredda, si porta ad ebollizione, si lascia bollire per qualche minuto e quindi riposare anche per 20 o 25 minuti.

MACERATO: si utilizza per piante particolarmente delicate, vengono poste in acqua fredda e lasciate riposare per 8 - 12 ore.



TISANE con Erbe PER LA SERA

Queste tisane sono ideali da bere alla sera, come tali o dolcificate con miele o zucchero per concludere serenamente la giornata!

Infuso della notte

Ingredienti : Finocchio, Melissa e Camomilla

Una tisana dolce e gradevole...
ideale per tutta la famiglia!



Dolce sera

Ingredienti : Melissa, Luppolo, Malva, Achillea, Passiflora e Tiglio.

La tisana della sera completa,
ma... senza camomilla!



Tiglio oranger

Ingredienti : Tiglio, arancio fiori, camomilla, melissa e aromi naturali.

Una tisana per la sera a base di tiglio!

Tisana ai fiori

Ingredienti : Arancio fiori, Camomilla, Anice stellato, Malva, Achillea, Rosa, Viola e aromi.

Una tisana ai fiori, bella da vedere e fantastica da gustare, ideale alla sera o in qualsiasi ora della giornata.



Notte serena Bio

Ingredienti : Camomilla, Melissa, Escolzia, Arancio e Tiglio.

Una tisana ideale da bere alla sera, certificata B.I.O!



Camomilla

Ingredienti : Camomilla capolini

Il più classico degli infusi per la sera!



Blu Relax

Ingredienti : Karkadè, Mela, Cannella, Arancio, aromi naturali, Zenzero, Melissa, Finocchio, Camomilla, Chiodi di garofano e Fiordaliso.

Blu, colore dell'acqua e del cielo, è associato alle cose positive ed emana un senso di calma e benessere.

Malva fiori & foglie

Ingredienti : Malva fiori e foglie

Un infuso classico, ideale per ogni momento della giornata, per grandi e bambini!



La sera, prova anche i sapori più classici:

Camomilla Romana

Verbena

Tiglio

Melissa

Achillea

Passiflora

Valeriana

TISANE DOPOPASTO

Dopo aver mangiato, quando ci sentiamo gonfi e appesantiti o semplicemente cerchiamo un'alternativa al solito caffè, perchè non provare una tisana?

Dopopasto

Ingredienti : Malva, Achillea, Menta, Finocchio e Rosa.

Una tisana ai fiori, bella da vedere, gradevole e delicata, ideale da bere a fine pasto.



Tisana alle Erbe Profumate

Ingredienti : Verbena, Rosmarino, Salvia, Limone, Arancio, Rosa, aromi.

La classica Salvia & Limone arricchita di erbe profumate tra cui prevale la verbena



Tireflux

Ingredienti : Kummel, Finocchio, Anice stellato, Papaja e Genziana

Ideale da bere quando lo stomaco va a fuocol



Salvia & Limone

Ingredienti : Salvia foglie e Limone scorze

La tisana della nonna da bere in qualsiasi momento della giornata, soprattutto dopo i pasti!



Mix di semi profumati

Ingredienti : Finocchio, Cannella, Anice verde, Malva, aromi naturali, Cumino e Tiglio.

Miscela di semi sgonfianti e carminativi, arricchita con il tiglio, amico del colon, e con la cannella nemica del gas intestinale.



Tilaxa

Ingredienti : Frangula, Senna, Anice stellato, Achillea e Liquirizia

E' una tisana a base di Frangula. La storia racconta che già nel XIII sec. la Frangula era consigliata dai medici per liberarsi.



Rabarbaro composta

Ingredienti : Rabarbaro, Senna, Frangula, Finocchio e Malva.

Il Rabarbaro è conosciuto per le proprietà digestive e lassative, anche se il suo uso non deve superare i 8 - 10 giorni.



Te Midro granette

Ingredienti : Senna, Carvi, Mentuccia, Calcatreppa, Malva foglie.

Si prepara mettendo in acqua calda un cucchiaino di erbe. Dopo qualche minuto si beve tutto comprese le erbe.



Finocchio composta

Ingredienti : Finocchio, Anice verde, Anice stellato e Liquirizia.

La versione BIO del mix di semi profumati!



Dopopasto BIO

Ingredienti : Finocchio, Rosmarino, Carvi, Carciofo, Menta, Basilico, Anice verde, Anice stellato e Liquirizia.

La versione BIO della nostra famosa Dopopastol



Anche disponibili: Liquirizia, Frangula, Manna, Senna, Cassia e Rabarbaro!

TISANE con Erbe DEPURATIVE e DRENANTI

La tradizione erboristica parla di piante che grazie al loro fitocomplesso sono in grado di depurare l'organismo e che aiutano il ricambio di liquidi favorendone il drenaggio.



nuova Ricetta

Fruit Dren

Ingredienti: Datteri, More di gelso, Aronia, Sambuco bacche e aromi naturali.

Una tisana alla FRUTTA per il DRENAGGIO dei liquidi corporei*.

*Allegato 1 DM Salute 9 luglio 2012

Depur soft

Ingredienti: Tè verde, Rooibush, Mela, Rosmarino, Cardo Mariano, aromi, Curcuma, Rosa, Girasole e Pu Erh

Depurativa, colorata e buonissima!



nuova Ricetta

Cole Stop

Ingredienti: Rosmarino, Tarassaco, Menta, Carciofo e Cicoria.

Con piante utili per una pulizia profonda del fegato.



nuova Ricetta



nuova Ricetta

Purify Total

Ingredienti: Finocchio, Betulla, Equiseto, Bardana, Phyllanthus niruri, Ortica, aromi e Mirtillo rosso.

Puliamo pelle, reni, fegato, intestino e vescica!



ricetta migliorata

Cascata in libertà

Ingredienti: Betulla, Equiseto, Centella, Ippocastano, Rusco, Malva, Erica e aromi naturali.

L'ideale è 1 L di tisana bevuta (calda o fredda) nel corso della giornata. Le erbe utilizzate sono utili quando le GAMBE fanno impazzire.



Cascata in libertà STRONG

Ingredienti: Betulla, Ortosiphon, Equiseto, Ononide, Centella e Mela

Una tisana a base di Betulla chiamata nel 1800 la "pianta renale", usata dai medici come DIURETICO



ricetta migliorata

Tempo di leggerezza

Ingredienti: Curcuma, Garcinia Cambogia, Gymnema, Moringa, Arancio Amaro, Dragoncello, Ortosiphon e Gramigna.

Se la bilancia è il tuo problema!



nuova Ricetta



Piuma

Ingredienti: Betulla, Tè verde, Rosmarino, Arancio amaro, Equiseto e Centella

Per prepararsi alla PROVA ESTATE: l'ideale è preparare 1 L di tisana da bere nel corso della giornata anche fredda.

Ancora disponibili, ma presto ci lasceranno!

Purezza dei prati

Ingredienti: Equiseto, Betulla, Menta e Rosmarino

Ideale da bere nei CAMBI DI STAGIONE, si può preparare 1 L di tisana da bere nel corso della giornata anche fredda.

Purezza dei prati STRONG

Ingredienti: Rosmarino, Tarassaco, Ginepro, Gramigna e Betulla

Come purezza dei prati, un poco più amara, ma ancora più STRONG

Tisana Purezza

Ingredienti: Finocchio, Rosmarino, Carciofo, Menta, Basilico e Tarassaco.

Purezza dei Prati in versione BIO!

TISANE ERBORISTICHE

Sono tisane le cui ricette sono state formulate sulla base della TRADIZIONE ERBORISTICA e della nostra esperienza di FARMACISTI PREPARATORI

Neomamma

Ingredienti : Finocchio, Cumino, Anice, Galega e Fieno greco.
Prova la tisana della MAMMA!
Una tisana da bere anche più volte durante la giornata dal sapore gradevole e dolce ottima per lei e per...



Energia Vitale strong

Ingredienti : Yerba mate, Kola, Ginseng, Damiana, Eleuterococco, Karkadè, Pepe rosa e Luppolo.

Ideale da bere al mattino AL POSTO DEL CAFFÈ! Una tisana ottima, per chi studia, lavora o fa sport!



Uva ursina composta

Ingredienti : Uva ursina, Ononide, Betulla, Malva e Mirtillo.

L'ideale è preparare 1 litro di tisana da bere nel corso della giornata. L'uva ursina è spesso utilizzata in caso di CISTITE.

Antiox Tea

Ingredienti : Karkadè, Rosa canina, Curcuma, Zenzero, Cardo mariano, Tè verde, Ciliegio e Aromi.

Una tisana ideale da bere tutti i giorni. Le piante presenti in questa tisana sono note in letteratura per la loro attività ANTIOSSIDANTE (Fonte: Pubmed.gov)

Nuova Ricetta



Novalei "- Pausa"

Ingredienti : Malva, Melissa, Biancospino, Eleuterococco, Luppolo, Passiflora, Rodiola rosea, Mirtillo e Rosa canina.
Una tisana da bere anche più volte durante la giornata. Indicata per quel periodo della vita di ogni DONNA caratterizzato da importanti cambiamenti.



Nuova Ricetta

Profumi di montagna

Ingredienti : Rosa Canina, Timo, Pino, Menta, Piantaggine, Echinacea, Peonia e Calendula.

Una tisana che riempie di profumo le VIE RESPIRATORIE, ottima da bere e da respirare!



Nuova Ricetta

Spirit Zen

Ingredienti : Rodiola rosea, Melissa, Eleuterococco, Achillea e Lavanda.

Una tisana composta da erbe descritte in letteratura come ADATTOGENE, che aiutano l'organismo ad adattarsi.

Biancospino composta

Ingredienti : Biancospino, Olivo, Ononide, Karkadè e Melissa

Una miscela con biancospino, questa pianta ha proprietà anti ansia e antipertensive.



Erbe Amaro Svedese

Ingredienti : Aloe, Angelica, Curcuma, Rabarbaro, Senna, Teriaca, Mannitolo, Mirra, Canfora e Zafferano.

La ricetta originale di Maria Treben, con zafferano, macinato in polvere.



Nuova Ricetta

Nulla Elit

Ingredienti : Equiseto, Malva, Ortica, Artiglio del diavolo, Cannella, Curcuma, Galanga, Spirea e Pepe.

Una tisana con ingredienti descritti come utili per migliorare la FUNZIONALITÀ ARTICOLARE*.

*Allegato 1 DM Salute 9 luglio 2012

Abbiamo a disposizione una vasta selezione di **erbe officinali** in **numerosi tagli**, inviaci l'elenco delle referenze di tuo interesse e ti faremo la nostra migliore offerta.

TISANE BELLE e BUONE

Una selezione di tisane alla frutta, ai fiori, alle spezie, buone e colorate, ideali da bere in qualsiasi ora della giornata!

Acchiappasogni

Ingredienti : Finocchio, Rosa canina, Salvia, Camomilla, Passiflora, aromi, Luppolo e Valeriana.

Un tuffo nella natura selvaggia del Nord America con i rimedi tipici dei Nativi Americani.



Atmosfera del focolare

Ingredienti : Karkadè, Arancio dolce, Calendula, Fiordaliso, Cannella, Chiodi di garofano e Rosa

Una tisana SPEZIATA in cui prevalgono la cannella e i chiodi di garofano



Bonet

Ingredienti : Arancio scorze, Karkadè, Cannella, Cacao fave, aromi, Mandorle e Nocciole.

Una tisana dal sapore del tipico dolce al cucchiaino della tradizione Piemontese.



Caffè Dream

Ingredienti : Uvetta, caffè verde, liquirizia, fave di cacao, aromi, coriandolo, fiordaliso e mandorla.

E' una tisana, ma dal profumo sentore di caffè!



Cocktail melograno

Ingredienti : Cannella, Karkadè, Menta, Rosa canina, Melograno, aromi, Rosa e Mirtillo rosso.

Una miscela di sapori caldi e gustosi.



Colori della Terra

Ingredienti : Finocchio, Anice verde, Anice stellato e Liquirizia.

Una tisana ottima sia calda che fredda al sapore di ANICE e LIQUIRIZIA.



Crostata al marzapane

Ingredienti : Arancio, Uvetta, aromi, Albicocca, Limone, Fave di Cacao e Mandorle.

Una golosa tisana che ricorda il sapore di crostata e di mandorle.



Curcuma e Lime

Ingredienti : Arancio scorze, Curcuma, Zenzero, Mela, aromi e Lime.

Una tisana profumatissima, leggermente aspra, ma con le note esotiche della curcuma.



Danza delle stelle

Ingredienti : Mela, Rosa canina, Arancio dolce scorze, Anice stellato, Cardamomo e aroma.

Una tisana DOLCE e piacevole dal gradevole sapore di MIELE.



Dolcezza al Rhum

Ingredienti : Uvetta, Mela, Karkadè, Caffè verde, aromi, Fave di cacao, acacia fiori, arancio fiori e fragole.

Una tisana al sapore di rhum: dolce e amaro con un retrogusto bruciato.

Nuova Ricetta

Fiore della Vita

41

Frutta esotica

Ingredienti: Salvia, Centella, Eleuterococco, Ginkgo, Rodiola, aromi naturali, calendula e rosa.
Il fiore della vita rappresenta la potenza vivificante e generatrice del Sole, la struttura interna del Creato ed il suo completamento.

Ingredienti: Uvetta, Arancio scorze, Karkadè, Mela, Rosa canina, Papaja, Ananas, Cocco, Banana e aromi
Tutto il gusto dei nostri frutti esotici. Ottima anche fredda



Frutti di bosco

Ingredienti: Karkadè, Uvetta di Corinto, Mirtillo, Ribes, Rosa canina e aromi

Ottima sia calda che fredda



Giardino dell'Eden

Ingredienti: Mela, Uva rossa, Karkadè, Pera e aromi naturali.

Una tisana alla frutta BIO



Infuso speziato

Ingredienti: Cannella, Cardamomo, Liquirizia, Pepe nero, Coriandolo, Zenzero e Peperoncino.

Un infuso BIO dall'intenso sapore SPEZIATO.



Magia delle fate

Ingredienti: Uva rossa, rosa canina, karkadè, aromi naturali.

Una tisana ai frutti rossi del bosco BIO



Meditazione

Ingredienti: Uvetta, Mela, Rosa canina, Albicocca, Camomilla, Arancio, Rosa e aromi.

Il fine della meditazione è quello di riuscire a concentrare l'attenzione su noi stessi, seguendo percezioni, sensazioni, pensieri ed emozioni, o sull'ambiente esterno al fine di raggiungere un livello di maggior consapevolezza e di calma interiore.



Mela e cannella

Ingredienti: Mela, Cannella, Karkadè, Rosa canina, Arancio scorze e Aromi

Dal caldo sapore di mele e cannella che ricorda lo strudell



Mela e limone

Ingredienti: Arancio scorze, Mela, Karkadè, Calendula, Limone e aromi

Una tisana fresca e saporita ottima sia calda che fredda.



Menta e liquirizia

Ingredienti: Menta e liquirizia.

Una tisana piacevolissima, ottima al pomeriggio, ma anche per colazione.



Mirtillo e ciliegia

Ingredienti: Rosa canina, Karkadè, Mela, Arancio scorze, Mirtillo e aromi

Una miscela golosa ottima anche fredda



Pink passion

Ingredienti: Arancio scorze, Karkadè, Rosa canina, aromi, Fiordaliso rosso, Mirtillo rosso, e Fragola.

Una tisana al FRUTTO DELLA PASSIONE, dal sapore speciale di Maracuja.



Risveglio dell'Anima

Ingredienti: Karkadè, Cocco, Banana, Aronia, Cacao e aromi.

In alcune fasi della vita si è disconnessi dalla realtà e questo porta ad ansia, depressione e rabbia; il risveglio è quel momento in cui torniamo consapevoli del mondo che ci circonda.



Sole e Luna

Ingredienti: Arancio, karkadè, liquirizia, artice stellato, cannella, camomilla, stevia, aromi naturali, calendula, camomilla, girasole, lavanda, tiglio e mirtillo rosso

l'Yin e lo Yang, la notte ed il risveglio!



Spirito della Luna

Ingredienti: Cannella, Coriandolo, Liquirizia, Zenzero e Cardamomo.

Una tisana dal sapore orientale con note di ZENZERO e SPEZIE.



42



Tisana agli agrumi

Ingredienti: Carote, Melissa, Arancio, Lemongrass, Cocco, Lime, Limone, Mandarino e aromi naturali.

Gradevole, al sapore di AGRUMI.



Nuova Ricetta

Tisana dei Chakra

Ingredienti: Rosmarino, Biancospino, Tarassaco, Trifoglio rosso, fragola foglie e calendula.

Bilancia e armonizza i Chakra, regola il campo di energia che ci circonda.

Tisana Rosagrana

Ingredienti: Mela, karkadè, Citronella, Melograno, carota, stevia, rosa, aromi.

Una gradevole tisana al sapore di ROSA e MELAGRANA



Torta della nonna

Ingredienti: Arancio, Salvia, Uvetta, Karkadè, Stevia, aromi, Acacia e Fragola

E' una tisana, ma assaporandola emerge il suo sapore di TORTA alle FRAGOLE.



Nuova Ricetta



Nuova Ricetta

Waikiki Beach

Ingredienti: Karkadè, Arancio, Cocco, Mela, Ananas, aromi e Fiordaliso.

Il sapore di spiagge lontane: di ANANAS e COCCO.



Nuova Ricetta

Zabaione

Ingredienti: Arancio, Fieno greco, Mela, Tè verde, Coriandolo, aromi, Rodiola rosea, Curcuma e Chiodi di garofano.

Fatti uno Zabaglione.... in tisana!

Zenzero e limone

Ingredienti: Zenzero, Limone scorze, Mela, Melissa, Malva, Arancio dolce e aromi.

Ideale da bere in qualsiasi ora della giornata, dopo pranzo o alla sera, ottima sia calda che fredda.



TISANE DEGLI ELEMENTI

Le tisane dei segni zodiacali! Empedocle (ca. 450 a.C.) fu il primo a proporre quattro elementi costitutivi di tutte le cose, immutabili ed eterni: Acqua, Aria, Fuoco e Terra. Elementi visibili ed invisibili, fisici e spirituali al tempo stesso.

L'elemento **Acqua**, legato alla Luna, dona la visione di cose nascoste, aumenta i poteri magici e medianici e protegge dalle arti oscure.

L'elemento **Aria**, dona spensieratezza e libertà, aiuta nel ricercare l'ispirazione e soluzioni ad astiosi problemi.

L'elemento **Fuoco** dona forza fisica e coraggio, porta saggezza e magia, aiuta nelle questioni di cuore ed amicizia, sviluppando fascino, carisma e sensualità.

L'elemento **Terra** favorisce la rinascita, il rinnovamento e la comunicazione con la natura. Aiuta nelle questioni materiali e nel compimento di nuovi progetti.



Tisana ACQUA

Ingredienti: Malva, mirtillo, cannella, anice stellato, liquirizia e fiordaliso.

Una tisana al sapore di anice e spezie per tutti i segni d'Acqua: Cancro, Scorpione e Pesci.

Tisana ARIA

Ingredienti: Menta, verbena, finocchio, calendula, equisetolo, limone, melissa e aromi naturali.

Una tisana con note di verbena e menta per tutti i segni d'Aria: Gemelli, Bilancia e Acquario.



Tisana FUOCO

Ingredienti: Karkadè, arancio scorze, mela, rosa canina, fragola e aromi naturali.

Una tisana al sapore di frutti di bosco per tutti i segni di Fuoco: Ariete, Leone e Sagittario.



Tisana TERRA

Ingredienti: Liquirizia, tè nero, ginepro, pepe nero, sambuco e mirtillo.

Una tisana al sapore di Liquirizia per tutti i segni di Terra: Toro, Vergine e Capricorno.

TISANE FREDDHE

Per una corretta preparazione: mettere un cucchiaino di miscela in 200 ml di acqua fredda, lasciar riposare per 10 minuti girando di tanto in tanto per migliore l'estrazione. Filtrare e bere come tale oppure per rendere il sapore ancora più intenso aggiungere un cucchiaino di zucchero e qualche goccia di succo di limone. E' ottima anche preparata calda.



Malaga

Ingredienti: Uvetta, Mela, Cocco fette, Arancio dolce scorze e fiori, aromi, fiordaliso petali, girasole petali.

Al sapore di uvetta



Stracciatella

Ingredienti: Fichi, Cocco fette, Mela, Fave di cacao, More del Gelso, aromi.

Al sapore di cacao



Variiegato Amarena

Ingredienti: Uvetta, Karkadè, Arancio scorze, Aromi (5%), Ciliegia, Sambuco fiori, Peonia fiori.

Al sapore di amarena



Zuppa Inglese

Ingredienti: Karkadè, Albicocca naturale, Mela, Fave di Cacao, Rosa, aromi.

La zuppa inglese è diventata una tisana!



TISANE MANGIA e BEVI



LE TISANE MANGIA & BEVI

Tisane composte solo da frutta o frutta e zuccherini! Dopo l'infusione la frutta si può lasciare sul fondo della tazza e mangiarla! Le Mangia & Bevi sono anche ottime da aggiungere nello yoghurt, alla macedonia, al gelato o nei dolci!

Frutti del sottobosco

Ingredienti : Uvetta, fragola, mirtillo, lampone, aromi.

Al sapore di frutti di bosco.



Fragranza d'estate

Ingredienti : Uvetta, Mela, Fragola, Mora, Aromi.

Al sapore di fragole e agrumi.



Colori d'autunno

Ingredienti : Uvetta, papaya (Papaya, zucchero, solfiti), mela, pomodoro, zucca e aromi.

Al sapore di uva e mele.



Fantasia tropicale

Ingredienti : Uvetta, Ananas (Ananas, Zucchero, Acido Citrico, solfiti), Papaya (papaya cubetti, zucchero, solfiti), Banana (Banana, olio di cocco, zucchero, miele ed essenza), Mela, Cocco (Cocco cubetti, zucchero e solfiti), Aromi.

Al sapore di frutta esotica.



Shangrila spirit

Ingredienti: Ananas (ananas, zucchero, acido citrico, solfiti), Papaya (papaya, zucchero, solfiti), Uvetta, Mela, Goji (goji, solfiti), Fragole, aromi.

Al sapore speziato.



Coccole d'oro

Ingredienti : Uvetta di Corinto, mela a cubetti, limone Liofilizzato (succo conc. di limone albicocche, amido di mais, anti impaccanti E401), cuori di zucchero (Zucchero, farina di riso, olio di arachide idrogenato, fecola di patata, aroma, colorante E120, E160a.), aromi.

Al sapore di frutta.



Giardini di Naxos

Ingredienti : Agrumi (Arancio scorze, Limone liofilizzato: succo concentrato di limone, albicocche, amido di mais anti impaccante E401), Uvetta, Mela, Carota e aromi naturali.

Al sapore di agrumi.



Dolce armonia

Ingredienti : Datteri, Prugna, Gelso bianco, Gelso nero, albicocca, cocco e aromi.

Al sapore di prugna.



Fruit garden

Ingredienti : Uvetta di Corinto, uvetta sultana, albicocca, mela, pera, pesca, aromi naturali, conservante: anidride solforosa (E220).

Al sapore di pesca.



Per un corretto uso alimentare:
mettere un cucchiaino raso di miscela in 200 ml di acqua (circa 10 - 15 gr per litro) far bollire 5 min. spegnere il fuoco e lasciar riposare 5 min. L'infuso è anche ottimo bevuto freddo. Consumare come tale o dolcificata.

LE ERBE OFFICINALI E AROMATICHE LA VERDURA DISIDRATATA E LA FRUTTA

Acacia fiori
 Achillea Millefoglio fiori tagliati
 Achillea Moscata pianta fiorita tagliata
 Agar Agar
 Aglio bulbo a fette / granuli / polvere
 Aglio bulbo Italia a fette / granuli / polvere
 Aglio Italia BIO a fette / granuli / polvere
 Aglio polvere BIO
 Aglio ursino
 Agnocasto frutti
 Agrimonia
 Albicocca arancione
 Albicocca naturale senza solfiti
 Alchemilla vulgaris
 Alga Dulse Palmaria intera
 Alga Dulse Palmaria polvere
 Alga Kombu foglia intera
 Alga Kombu foglia intera BIO
 Alga Nori fogli
 Alga Wakame foglia intera
 Alloro foglie intere / t.t
 Alloro Italiano foglie intere
 Alloro polvere
 Aloe Vera Chunks
 Amla frutti polvere gooseberry
 Anacardi sgusciati interi crudi
 Ananas cubetto
 Ananas fette (anelli)
 Ananas fette naturali (anelli)
 Aneto cime / semi
 Aneto cime BIO
 Angelica radice tt
 Anice stellato frutti interi / t.t. / polvere
 Anice stellato frutti interi BIO
 Anice verde semi
 Arancia candita a cubetti (frutta colata)
 Arancio amaro scorze verdi t.t.
 Arancio dolce fiori
 Arancio dolce scorze gialle t.t.
 Arancio dolce scorze nastri
 Arancio dolce scorze taglio tisana BIO
 Argilla bianca - bentonite colloidale
 Argilla verde pastorizzata e
 debatterizzata - Montmorillonite
 Argilla verde ventilata - Montmorillonite
 Arnica montana
 Aronia bacche
 Arquebuse prov. Italia
 Artemisia volgare sommità
 Artiglio del diavolo - Harpago radice
 polvere/radice tagliata
 Assafetida
 Astragalo
 Barbabietola rossa polvere
 Bardana radice
 Basilico foglie
 Basilico foglie Italia
 Betulla foglie taglio tisana
 Biancospino fiori e foglie
 Boldo foglie tt
 Borsa Pastore erba tagliata
 Cacao amaro polvere
 Caffè verde macinato
 Calamo aromatico
 Calendula fiori interi / petali
 Camomilla matricaria capolini / setacciatura
 Camomilla matricaria capolini BIO

Camomilla romana fiori
 Canapa semi decorticato
 Canfora naturale polvere
 Cannella Ceylon polvere
 Cannella polvere Cassia
 Cannella Ceylon polvere BIO
 Cannella Quillings pezzi
 Cannella stecche 5 cm / 25 cm
 Capperi disidratati
 Carbone vegetale plv leggero fu
 Carciofo foglie tgl
 Cardamomo nero seme senza guscio
 Cardamomo seme macinato
 Cardamomo seme verde
 Cardamomo seme verde BIO
 Cardamomo seme verde extra
 Cardo Mariano semi
 Carota cubetti/granuli
 Carrubbe baccelli interi
 Cartamo fiori mondi
 Carvi semi interi / polvere
 Cascara sagrada corteccia tagliata
 Cassia fistole
 Ceci lisci italiani
 Cedro candito a cubetti
 Centella asiatica pianta tt
 Cerfoglio sommità
 Chia semi
 China calisaya corteccia contusa
 Chiodi di Garofano interi / polvere
 Chlorella alga polvere
 Cicoria radice t.t./ polvere
 Ciliegia candita rossa
 Ciliegia naturale senza solfiti
 Cipolla fette Italia
 Cipolla fiocco / polvere
 Cipolla polvere BIO
 Cocco chips sz zucchero e solfiti aggiunti
 Cocco cubetto morbido
 (contiene gelatina animale)
 Cocco cubetto Thai
 Cocco farina
 Coriandolo semi interi / polvere
 Cous cous precotto medio
 Cumino semi Interi / macinati
 Curcuma radice intera / t.t. /polvere
 Curcuma radice polvere BIO
 Damiana
 Datteri Medjoul
 Desmodium foglie tt
 Dragoncello BIO
 Dragoncello Estragone
 Echinacea
 Eleuterococco tt
 Elicriso
 Epilobio foglie tagliate
 Equiseto pianta taglio tisana
 Erba cipollina fiocco / foglie tubolari
 Erba Medica - Alfa Alfa
 Erbe per amaro svedese
 Erica fiori
 Erisimo
 Escolzia erba tagliata
 Eucalipto foglie
 Eufrasia sommità
 Fauglioli borlotti / cannellini

Farro perlato Italiano
 Fave di cacao granella
 Fave di Tonka
 Fichi secchi Calabria
 Fieno Greco grani interi / polvere
 Finocchietto selvatico
 Finocchietto siciliano semi
 Finocchio frutti interi
 Finocchio frutti interi BIO
 Fiordaliso fiori
 Fiordaliso fiori Bianchi senza calice
 Fiordaliso fiori Blu senza calice
 Fiordaliso fiori Rossi senza calice
 Fragola disidratata naturale
 Fragola Foglie taglio minuto
 Fragole lio
 Frangula corteccia
 Frassino Corteccia /foglie
 Fucus vesiculosus tallo tt
 Fumaria
 Galanga minore rizoma t.t./ polvere
 Galega erba fiorita tt
 Garcinia cambogia frutti interi
 Gelso nero foglie tagliate
 Gelsomino fiori
 Genepy prov. Italia
 Genziana radice intera / t.t
 Genzianella pianta fiorita
 Ginepro bacche intere / polvere
 Ginkgo biloba
 Girasole semi decorticati
 Goji
 Gramigna rizoma bianco
 Grano Italiano
 Guaranà semi polvere
 Gymnema silvestre foglie
 Hamamelis foglie tagliate
 Henne' Rosso Iran / Egitto
 Henne' Nero Iran
 Miscela a base cromatica biondo
 Miscela a base cromatica castano chiaro
 Miscela a base cromatica castano scuro
 Miscela a base cromatica mogano
 Miscela a base cromatica ramato
 Miscela a base cromatica tiziano
 Henne' Neutro (Cassia obovata) polvere
 Iperico sommità
 Ippocastano semi spezzati
 Ireos
 Issopo sommità tagliate
 Karkade' fiore BIO
 Karkade' fiore intero e t.t
 Kiwi a fette
 Kola noce tagliate
 Kumquats
 Lampone foglie
 Lamponi interi lio
 Lavanda fiori blu
 Lavanda fiori std (lavandino)
 Lavanda polvere
 Lemon grass foglie tagliate
 Lenticchie Italiane verdi / rosse
 Levistico
 Lichene islandico
 Limone candito fette
 Limone polvere Italia tutto frutto

Limone scorze t.t / polvere
 Lino semi interi
 Liquirizia polvere composta
 Liquirizia radice naturale fascetti
 Liquirizia radice naturale polvere / t.t
 Liquirizia succo polvere / tronchetti
 Lithothamnium calcareum polvere
 Luppolo coni tt
 Maca polvere
 Macis fiore Papua intero / macinato
 Maggiorana foglie monde
 Mais stimmi
 Malva fiori blu / fiori e foglie / foglie t.t
 Malva fiori e foglie BIO
 Mandarino scorze tt
 Mandorla sgusciata Sicilia
 Mandorla sgusciata e pelata Sicilia
 Mandorla spelata farina
 Mango fette
 Mango naturale
 Mannite da fruttosio
 Mela alla cannella chips
 Mela frutto disidratato a cubetti
 Mela frutto secco tagliato BIO
 Melanzane cubetti
 Melissa foglie tt
 Melograno scorze del frutto tagliate
 Menta dolce
 Menta forte contusa
 Menta piperita foglie taglio minuto
 Menta piperita foglie spezzate t.t
 Miglio decorticato Italiano
 Mirtillo foglie
 Mirtillo nero Italia
 Mirtillo polvere
 Mirtillo rosso americano (Cranberries)
 Mirto bacche / foglie
 More bacche frutta stabilizzata
 More di Gelso
 More di Gelso nero BIO
 Moringa
 Nigella sativa semi
 Nocciola Piemonte farina / granella/ intera
 Noce moscata intera BIO
 Noce moscata intera / polvere
 Noci sgusciate a quarti
 Olive nere secche taglio fette
 Olive taggiasche denocciolate intere essiccate
 Olivo foglie intere / t.t
 Olmo rosso corteccia tagliata
 Ononide spinosa
 Origano foglie BIO
 Origano mediterraneo foglie monde
 Origano siciliano foglie monde
 Orthosiphon (Te di Giava)
 Ortica foglie taglio minuto / t.t
 Orzo perlato Italiano
 Papavero semi blu
 Papaya cubetti / pezzi
 Papaya naturale
 Paprika affumicata / chips / dolce / forte
 Parietaria tt
 Passiflora sommità
 Patata flocchi con o senza conservanti
 Peonia petali dei fiori
 Pepe bianco macinato / polvere / grani
 Pepe cubebe grani
 Pepe di Cayenna intero
 Pepe di Timut frutti interi
 Pepe lungo frutti interi
 Pepe nero macinato / polvere / grani
 Pepe nero in grani BIO
 Pepe rosa in grani

Pepe verde in grani
 Peperoncino Italiano polvere / contuso / 6-9 cm
 Peperoncino essiccato in Italia polvere / contuso
 Peperoncino contuso BIO
 Peperoncino importazione polvere / contuso
 Peperoncino intero 1-2cm Birds eye
 Peperone rosso fiocco
 Pera frutto disidratato a cubetti
 Pera frutto disidratato BIO
 Perilla foglie
 Pesche fette/pezzi
 Phyllanthus Niruri
 Physalis - bacche inca
 Piantaggine foglie taglio tisana
 Pilosella pianta tagliata
 Pimento grani - pepe garofanato
 Pino gemme tagliate
 Pinoli Italiani
 Piselli spezzati italiani
 Pistacchio sgusciato Grecia
 Pomelo a fette senza colorante
 Pomodoro flocchi / polvere
 Pomodoro Italiano seccato al sole
 Pomodoro scaglie Italia
 Porro verde disidratato fiocco
 Prezzemolo foglie tagliate 2/4mm
 Prugne secche denocciolate/cubetto
 Psillio semi bruni lucenti / cuticola
 Quinoa semi
 Rabarbaro Cina radice
 Radicchio rosso italiano
 Rafano radice bianca polvere
 Rafano radice nera polvere
 Ribes nero foglie / frutti stabilizzati
 Rodiola rosea
 Rosa boccioli / petali
 Rosa canina frutti senza semi / macinati
 Rosa canina taglio tisana BIO
 Rosmarino aghi interi / contusi
 Rovo foglie
 Rusco - pungitopo rizoma
 Ruta graveolens foglie
 Salice bianco corteccia
 Salvia officinale foglie intere / polvere
 Sambuco bacche / fiori mondi
 Sandalo rosso polvere alimentare
 Santoreggia foglie
 Saponaria radice tagliata
 Scalogno
 Schisandra frutti
 Sedano rapa cubetti
 Segale Italiana
 Senape gialla grani / polvere
 Senape gialla grani BIO
 Senape nera grani
 Senna foglie / follicoli
 Serenoa repens taglio tisana
 Sesamo nero semi
 Sesamo semi naturali
 Somacco - Sumac
 Spaccapietre
 Spirea Ulmaria
 Spirulina
 Stevia
 Tamarindo polpa del frutto
 Tarassaco radice
 Tarassaco radice BIO
 Tiglio argenteo fiori / fiori e brattee
 Timo foglie BIO
 Timo volgare foglie t.t. / polvere
 Trifoglio rosso fiori

Tulsi - Basilico sacro
 Uva rossa BIO
 Uva Sultana di Corinto / Turchia
 Uva Sultana Turchia
 Uva ursina foglie monde tt
 Valeriana radice europea tt
 Vaniglia baccelli interi / polvere
 Verbasco fiori
 Verbena odorosa Lippia
 Verbena Officinalis
 Viola blu fiori
 Vischio
 Vite vinifera foglie tagliate
 Yerba mate' foglie
 Zafferano Iran stimmi interi / polvere
 Zenzero candito cubetti con zucchero
 Zenzero candito cubetti senza zucchero
 Zenzero candito lischette con zucchero
 Zenzero candito lischette senza zucchero
 Zenzero disidratato al naturale -
 candito con fruttosio
 Zenzero radice intera / t.t / polvere
 Zenzero tutta frutta
 Zucca cubetti / semi
 Zucchine cubi / flocchi

Erbe di montagna
 propone una vasta
 gamma di
**ERBE OFFICINALI,
 ERBE AROMATICHE,
 SPEZIE,
 TE', TISANE e
 FRUTTA
 DISIDRATATA .**
 Con **oltre 500**
referenze disponibili,
 già in sacchi da 500
 grammi o in confezioni
 di peso superiore, ci
 proponiamo come
 vostro punto di
 riferimento per quanto
 riguarda tutto
 il mondo delle erbe
 disidratate!

Non trovi il prodotto
BIOLOGICO che stai
 cercando? **Contattaci!**
 L'elenco delle piante
 officinali BIO trattate è
 in continuo
 aggiornamento!
**Chiedi il documento
 giustificativo
 aggiornato!**

TE e TE AROMATIZZATI

茶

Tchá

"armonia dell'uomo
con la natura"



IL MONDO del TÈ

UNA LUNGA TRADIZIONE

Il Tè è una delle bevande più bevute al mondo. Esistono tanti tipi diversi di Tè che variano per il luogo d'origine, per il modo in cui sono coltivati e per i trattamenti che subiscono dopo il raccolto. Il suo utilizzo come bevanda nasce in Cina, fu importato in Europa dalla Compagnia Olandese delle Indie orientali nel XIV sec. In Europa ebbe subito un grande successo, dapprima in Francia e Olanda e poi in Inghilterra.

LA CAMELIA

Le piante utilizzate per produrre il tè appartengono alla famiglia delle Theaceae e al genere Camellia. Esistono varietà ornamentali e varietà destinate all'infusione tra cui le più note sono:

la **Camellia sinensis**, la **Camellia assamica** e la **Camellia manipurica**.

L'albero allo stato selvaggio può raggiungere i 15 metri d'altezza, ha fiori bianco giallastri e semi simili a noccioline. Le foglie, che possono raggiungere le dimensioni di 16 cm x 6 cm sono alternate. Cresce bene in terreni acidi e vive tra i 13°C e i 32°C, viene coltivata in Bangladesh, Cina, India, Giappone, Vietnam, Kenya e molti altri Paesi. Le foglie di tè vengono raccolte più volte all'anno, il numero di raccolte dipende dalla zona e dalla stagionalità.

Noi vi proponiamo una vasta scelta di Tè provenienti dal mondo...

Legenda Tè:



Miscela BIO



Miscela disponibile sia BIO sia convenzionale

NB: TUTTE LE ALTRE MISCELE SONO CONVENZIONALI



Provenienza:
INDONESIA



Provenienza:
CINA



Provenienza:
GIAPPONE



Provenienza:
SRI LANKA



Provenienza:
INDIA



Provenienza:
CINA BIO



Provenienza:
GIAPPONE BIO



Provenienza:
SRI LANKA BIO



Provenienza:
NEPAL

TE' VERDE

Nella lavorazione "in verde" le foglie vengono arrotolate, ma non fermentate. Dopo una fase di appassimento le foglie sono stabilizzate a caldo. Nella fase di rullatura viene determinata la forma del tè: arrotolata, attorcigliata, appiattita o appallottolata. Segue l'essiccazione. Questa lavorazione mantiene inalterate le proprietà del tè. I tè verdi sono arrivati in Europa in periodi più recenti rispetto ai tè neri. L'infusione, di solito, si conduce a temperature comprese tra i 75°C e i 80°C con tempi di infusione di 2 o 3 minuti.



TE' VERDE GUNPOWDER

Uno dei tè più consumati al mondo. Prende il nome dalle foglie arrotolate in piccole palline che ricordano la polvere da sparo, messe in acqua le foglioline sembrano "esplodere". Il sapore è metallico, acidulo, forte, fresco e pungente.



TE' VERDE CHUN MEE

La sua forma detta "a sopracciglio di vecchio" è ottenuta mediante un particolare processo di tostatura. Ha un aroma intenso e penetrante con note di prato fiorito e frutta, il gusto è forte e persistente.



TE' VERDE MAO FENG

E' un tè di alta montagna proveniente dalla regione di Huang Shan, è delicato al palato, gustoso, mai tannico. E' anche ideale da bere freddo. E' ideale, prima dell'infusione, lavarlo 5 secondi a 75°-80°C.



TE' VERDE PI LO CHUNG

E' un tè cinese molto raffinato, arrotolato manualmente, le foglie sono coperte da una peluria argentata e ha una fragranza fruttata. L'infuso è chiaro e soave. Può essere infuso anche 4 o 5 volte.



TE' VERDE BANCHA

Le stesse piante da cui si raccoglie il sencha, ma le foglie sono raccolte in tarda estate e in autunno e sono più grandi. La lavorazione giapponese prevede una stabilizzazione a vapore. L'aroma è intenso, vegetale, fresco con note amarognole.

TE' VERDE



TE' VERDE SENCHA

Conosciuto come "Zampa di ragno" è il tè più consumato in Giappone. E' coltivato in pieno sole. Il raccolto è primaverile e inizio estivo. L'aroma è intenso e vegetale, ha note che ricordano l'acqua iodata di mare.



TE' VERDE MATCHA

E' un tè raccolto in primavera e finemente macinato in polvere. La varietà proposta è un tè da cerimonia. Per preparare il tè macha si scalda la tazza con acqua ben calda, si asciuga, si mette una punta di cucchiaino di polvere e si aggiungono 200 ml di acqua a 70°C, con una frusta si mescola e si beve subito.



TE' VERDE KUKICHA

Deriva dal termine Giapponese Kuki che significa ramo. E' raccolto in autunno ed è un tè povero di caffeina. Il Tè kukicha viene preparato come gli altri tè verdi, ma può essere reinfuso fino a tre volte.



TE' VERDE GENMAICHA

E' un tè composto da te bancha giapponese, riso soffiato e riso tostato. Questo abbinamento di ingredienti dà al tè un profumo leggermente tostato, quasi di pop corn. L'aroma è dolce e caramellato. Ha un basso contenuto di caffeina ed è ideale da bere anche alla sera.



TE' VERDE HOJICHA

Tè verde giapponese ottenuto per tostatura del tè bancha. E' un tè con bassissimo contenuto di caffeina, ha un sapore aromatico che ricorda le nocciole tostate. L'ideale è effettuare un'infusione veloce, di circa 30 secondi.



TE' VERDE GYOKURO

E' il tè verde giapponese più pregiato. E' un tè di ombra, poco astringente dai sentori marini e vegetali. Viene raccolto a mano in primavera. Il colore verde, particolare le ha attribuito l'appellativo di "gocce di giada".



TE' VERDE DOOARS

Il Tè verde Dooars Kadambini è coltivato a bassa quota nella piccolissima provincia omonima nell'India settentrionale ad ovest dell'Assam. E' uno dei rari esempi di tè verde indiano disponibili in Europa. L'infuso è marrone rossiccio e ha un gusto deciso rispetto agli altri tè verdi.

TE' VERDI Aromatizzati



nuova Ricetta

GIRO del mondo

Ingredienti: Tè sencha, Tiglio, Malva, Arancio dolce, Uvetta, Girasole, Mirtillo rosso e aromi.

sapore floreale e aromatico

RUGIADA MATTUTINA

Ingredienti: Tè gunpowder, Cocco, Fieno greco, Goji, Liquirizia, Rosmarino, Mela, Menta, Fiordaliso e aromi.

sapore fresco e aromatico



TERRE MEDITERRANEE

Ingredienti: Tè sencha, Mela, Karkadè, Arancio dolce, Mandarino e aromi.

agli agrumi



CORTE IMPERIALE

Ingredienti: Tè gunpowder, Uvetta, Carota, Coriandolo, Arancio, Erica, Viola e aromi.

alla frutta e agrumi



SOTTOBOSCO STREGATO

Ingredienti: Tè sencha, More, Fragole, Lamponi, Mirtilli, Erica e aromi.

ai frutti di bosco

GIORNATA di SOLE

Ingredienti: Tè gunpowder, Uvetta, Mirtilli rossi, Mela, Calendula, Lamponi e aromi.

gusto dolce, morbido e fruttato



STUPORE d'INFINITO

Ingredienti: Tè sencha, Sambuco, Cannella, Pepe rosa, Liquirizia, Dragoncello, Menta, Zenzero, Limone e aromi.

gusto floreale e pungente



nuova Ricetta



MILLE e una NOTTE

Ingredienti: Tè gunpowder, Cannella, Rosa, Cardamomo, Anice stellato, Chiodi di garofano, Sambuco e aromi.

sapore speziato



TE' VERDE JASMINE

Ingredienti: Foglie di Tè verde cinese
sapore di gelsomino

TE' VERDE EARL GREY

Ingredienti: Tè verde cinese, aroma naturale
sapore di bergamotto



CONVENZIONALE



Tè verdi aromatizzati BIO: **Menta, Pesca, Vaniglia e Te verde del bosco** (Tè verde gunpowder, uva rossa, rosa canina, karkadè, mela e aroma naturale)

TE' BIANCO

Nella lavorazione in bianco le foglie di tè non vengono ne arrotolate, ne fermentate. La lavorazione mantiene inalterate tutte le proprietà del tè. Le fasi cruciali della lavorazione sono: la raccolta, in cui vengono raccolti solo i germogli. Il processo viene svolto completamente a mano per non danneggiare le foglioline. Il secondo processo chiave è l'appassimento, che deve essere controllato e interrotto prima che il tè inizi a degradarsi o a ossidarsi. I germogli, poveri in tannino, permettono infusioni a 70° - 75°C per 7 - 10 minuti. L'infuso ottenuto è di colore paglierino e dal sapore delicato.



TE' BIANCO PAI MU DAN

E' noto anche come "Tè dell'Imperatore". E' ottenuto lavorando il tè "in verde", ma raccogliendo le foglie appena germogliano. Le foglie non ancora del tutto dischiuse danno un infuso pallido, limpido, fresco e vellutato. (pronto in 7 min)



TE' BIANCO BAI HAO YIN ZHEN

Te cinese proveniente dalla provincia del Fujian. Tra i tè bianchi questa è la varietà più pregiata ed è prodotto solo con i germogli non ancora schiusi. E' un tè da meditazione, da assaporare in purezza senza l'accompagnamento con il cibo.

I FIORI DI TE' BIANCO

Questi tè sono realizzati artigianalmente cucendo a mano foglie di tè bianco molto tenero a fiori. Per godere a pieno della fioritura del tè l'ideale è mettere la pallina in una teiera trasparente con 500 ml di acqua a 85 - 90°C. Si procede con un primo lavaggio di 3- 5 minuti, dopo il quale si procede con 3 infusioni da 5 minuti ciascuna.

La meravigliosa fioritura dei fiori di tè!



Tè, boccioli di rose.

Tè, fiori di calendula.

Tè, fiori di gelsomino.

Tè, fiori di gelsomino.

I diversi tipi di fiori sono assortiti in maniera casuale e possono essere alternativamente disponibili in maniera discontinua. Contattateci per dirci quali sono attualmente è disponibile.

TE' NERI

Questa lavorazione fu ideata per rendere i tè destinati al commercio internazionale **più conservabili**. Dopo la fase di appassimento e rullatura segue una fase caratteristica di ossidazione in condizioni di temperatura, umidità e durata controllate in cui si sviluppano nelle foglie le sostanze responsabili del colore scuro e delle note gustative tipiche di questi tè. Segue quindi l'essiccazione. L'infusione dei tè neri avviene solitamente a temperature tra gli 85°C e i 95°C e tempi di infusione sono compresi tra i 3 e i 4 min.



TE' NERO di CEYLON

Questo Tè a foglia lunga, leggermente arricciata, dello Sri Lanka ha un sapore tipicamente "inglese". È un tè dall'aroma intenso e un sapore pieno e dolce. Il Tè viene proposto nelle varietà OP o FOP a seconda del lotto presente a magazzino.



TE' NERO KEEMUN

È un pregiato tè nero cinese della provincia di Qimen. Il suo infuso ha un colore rosso chiaro e un aroma affumicato con sfumature floreali. Il sapore è molto morbido e mutevole. Può essere infuso più volte in modo tale da gustare i sapori e gli aromi che cambiano.



TE' NERO DETEINATO

È un tè nero cinese deteinato a vapore e non attraverso l'utilizzo di solventi! Mantiene inalterate le caratteristiche organolettiche di questo tè, ideale da bere in qualsiasi momento della giornata anche al pomeriggio o alla sera.



ENGLISH BREAKFAST

È un Blend (miscela di Tè di diverse provenienze) tipico inglese, composto da Tè neri provenienti dallo Sri Lanka, dalla Cina e dall'India. Presenta in infusione un aroma robusto e un sapore deciso. Ideale da bere a colazione.



TE' NERO JAVA MALABAR

È un tè nero proveniente dalle pendici delle montagne dell'isola di Java. L'infuso è rosso tenue, il sapore è soffice e possiede una rinfrescante nota pungente.

TE' NERI



TE' NERO ASSAM

Questo tè viene ottenuto lavorando le foglie della varietà di *Camelia* denominata Assamica. Questa pianta è più resistente rispetto alla varietà cinese. L'infuso che si ottiene ha un sapore robusto, un gusto che ricorda il malto ed un colore vivace. Questo tè è ideale anche da bere lungo il pasto.



TE' DARJEELING

Uno dei tè indiani più pregiati ed apprezzati al mondo, considerato da molto lo "champagne del tè". Dalla sua infusione si ottiene un tè leggero, chiaro, con un aroma floreale ed un sapore leggermente astringente. Questa miscela Himalayana è raccolta in estate ("flush")



TE' NILGIRI

Coltivato nel sud dell'India in una zona a cavallo tra le regioni Karnataka, Tamil Nadu e Kerala, il tè è nero scuro, molto aromatico e profumato. Una volta era considerato da miscele, oggi la produzione è migliorata e i tè a foglia intera ricchi di gemme apicali come quello proposto sono molto pregiati.



TE' SIKKIM

I giardini del tè "Temi" nella regione del Sikkim, al confine tra il Nepal e il Bhutan, è considerato uno dei migliori al mondo. Il golden flowery, che proponiamo, è la varietà migliore del giardino. La forza e l'integrità del suo sapore, le note dolci e floreali fanno sì che questo tè sia una esperienza unica.



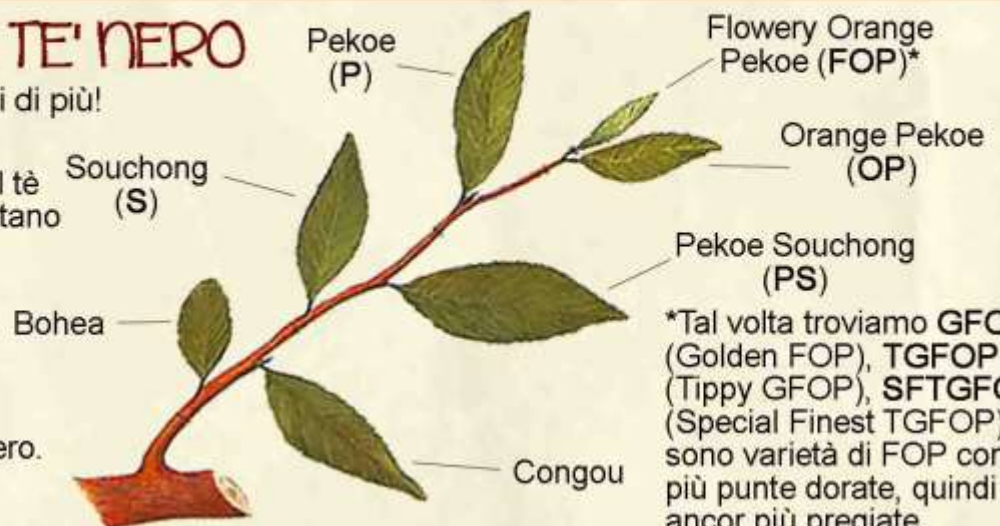
TE' NERO GOLDEN NEPAL

È un tè morbido e aromatico, ideale da bere ad ogni ora della giornata. Viene raccolto tra i 1000 e i 2000 metri ed ha un sapore che ricorda il Darjeeling: un sapore rotondo con note speziate.

LE "SIGLE" DEL TE' NERO

Proviamo a capirci di più!

La classificazione delle foglie del tè viene fatta da esperti che le valutano in base all'aspetto e al tipo. Le due classi principali sono **LEAF** (foglia intera) e **BROKEN** (foglia spezzata) suddivise poi per categorie. Questa classificazione viene utilizzata più che altro per il tè nero.



*Tal volta troviamo GFOP (Golden FOP), TGFOP (Tippy GFOP), SFTGFOP (Special Finest TGFOP) sono varietà di FOP con più punte dorate, quindi ancor più pregiate.

TE' NERI Aromatizzati



FRAGOLA FIORITA

Ingredienti: Tè nero, Gelsomino, Rosa canina, Anice stellato, Fragole, Pepe rosa, Tiglio e aromi

gusto floreale
alla fragola

MARE in TEMPESTA

Ingredienti: Tè nero, Mela, Lavanda, Malva fiori, Fiordaliso, Gelsomino e aromi

un sapore avvolgente di
frutta, leggermente biscottato.



NOTTE STELLATA

Ingredienti: Tè nero, Uvetta, Anice stellato, Mela, Rosa canina, Liquirizia, Enca, Stelle di zucchero (Zucchero, farina di riso, olio d'arachide idrogenato, fecola di patata, aroma, colorante E160a) e aromi

gusto fruttato



Nuova Ricetta



ROSA SPEZIATA

Ingredienti: Tè nero, Lavanda, Cannella, Calendula, Rosa, Chiodi di garofano, Pimento e aromi

gusto speziato
alla rosa



TE' NERO speziato con MASALA CHAI

Ingredienti: Tè nero Ceylon, Cannella, Cardamomo, Anice stellato e Chiodi di garofano

il tipico Tè indiano
speziato

TE' NERO affumicato LAPSANG SOUCHONG

Tè nero affumicato con legno di Bamboo e erbe aromatiche che gli conferiscono un sapore molto aromatico e deciso.
gusto molto affumicato



RUSSIAN CARAVAN

Blend di tè neri leggermente affumicato dal sapore forte e corposo.

E' un omaggio all'antica via carovaniere che portava il tè dalla Cina alla Russia.

gusto lievemente affumicato



CONVENZIONALE



TE' NERO EARL GREY

Questo tè nero, aromatizzato al bergamotto, è particolarmente aromatico e fruttato. Prende il nome dal primo ministro inglese Charles Grey che per primo lo ottenne in dono nel 1830.

al bergamotto



TE' NERO SPEZIATO

Ingredienti: Tè nero, mela, karkadè e aromi naturali

Miscela bio al sapore
speziato

TE' NERO ALLA TURCA

Ingredienti: Tè nero, cannella e mela

un tè profumato, da gustare
addolcito con abbondante
zucchero



Tè neri aromatizzati BIO: **Menta, Pesca e Vaniglia.**
Per altri gusti richiedere la disponibilità in Azienda

TE' BLU OOLONG

TE' SEMIOSSIDATI

Nella lavorazione dei tè Oolong le foglie vengono arrotolate, poi inizia il processo di ossidazione, similmente ai tè neri, ma questo viene interrotto prima che si completi. Si parla quindi di tè semiossidati, perchè presentano caratteristiche uniche diverse sia dai tè verde che dai tè neri. Si differenziano, tra l'altro, per il diverso grado di ossidazione.



OOOLONG CEYLON FINEST

Lo Sri Lanka è il secondo produttore di tè oolong dopo la Cina. Questo tè presenta un livello di ossidazione relativamente alto. E' un tè fragrante, ma al tempo stesso delicato.



OOOLONG TI KUAN YIN

Viene coltivato ad Anxi nella regione cinese del Fujian. Ha foglie larghe, intere e arricciate. Questo tè ha un grado di ossidazione compreso tra il 10% e il 15%. Il suo sapore si avvicina a quello di un tè verde, ma più floreale.



OOOLONG IMPERIALE

Proviene dalla regione cinese del Fujian. Ha foglie larghe e arricciate di colore verde-blu. Questo tè è minimamente ossidato circa il 5%. Il suo sapore è ricco di note fiorite e profumi i frutta.

TE' OOLONG Aromatizzati



TE' del DRAGO

Ingredienti: Tè Oolong, Cipolla, Cardamomo, Pepe rosa, Peperoncino, Coriandolo, Tiglio e aromi.

aroma di menta speziata

PROFUMO d'ORIENTE

Ingredienti: Tè Oolong, Pomelo, Cannella, Goji, Anice stellato, Erica, Chiodi di garofano, Calendula, Fiordaliso e aromi.

ha un sapore avvolgente, con note di cannella



FIORI di CAMPO

Ingredienti: Tè Oolong, Arancio fiori, Camomilla, Karkadè, Anice stellato, Fiordaliso, Achillea, Rosa, Viola, Tiglio, Calendula, Girasole e Fiordaliso e aromi.

dal profumo di fiori



FORESTA BLU

Ingredienti: Tè Oolong, Mela, Lemongrass, Karkadè, Malva, Fragola, Fiordaliso e aromi.

al sapore di frutta e agrumi



CAROVANA dei SOGNI

Ingredienti: Tè Oolong, Albicocca, More del gelso, Prugna, Fiordaliso, Calendula, Girasole e aromi.

alla pesca con note di frutta esotica

VIGOR-TE

Ingredienti: Tè Oolong, Zenzero e aromi.

al sapore di ginseng e zenzero



TE' ROSSO PU ERH

TE' FERMENTATI

Questi tè sono prodotti nello Yunnana. I tè fermentati sono tre famiglie di tè distinti: abbiamo tè fermentati in foglia, tè fermentati pressati a torta o pressati a mattonella. I tè fermentati vengono ottenuti con due diversi tipi di lavorazione: il metodo SHU e il metodo SHENG. Nel metodo shu il tè viene cotto a vapore, la fermentazione è completa ed il sapore subisce nel tempo solo delle minime variazioni. Nel metodo sheng l'invecchiamento avviene in maniera naturale, si può considerare come un bambino che cresce, dove, ogni anno il sapore cambia.



TE' PUHER non pressato

Questo Tè viene anche detto "rosso" per il colore rossastro che si ottiene nel corso dell'infusione.

Il sapore è sottile con una nota legnosa di cuoio e terra umida, quasi affumicato.

TE' GIALLO

TE' SEMI-FERMENTATI

Questi tè sono prodotti in Cina. I tè gialli sono tè a basso livello di fermentazione, circa un 5%, molto pregiati e rari, prodotti esclusivamente in una piccola zona della Cina. Le foglie assumono la tipica colorazione gialla perché vengono impilate e avvolte in uno speciale panno che le fermenta leggermente.



TE' GIALLO BLACK BUD

Proviene dalla costa orientale cinese, è raro e molto ricercato. Viene ottenuto dai germogli e dalle foglie apicali lasciate intere e lunghe, che, per la breve fermentazione, assumono un colore nocciola. Il colore dell'infuso è dorato, ha un profumo soave, morbido, armonioso, mai erbaceo.

ALTRI TE' dal MONDO

Una selezione di altre varietà di piante bevute come il Tè, provenienti da tutto il Mondo!



TE' ROOIBUSH

E' ottenuto dai ramoscelli e dalle foglie di *Aspalathus Linearis*, essiccato assume una colorazione rossa. E' un tè naturalmente privo di caffeina! Ha un sapore gradevole ed aromatico.



TE' HONEYBUSH

Un' altro tè sudafricano ma ricavato dalla *Cyclopia*; simile al Rooibush ma con un gusto più dolce e un tipico profumo mieloso.



KARKADEE'

E' costituito dai petali essiccati di *Hibiscus Sabdariffa*, una pianta della famiglia delle malvaceae. L'infuso, di colore rosso intenso, ha un sapore gradevolmente asprigno.



YERBA MATE

Si tratta di foglie di *Ilex Paraguaiensis*. E' una bevanda tipica sud americana preparata con le stesse modalità del tè. L'infusione avviene a 70°C per non bruciare le foglie. Il sapore è caratteristico.

Tè Aromatizzati per tutti i gusti

Sul catalogo **non trovi il sapore che desideri?**
Ci pensiamo noi!

Scegli il tipo di tè che vuoi aromatizzare,
scegli il sapore che preferisci e
possiamo preparare la tua miscela su misura!
Vedi i sapori disponibili nella pagina seguente!

L'Azienda si riserva di verificare la disponibilità delle materie prime.
Le miscele personalizzate si preparano per un quantitativo minimo di 3 KG

ROOIBUSH Aromatizzati



TEMPIO del SILENZIO

Ingredienti: Rooibush, Camomilla, Menta, Rosa, Kummel, Cocco e aromi.
aroma di rose agrumato

BREZZA PRIMAVERILE

Ingredienti: Rooibush, Camomilla romana, Finocchio, Mela, Rosa canina, Sambuco, Arancio dolce e aromi.
ai frutti di primavera



TRAMONTO PARIGINO

Ingredienti: Rooibush, Arancio scorze, Sambuco, Fragola lio, Fiordaliso, Calendula, Malva, Rosa e Erica e aromi.

Una esplosione di fiori, frutti di bosco e frutta!



ISOLA TROPICALE

Ingredienti: Rooibush, Papaja, Ananas, Banana, Cocco, Fiordaliso, Calendula e aromi.

alla frutta tropicale



CIOCCO MENTA

Ingredienti: Rooibush, Menta, Fave di Cacao e aromi.

aroma delicato di menta e cioccolato

FRUITROOIBUSH

Ingredienti: Rooibush, Mela, Uva rossa e aromi naturali.

al sapore di frutta



VENTO D'AFRICA

Ingredienti: Rooibush, Arancio scorze e aromi naturali.

al sapore di agrumi



Rooibush aromatizzati
BIO: Menta, Pesca e Vaniglia.

Per altri gusti richiedere la disponibilità in Azienda

I gusti che possiamo preparare per te!

FRUTTA E AGRUMI

Arancio
Bergamotto
Ciliegia
Lampone
Limone
Mela
Mirtillo
Pesca

FIORI E ESSENZE

Eucaliptus
Gelsomino
Menta
Pino
Rosa
Verbena
Viola

SPEZIE

Anice stellato
Cannella
Cardamomo
Ginseng
Liquirizia
Vaniglia
Zenzero

SAPORI SPECIALI

Caffè
Cioccolato
Gianduia
Gran Marnier
Zabaione

Linea Nuestra

Dalla collaborazione con massimi esperti della medicina complementare italiana nascono gli alimenti della linea "Nuestra"

Nuestra Norm

Una miscela di erbe officinali in polvere amiche dell'intestino.

Ingredienti: Psillio cuticola polvere, Anice verde polvere e Carvi semi polvere.

Per una corretta preparazione: miscelare 5 grammi di preparato con un bicchiere di acqua calda o a temperatura ambiente da bere alla sera.

Nuestra Norm Forte

Una miscela di erbe officinali in polvere amiche dell'intestino.

Ingredienti: Psillio cuticola polvere, Anice verde polvere, Carvi semi polvere e Mannite.

Per una corretta preparazione: miscelare 5 grammi di preparato con un bicchiere di acqua calda o a temperatura ambiente da bere alla sera.

Nuestra Depur

Un infuso di erbe officinali depurative in succo di *Vitis vinifera*.

Ingredienti: Succo di *Vitis vinifera* da concentrato, estratto acquoso di betulla, equiseto, carciofo, ortica, ortosiphon e tarassaco. Correttore di acidità: acido citrico (E330), acido ascorbico (E300), conservante: Sorbato di potassio (E202).

Per una corretta preparazione: diluire 20 ml di preparato in 1 litro di acqua e bere nel corso della giornata. L'ideale è un consumo quotidiano a cicli di circa un mese.

Nuestra Olive

Un infuso di foglie di olivo in succo di *Vitis vinifera*.

Ingredienti: Succo di *Vitis vinifera* da concentrato, estratto acquoso di olivo. Correttore di acidità: acido citrico (E330), acido ascorbico (E300), conservante: Sorbato di potassio (E202).

Per una corretta preparazione: diluire 20 ml di preparato in 1 litro di acqua e bere nel corso della giornata. L'ideale è un consumo quotidiano a cicli di circa un mese.



FRUTTA SECCA, FRUTTA CANDITA E DISIDRATATA



I MISTI DI FRUTTA

I misti di frutta, sono ideali per gli sportivi, per i giovani e i meno giovani, da portare come merenda o spezza fame a scuola, al lavoro, durante lo sport o il tempo libero.

Un gradevole snack a base di frutta!

MISTO TROPICALE



Ingredienti: Zucchero, uvetta, ananas, cocco, papaja, banana, olio di cocco, miele, aroma, acidificante: ac. citrico (E330), conservante: anidride solforosa (E220)

ENERGIMIX



Ingredienti: Semi di girasole, goji, nocciole, semi di zucca, noci, uvetta, mirtillo rosso, mandorle, pistacchi, fragole, zucchero, conservante anidride solforosa (E220), olio di semi di girasole.

MISTO DI FRUTTA



Ingredienti: Pera, albicocca, pesca, mela e conservante: anidride solforosa (E220)

MISTO DI FRUTTA BIO



Ingredienti: Pera, mela e uvetta

LA FRUTTA SECCA

FAVE DI CACAO granella



Ingredienti: Fave di cacao tostate (Venezuela)

MANDORLE SICILIA intere - fette - farina



Ingredienti: Mandorle sgusciate Sicilia - DISPONIBILI ANCHE PELATE

NOCCIOLE PIEMONTE intere - granella - farina



Ingredienti: Nocciole tonde gentili del Piemonte

NOCI SGUSCIATE



Ingredienti: Noci sgusciate chiare

PINOLI ITALIANI



Ingredienti: Pinoli italiani sgusciati

PISTACCHI



Ingredienti: Pistacchi sgusciati

LA FRUTTA CANDITA E DISIDRATATA

Formato

13
X
17

ALBICOCCHIE NATURALI



Ingredienti: Albicocche naturali

ALBICOCCHIE



Ingredienti: Albicocche, conservante: **anidride solforosa (E220)**

ALOE A PEZZI



Ingredienti: Aloe, zucchero, conservante: **anidride solforosa (E220)**

ANANAS RONDELLE



Ingredienti: Ananas rondelle, zucchero, acidificante: acido citrico (E330), conservante: **anidride solforosa (E220)**

ANANAS A CUBETTI



Ingredienti: Ananas, zucchero, acidificante: acido citrico (E330), conservante: **anidride solforosa (E220)**

ANANAS naturale rondelle



Ingredienti: Ananas, correttore di acidità: acido citrico (E330), conservante sodio metabisolfito (E223) <10ppm

ARANCIO CANDITO



Ingredienti: Scorza di arancio a cubetti (Italia), sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, aroma naturale, acidificante: E330, conservante E220 (residuo)

BACCHE INCA



Ingredienti: Bacche di Physalis

BANANE CHIPS



Ingredienti: Banana, olio di cocco, zucchero, miele ed aroma

CEDRO CANDITO



Ingredienti: Cedro di Calabria a cubetti, sciroppo di glucosio e fruttosio, zucchero, conservante: E220 (residuo), acidificante: E330

CILIEGIE INTERE



Ingredienti: Ciliegie, zucchero di canna, aroma di ciliegie, regolatore di acidità: acido citrico (E330), colorante: E129 (può influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini) conservante: sodio metabisolfito (residuo)

CILIEGIE NATURALI



Ingredienti: Ciliegie denocciolate



COCCO CUBETTI



Ingredienti: Cocco, zucchero e conservanti: anidride solforosa (E220)

COCCO FETTE NATURALI



Ingredienti: Cocco e conservanti: anidride solforosa (E220)

CRESPINO



Ingredienti: Crespino, olio di girasole

DATTERI medjoul



Ingredienti: Datteri - DISPONIBILI DI DIVERSE DIMENSIONI E A CUBETTI

FICHI SECCHI di Calabria



Ingredienti: Fichi secchi

FRAGOLE NATURALI



Ingredienti: Fragole disidratate

FRAGOLE LIO A FETTE



Ingredienti: Fragole liofilizzate a fette

GOJI



Ingredienti: Goji, conservante: Anidride solforosa (E220)

KIWI A FETTE



Ingredienti: Kiwi, zucchero, acidificante: Acido Citrico (E330), conservante: Anidride Solforosa (E220)

KUMQUATS INTERI CRISTALLIZZATI



Ingredienti: Zucchero, Kumquats, maltosio, sale, cloruro di calcio, conservante: Anidride Solforosa (E220)

LAMPONI INTERI



Ingredienti: Lamponi liofilizzati interi

LIMONE A FETTE



Ingredienti: Limone, zucchero di canna, conservante: metabisolfito di sodio (E223)

MANGO A FETTE



Ingredienti: Mango, zucchero, correttori d'acidità: Acido citrico (E330), Cloruro di calcio (E509), conservante: Anidride solforosa (E220)

MANGO NATURALE



Ingredienti: Mango, correttore di acidità: acido citrico (E330), conservante sodio metabisolfito (E223) <10ppm



MELA A CUBETTI



Ingredienti: Mela italiana a cubetti

MELA ALLA CANNELLA

Ingredienti: Mele, olio di palma, destrine, cannella.

MIRTILLI ROSSI

Ingredienti: Mirtillo rosso (Cranberries), zucchero, olio di semi di girasole

MIRTILLI ROSSI LIO

Ingredienti: Mirtillo rosso (Cranberries) Lio

MORE

Ingredienti: More, saccarosio, sciroppo di fruttosio-glucosio, succo di limone concentrato

MORE DEL GELSO

Ingredienti: More del Gelso intere

MORE DEL GELSO NERO Bio



Ingredienti: More del Gelso intere

PAPAJA CUBETTI

Ingredienti: Papaja, zucchero, conservante: anidride solforosa (E220)

PAPAJA CUBI

Ingredienti: Papaja, zucchero, conservante: anidride solforosa (E220)

PAPAJA NATURALE FETTE

Ingredienti: Papaja (100%), conservante: sodio metabisolfito (E223)

PERA A CUBETTI

Ingredienti: Pera italiana a cubetti, zucchero e amido.

PESCHE A META'

Ingredienti: Pesche a metà

POMELO

Ingredienti: Scorze di pomelo, zucchero, acidificante: acido citrico (E330), conservante: anidride solforosa (E220)

PRUGNE

Ingredienti: Prugne, conservante: sorbato di potassio (E202)



UVA ROSSA BIO



Ingredienti: Uva rossa biologica.

UVETTA DI CORINTO

Ingredienti: Uvetta di Corinto (Grecia)

UVETTA SULTANINA

Ingredienti: Uvetta Sultanina (Turchia), olio di girasole

ZENZERO CUBETTI senza zucchero in superficie

Ingredienti: Zucchero, zenzero, conservante: anidride solforosa (E220)

ZENZERO CUBETTI con zucchero in superficie

Ingredienti: Zucchero, zenzero, conservante: anidride solforosa (E220)

ZENZERO LISCHETTE senza zucchero in superficie

Ingredienti: Zenzero, zucchero, conservante: solfiti (E223), regolatore di acidità: acido citrico (E330)

ZENZERO LISCHETTE con zucchero in superficie

Ingredienti: Zucchero, zenzero, conservante: solfiti (E223), regolatore di acidità (E330)

ZENZERO NATURALE

Ingredienti: Zenzero (90%), fruttosio, conservante: sodio metabisolfito (E223)

II BARATTOLONE con 500g di frutta mista

Una fantastica idea regalo!

Il barattolone contiene: Albicocche, Ananas a fette, Banane a fette, Cocco, Datteri, Fichí, Kiwi, Mango, Papaja e Pomelo!



Ma non finisce qui!

Sono disponibili altri tipi di frutta candita, disidratata o liofilizzata in tagli diversi! Su richiesta è possibile realizzare misti di frutta secca, candita e semi sulla base delle vostre esigenze!

ERBE PER LIQUORI

Proponiamo una vasta selezione di erbe per il **settore liquoristico**: in sacchi da kilo o imballi originali o in kit per preparare liquori fatti in casa.

ACHILLEA millefolium



ANGELICA radice



ASSENZIO Romano



ARQUEBUSE



CHINA Calissia



GENEPEY



GENZIANA Radice



GENZIANELLA Fiori



LIQUIRIZIA succo tronchetti



RUTA Graveolens



ERBE DI MONTAGNA E' DOLCE!

MIELE - TORTE DESSERT CIOCCOLATO ZUCCHERO



MISCELE DI ERBE PER LIQUORI

LIQUORE agli AGRUMI



Ingredienti: limone, arancio, mandarino, pompelmo e chiodi di garofano

LIQUORE della SERA



Ingredienti: camomilla, limone, arancio, anice stellato, ginepro e cumino

LIQUORE alle ROSE



Ingredienti: karkadè, rosa, cannella, macis, cardamomo e chiodi di garofano

LIQUORE ORIENTALE



Ingredienti: cannella, chiodi di garofano, arancio scorze, cardamomo e zenzero

KIT PER LIQUORI

Un kit con tutto, o quasi, quello
che serve per preparare il tuo
liquore in casa!

Scegli tra i 14 kit disponibili!

Misto agrumi (misto di agrumi + zucchero)

Misto rose (misto rose + zucchero)

Misto sera (misto sera + zucchero)

Misto orientale (misto orientale + zucchero)

Genepy (genepy + zucchero)

Achillea (achillea + zucchero)

Arquebuse (arquebuse + zucchero)

Ruta (busta filtri di ruta)

Assenzio (assenzio + noce moscata + miele
d'acacia)

Genzianella (genzianella + zucchero)

Genziana (genziana composta (composta da
genziana, arancio amaro, menta, ginepro,
finocchio e salvia) + miele d'acacia)

Liquirizia (liquirizia succo polvere + zucchero)

China (china composta composta da china e
arancio amaro + zucchero)

Angelica (angelica composta composta da
angelica, cannella, macis e chiodi di garofano
+ zucchero)

Ogni kit contiene la ricetta per la preparazione!



I CIOCCOLATINI

I cioccolatini "Erbe di montagna" realizzati con le erbe coltivate nella nostra Azienda Agricola e cioccolato di prima scelta. Sono disponibili sfusi per la vendita a peso, o in confezione per la rivendita. I cioccolatini sono incartati singolarmente, ideali per la vendita al pezzo in bar e attività commerciali!

Sfusi: da vendere a pezzo o in confezioni da 100g o 200g (N.B. 100g di prodotto sono circa 7-8 cioccolatini)

3 Gusti: uno più buono dell'altro!

MENTA

ROSA

ROSMARINO



ROSACIOK

Con i petali delle rose del nostro roseto.



ROSMACIOK

Il Rosmarino del nostro giardino!



MENTACIOK

Con la menta piperita della nostra Azienda Agricola.

MENTACIOK Ingredienti: Esterno: cioccolato fondente (massa di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante:lecitina di soia, estratto di vaniglia naturale. Cacao min:60%). Interno: cioccolato bianco panna(zucchero, burro di cacao, latte in polvere intero, panna in polvere, emulsionante: lecitina di soia, estratto di vaniglia naturale. Cacao min:30%), nocciole, olio essenziale di menta 0,5%.

ROSACIOK Ingredienti: Esterno: cioccolato fondente (massa di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante:lecitina di soia, estratto di vaniglia naturale. Cacao min:60%). Interno: nocciole, cioccolato bianco panna(zucchero, burro di cacao, latte in polvere intero, panna in polvere, emulsionante: lecitina di soia, estratto di vaniglia naturale. Cacao min:30%), cioccolato ruby(zucchero, burro di cacao, latte scremato in polvere, latte in polvere intero, pasta di cacao, emulsionante:lecitina di soia, acido:acido citrico, aroma di vaniglia naturale.Cacao min:47,3%), olio essenziale di menta 0,5%.

ROSMACIOK Ingredienti: Esterno: cioccolato fondente (massa di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante:lecitina di soia, estratto di vaniglia naturale. Cacao min:60%). Interno: Cioccolato al latte (Zucchero, burro di cacao, latte in polvere intero, massa di cacao, emulsionante: lecitina di soia, estratto di vaniglia naturale. Cacao min: 35%), nocciole, rosmarino aghi (1%), olio essenziale di rosmarino 0,2%.

IL MIELE, polline e pappa reale

Il Miele commercializzato è prodotto nella nostra azienda agricola Labonatura, o acquistato da altri apicoltori locali!

miele d' **ACACIA**
 miele di **ARANCIO**
 miele di **CASTAGNO**
 miele di **ALTA MONTAGNA**
 miele di **MILLEFIORI**
 miele di **TARASSACO**
 miele di **TIGLIO**
MELATA DI BOSCO

Formato miele: **500 g**



POLLINE naturale di **CUNEO** **106 ml** **212 ml**
PAPPA REALE **10 g**



MIELI AROMATIZZATI

in vasetti da 190 g

190
g

Miele di Acacia del Piemonte aromatizzato con oli essenziali, succhi o aromi!

ANICEMEL



Con fiori di Anice stellato, squisito da spalmare o consumare con i formaggi.

Ingredienti: Miele di Acacia del Piemonte, aromi naturali.

ARANCIOMEL



Con olio essenziale di Arancio, ottimo per colazione e con i formaggi.

Ingredienti: Miele di Acacia del Piemonte, aromi naturali.

EUPIMEL



Con oli essenziali di Eucaliptus, Pino mugo e Menta, ideale da sciogliere nel latte in inverno.

Ingredienti: Miele di Acacia del Piemonte, aromi naturali.

LAVANDAMEL



Dal delizioso profumo di Lavanda, ideale da sciogliere nel latte in inverno.

Ingredienti: Miele di Acacia del Piemonte, aromi naturali.

MIRTILLOMEL



Con succo di Mirtilli spontanei delle alte valli di Cuneo, indicato per profumare formaggi e dessert.

Ingredienti: Miele di Acacia del Piemonte, succo di mirtillo, zucchero, acido citrico E330, acido ascorbico (E300) e sorbato di potassio (E202)

ROSAMEL



Arricchito con boccioli di Rosa, è buono col formaggio, ideale per fare dolcetti, fette biscottate e tartine.

Ingredienti: Miele di Acacia del Piemonte, rosa, aroma.

TARTUFOMEL



Con scaglie di tartufo nero italiano. Ideale da servire con i formaggi.

Ingredienti: Miele di Acacia del Piemonte, tartufo nero a fette, aroma.

ZAFFERANOMEL



Miele d'acacia del Piemonte mescolato con stimmi di zafferano di prima scelta.

Ingredienti: Miele di Acacia del Piemonte, zafferano.

ZENZEROMEL



Il miele mescolato con olio essenziale di zenzero ideale da gustare a cucchiaini o sciogliere nel latte.

Ingredienti: Miele di Acacia del Piemonte, aromi naturali.

LE BEVANDE DA DILUIRE

Formato confezioni: **250 ml** **1 litro**

Proponiamo una selezione di **bevande da diluire nell'acqua**, sia **fredda**, per realizzare gradevoli bevande estive, sia **calda**, per preparare rapidamente gustose tisane!

Sono realizzate a partire dalla **frutta fresca** o da **oli essenziali e aromi**.

Si consiglia di diluire **1 parte di bevanda in 6 o 7 parti di acqua** a seconda dei gusti!

Sono disponibili in bottiglia di Vetro o Polietilene da **250 ml** e **1 litro**

Prova tutti i nostri gusti!

IL MIRTILLO con succo di mirtilli spontanei delle alte valli di Cuneo

IL LAMPONE con lamponi di Cuneo

LA FRAGOLA con fragole di Cuneo

LA MORA con more spontanee delle nostre terre

IL SAMBUCO con bacche di sambuco delle alte valli di Cuneo

LA ROSA con petali di rose prodotte dalla nostra azienda agricola

L'ACHILLEA con fiori di Achillea spontanea delle nostre montagne

LA VERBENA con olio essenziale di verbena

L'ANICE con olio essenziale di anice

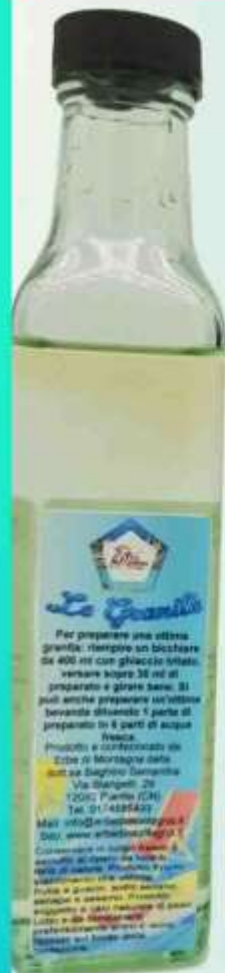
LA MENTA con olio essenziale di menta del Piemonte



Nota bene: per conservare più a lungo le nostre bevande senza mettere troppo zucchero, aggiungiamo in piccola quantità: acido citrico (E330), acido ascorbico (E300) e sorbato di potassio (E202).

Granite

250 ml



Formato confezioni:

Per preparare un'ottima granite:
riempire un bicchiere da 400 ml con
ghiaccio tritato, versare sopra 30 ml di
preparato e girare bene.
Si può anche preparare un'ottima
becanda diluendo 1 parte di preparato in
6 parti di acqua fresca.



Anice

con olio essenziale di
anice



Mirtillo

con mirtilli spontanei
delle Valli di Cuneo



Frutti Rossi

con piccoli frutti della
nostra Azienda Agricola



Limone

con limoni del
Sud Italia



LemonZenzero

con limoni del Sud Italia
e zenzero



Menta

senza coloranti, con
olio essenziale di
menta del Piemonte



Rosa

con petali di rose del
nostro giardino



Ciliegia

con succo di ciliegie
del Cuneese



Karkadè esotico

con infuso di fiori
di ibisco.



Erba Luisa e gelsomino

con oli essenziale

Tè verde e lime

con infuso di tè verde sencha.

I PREPARATI PER TORTE

Una grande novità da "Erbe di montagna"!
Una linea di preparati per realizzare gustose torte!
Sono prodotti su base vegetale, con farina di riso,
naturalmente senza glutine!



Ideali per vegetariani e intolleranti

Per una corretta preparazione: versare il contenuto della busta in una ciotola, aggiungere gli altri ingredienti indicati in etichetta (uova, latte, burro o le rispettive alternative vegetali). Mescolare bene fino ad ottenere un impasto omogeneo. Versare il preparato in una tortiera imburrata e infarinata o protetta da carta forno e livellare con il dorso di un cucchiaio. Cuocere per il tempo previsto in forno preriscaldato a 180°C.

RISODESSERT

PER PREPARARE BUDINI NATURALI E VEGETALI!

Il BUDINO, completamente NATURALE e completamente VEGETALE secondo Erbe di Montagna!

I nostri risodessert sono realizzati con zucchero di canna grezzo, farina di riso italiana e agar agar. Il contenuto della bustina si ricostituisce in 500 ml di latte vaccino o vegetale. Utilizzando latte vegetale il prodotto che si ottiene non contiene nessun alimento di origine animale!

PROVA I NOSTRI 8 GUSTI!



Formato
confezione:

**13
X
17**

Per ottenere i migliori risultati si consiglia di stemperare il preparato in 500 ml di latte freddo (vaccino o vegetale), portarlo all'ebollizione e lasciarlo bollire per 2 - 4 minuti.

Si lascia quindi raffreddare in frigo in uno stampo unico o in 4 monoporzioni per 3 - 4 ore.

Si possono aggiungere 700 ml di latte anziché 500 ml per ottenere un dolce al cucchiaio.



CAMELA

torta con mele a cubetti e note di cannella

Ingredienti: Zucchero (prov. Italia), farina di riso (prov. Italia), fecola di patata, mela a cubetti, polvere lievitante (difosfato disodico E450, carbonato acido di sodio E500, amido, stabilizzante: Sali di calcio degli acidi grassi E470a, aromi), cannella.



CAROTELLA

torta di carote e profumo di lavanda

Ingredienti: Zucchero (prov. Italia), farina di riso (prov. Italia), fecola di patata, carota, polvere lievitante (difosfato disodico E450, carbonato acido di sodio E500, amido, stabilizzante: Sali di calcio degli acidi grassi E470a, aromi) e lavanda.



CIOCCOLOSA

torta al cioccolato

Ingredienti: Gocce di cioccolato fondente (cacao 48% min. Ingr.: zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia e aromi), cacao, fecola di patate, amido di mais, farina di riso (prov. Italia) e sale rosa dell'Himalaya.



NOCCIOLATA

torta alle nocciole del Piemonte

Ingredienti: Nocciole tonde gentili del Piemonte, zucchero bianco (prov. Italia), fecola di patata e sale rosa dell'Himalaya.



PANFRUTTATO

il tipico dolce con canditi, uvetta e pinoli

Ingredienti: Fecola di patata, zucchero (prov. Italia), uvetta, farina di riso (prov. Italia), amido di mais, cedro candito di Calabria (cedro, sciroppo di glucosio e fruttosio, zucchero, conservante E220 (come residuo), acidificante E330), arancio candito italiano (scorze d'arancio, sciroppo di glucosio e fruttosio, zucchero, conservante E220 (come residuo), acidificante E330), polvere lievitante (difosfato disodico E450, carbonato acido di sodio E500, amido, stabilizzante: Sali di calcio degli acidi grassi E470a, aromi), pinoli italiani, finocchio siciliano, anice verde e sale rosa dell'Himalaya.



SBRICIOLISSIMA

il dessert alle mandorle di Sicilia che... si sbriciola

Ingredienti: Mandorle italiane, zucchero bianco (prov. Italia), farina di riso (prov. Italia), fecola di patata, sale rosa dell'Himalaya.

I PREPARATI PER LA CIOCCOLATA CALDA



I PREPARATI per CIOCCOLATA CALDA sono NATURALI e 100% VEGETALI!

I nostri preparati per cioccolato calda sono realizzati con cacao, zucchero di canna grezzo e farina di riso italiana. Il contenuto della bustina si ricostituisce in 500 ml di latte vaccino o vegetale. Utilizzando latte vegetale il prodotto che si ottiene non contiene nessun alimento di origine animale!



MANDORLE NOCCIOLE CANNELLA SPEZIE PIU' GUSTO CLASSICA

Formato
confezione:

13
X
17

PROVA I NOSTRI 6 GUSTI!



Ciocolata
alle mandorle
(16%)



Ciocolata
alle nocciole
(16%)



Ciocolata
alla cannella
(2%)



Ciocolata
speziata
(2%) con Anice
stellato, Cannella,
Chiodi di garofano,
Cardamomo,
Coriandolo e Noce
moscata.



Ciocolata
classica
(cacao 39%)



Ciocolata
più gusto
(cacao 60%)

Per una corretta preparazione: versare il contenuto della busta in una pentola antiaderente ed aggiungere mano a mano 500 ml di latte (vaccino o vegetale) in modo da ottenere una crema senza grumi. Portare a ebollizione mescolando costantemente e lasciar bollire per 2-4 minuti a seconda della consistenza desiderata. La dose della bustina è per 4 tazze.

Zucchero per il Tè

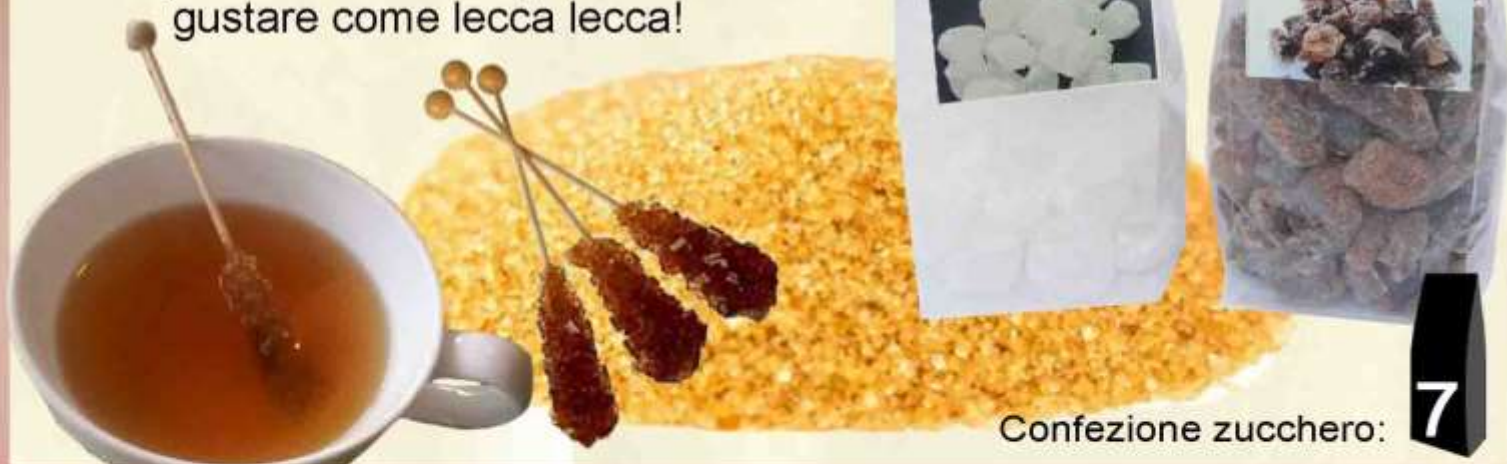
Zucchero bianco a pezzi
Zucchero marrone a pezzi

Grossi cristalli di zucchero da usare come zuccherini nel tè e nelle tisane.

Zucchero grezzo isole Reunion
Zucchero bianco Italiano

Bastoncini di zucchero cristallizzato

ideali per dolcificare il tè, ma anche da gustare come lecca lecca!



Confezione zucchero:

7

Zuccherini Colorati

Confezione zuccherini:

106 ml

Questi zuccherini, dalle forme e i colori particolari, sono utili per rendere unica e creativa la cucina. Sono ideali da mescolare allo zucchero per **dare colore alla zuccheriera**; vedrai che meraviglia sul fondo della **tazza di tè**! Ma non finisce qui, si possono usare per decorare le **torte**, la **panna**, la **cioccolata** e i **dessert**!



Cuoricini



Stelline



Letterine



Fiorellini



Fiocchi di neve

Zuccherini colorati **Ingredienti:** Zucchero, farina di riso, olio di arachide idrogenato, fecola di patata e aromi. Contengono coloranti: Cuoricini (E120, E160a), Stelline (E160a), Letterine (E120, E160a), Fiorellini (estratti di frutta e di verdura, rosso di carthamus e di barbabietola).

I COLORI della NATURA

DAI COLORE ALLA TUA CUCINA

Colori ALIMENTARI

Una Linea di 6 Alimenti per colorare e rendere originali le tue ricette dal pan di zucchero alla pasta fatta in casa.

MA NON SOLO...

Ideali per la colorazione della pasta di sale e la pittura acquerellata.



CURCUMA * CARBONE * CACAO * SPIRULINA * MIRTILLO * BARBABIETOLA
Giallo Nero Marrone o ORTICA Verde Blu Rosso



Formato vasetti: **40 ml**

LIQUIRIZIA



Liquirizia
succo
tronchetti



Liquirizia
succo
polvere



Liquirizia
radice
fascetti



Liquirizia
radice
taglio tisana



Liquirizia
radice
polvere



Liquirizia polvere
composta

Ingredienti: liquorizia, senna,
anice e finocchio



OLI ESSENZIALI e AROMI ALIMENTARI



Il pratico Drop conta gocce!

Formati disponibili:



Informazione importante: dove non diversamente specificato in etichetta, tutti i nostri aromi non sono destinati ad essere consumati nella loro forma originale, ma devono essere diluiti nel quantitativo di **1 grammo di aroma in 1 kilogrammo di alimento**.

NOTA BENE:

- Aromi naturali:** il componente aromatizzante è derivato da materiali di base diversi la cui fonte è vegetale o animale per la sua totalità o per almeno il 95%.
- Oli essenziali:** è un aroma naturale dove il componente aromatico è derivato dal materiale di base a cui è fatto riferimento.
- Aromi:** sostanze aromatizzanti anche parzialmente di sintesi.

MISCELE DI OLI ESSENZIALI

Una ricca selezione di miscele di oli essenziali. A seconda della ricetta si possono consumare a gocce diluite in altri alimenti, mettere nel diffusore o nell'acqua del bagno o portare con sé mettendo alcune gocce su un fazzoletto.



Balsamix

Ingredienti: o.e. eucaliptus e pino mugo

Una miscela da mettere nel diffusore in inverno

Mix agrumi

Ingredienti: o.e. Arancio, Bergamotto e Limone

Una miscela dai profumi tipicamente mediterranei.

Sera

Ingredienti: o.e. Arancio, Lavanda e Verbena

Nel diffusore, oppure qualche goccia sul comodino.

Purity

Ingredienti: o.e. tea tree, timo, lavanda e cajeput

A gocce nel diffusore o nell'acqua calda della vasca.

Rivital

Ingredienti: o.e. Limone, Timo e Zenzero.

A gocce nel diffusore o nell'acqua calda della vasca.

Bzz stop

Ingredienti: o.e. Citronella, Lavanda e Menta.

Per tenere lontani ospiti sgraditi!

OLIO di MANDORLE DOLCI
prov. Italia



OLI ESSENZIALI

Anice stellato, Arancio dolce, Bergamotto, Cajeput, Cannella, Citronella, Eucaliptus, Lavanda, Limone, Menta, Niaouly, Pino Mugo, Pompelmo, Rosmarino, Tea Tree, Timo, Verbena e Zenzero.

AROMI NATURALI

Cardamomo, Mirtillo, Pesca e Vaniglia.

AROMI

Caffè, Ciliegia, Frutta tropicale, Frutti di bosco, Gelsomino, Gianduja, Gran Marna, Lampone, Liquirizia, Mandorla amara, Mela, Miele, Nocciola, Pistacchio, Rosa, Strudel, Tartufo e Zabaglione

L'elenco di oli essenziali, aromi naturali e aromi è in continuo aumento, non trovi quello che cerchi? Chiedi l'elenco aggiornato!

Erbe di montagna è in possesso del riconoscimento attività di produzione/confezionamento e commercio/deposito all'ingrosso di additivi e aromi per uso alimentare con determina dirigenziale N° DD-A14 154/2021

PRODOTTI NON ALIMENTARI



HENNE' e TINTE NATURALI per CAPELLI



I NOSTRI COLORI:

HENNE' NEUTRO (nutriente non colora)

MISCELA BIONDO

MISCELA CASTANO SCURO

MISCELA RAMATO

HENNE' NERO

MISCELA CASTANO CHIARO

MISCELA MOGANO

HENNE' ROSSO Egitto/ Iran/ India

Quantità consigliate:

Capelli corti: 50 gr.

Capelli taglio medio: 100 gr.

Capelli lunghi: 150 gr.

Formato
confezioni:

13
X
17

MODALITA' di PREPARAZIONE

In una tazza capiente, si impasta con un pennello la polvere con il succo di un limone e acqua bollente in quantità tale da ottenere una pasta cremosa che non coli. La pasta si spalma sui capelli asciutti partendo dalle radici verso le punte. Si avvolge la testa in abbondante carta stagnola e si lascia riposare per circa un'ora, riscaldando con il phon ogni 15 minuti in modo da tenere il cuoio capelluto caldo e umido.

Trascorso tale periodo si risciacqua con abbondante acqua.

INCENSI e INCENSI A BASE DI ERBE

COME SI USAVANO LE ERBE IN MAGIA:

BRUCIARE LE ERBE: questo metodo era utilizzato per diffondere nell'aria il proposito magico, si metteva una punta di cucchiaino di mistura su una pastiglia di carboncino. Le erbe potevano essere bruciate da sole o insieme all'incenso. Si usavano anche per consacrare le candele.

INFONDERE LE ERBE: si poneva un cucchiaino di erbe in infusione per 5- 10 minuti in una tazza contenente 200 ml di acqua bollente. Si filtrava e si beveva come tale.

INDOSSARE LE ERBE: le erbe potevano anche essere indossate mettendole in sacchetti di stoffa.

SPARGERE LE ERBE: si gettavano le erbe al vento concentrandosi sui risultati desiderati.

Proponiamo una selezione di

INCENSI

INCENSI A BASE DI SINGOLE ERBE

INCENSI DI MISTURE DI ERBE legate agli elementi o ai pianeti.

SALVIA BIANCA è una varietà di Salvia che cresce spontanea nel deserto Californiano, veniva utilizzata dai nativi americani nei riti purificatori.

PALO SANTO veniva usato dagli sciamani del Sud America nei riti magici di guarigione e purificazione di luoghi e persone.

Sono inoltre disponibili **BRUCIAINCENSO** e **CARBONCINI**.

BRUCIAINCENSO: in pietra ollare naturale, idonea per carboncini, coni, incensi in bacchetta e candele.

CARBONCINI: in confezioni da 10 pezzi.



INCENSI A BASE DI ERBE

INCENSI DI ERBE DEGLI ELEMENTI



ACQUA



ACQUA

Ingredienti: Gelsomino, Lichene Islandico e Sandalo.

Legata alla Luna, dona la visione di cose nascoste, aumenta i poteri magici e medianici e protegge dalle arti oscure.



ARIA



ARIA

Ingredienti: Acacia, Equiseto e Ireos.

Dona spensieratezza e libertà, aiuta nel ricercare l'ispirazione e le soluzioni ad astiosi problemi.



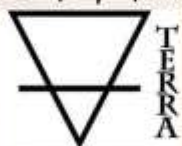
FUOCO



FUOCO

Ingredienti: Biancospino, Lavanda, Mora e Peperoncino.

Dona forza fisica e coraggio, porta saggezza e magia, aiuta nelle questioni di cuore ed amicizia, sviluppando fascino, carisma e sensualità



TERRA



TERRA

Ingredienti: Noce, Sale, Sambuco e Verbena.

Favorisce la rinascita, il rinnovamento e la comunicazione con la natura, aiuta nelle questioni materiali e nel compimento di nuovi progetti.



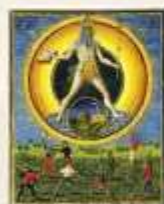
SPIRITO AKASHA

SPIRITO AKASHA

Ingredienti: Acacia, Biancospino, Equiseto, Gelsomino, Ireos, Lichene, LAVANDA, Mora, Noce, Peperoncino, Sale, Sambuco, Sandalo e Verbena.

E' la forza vitale fusione armonica dei quattro elementi naturali che insieme rendono possibile l'esistenza.

INCENSI DI ERBE DEI PIANETI



SOLE

SOLE

Ingredienti: Arancio, Biancospino, Chiodi di garofano, Lauro e aromi naturali.

Dona energia fisica, forza e vitalità.



MERCURIO

MERCURIO

Ingredienti: Basilico, Issopo, Liquirizia, Timo e aromi naturali.

Facilita la comunicazione, dona astuzia e destrezza negli affari, facilita la guarigione.



VENERE

VENERE

Ingredienti: Betulla, Gelsomino, Malva, Verbena e aromi naturali.

Favorisce l'amore, aumenta il fascino e dona robustezza in amore.



LUNA

LUNA

Ingredienti: Camomilla, Galega, Gelso nero, Spirea e aromi naturali.

Dona immaginazione e ispirazione, chiarezza e doti mediche.



MARTE

MARTE

Ingredienti: Equiseto, Frassino, Luppolo, Ortica e aromi naturali.

Infonde forza fisica, combattività, energia e volontà.



GIOVE

GIOVE

Ingredienti: Calendula, Maggiorana, Rosa canina, Tiglio e aromi naturali.

Dona affermazione, potere e denaro.



SATURNO

SATURNO

Ingredienti: Erica, Ginepro, Mirto, Olivo e aromi naturali.

Dona perseveranza, fermezza, longevità e elimina le negatività.

INCENSI, PALO SANTO E SALVIA BIANCA

Sono disponibili:

INCENSO (BOSWELLIA GEN.)
GOMMA BENZOE - MIRRA
STORACE - OLIBANO
PALO SANTO
SALVIA BIANCA

INCENSI DI ERBE SINGOLE

ANGELICA, ANICE STELLATO, ARTEMISIA, ASSENZIO, BOLDO, CALAMO, CANFORA, CARDAMOMO, CASSIA, CITRONELLA, DAMIANA, FUMARIA, GINEPRO, IPERICO, ISSOPO, MENTA, MIRTO, PUNGITOPPO, ROSA, ROSMARINO, SALICE, SALSAPARIGLIA, SALVIA, SANDALO, TIGLIO, TONKA, VALERIANA, VERBENA, ZENZERO.

LAMPADE di SALE ROSA

Le lampade sono ottenute da pietre di sale rosa dell'Himalaya. E' una salgemma molto ricca di sali minerali che gli conferiscono infinite sfumature di colori diversi!

Mantenendola accesa, la lampada si scalda e crea nell'ambiente un clima piacevole, simile all'aria delle saline.

Quando l'umidità nell'aria è elevata, la lampada assorbe piccole quantità di acqua che poi rilascia quando l'ambiente si fa' più asciutto.

Lampade e cromoterapia

Bianco: Rilassante

Giallo: Diffonde ottimismo

Arancione: Rallegrante, rilassante

Rosso: Stimolante

Lampade e dimensioni

Lampade USB 600 g.

Peso 2/3 Kg 220V ideale fino a 10 m²

Peso 6/10 Kg 220V ideale da 10 m² a 20 m²

Peso 12/18 Kg 220V ideale da 20 m² a 30 m²

Peso oltre 25Kg 220V ideale oltre i 30 m²

Lampada sferica 3/5 Kg 220V



Novità!
Lampada bianca
di Halite
dell'Himalaya
Peso: 2/3 Kg



AVVERTENZE: La lampada è dotata di impianto elettrico a norma CE e di lampadina da impiegare in locali interni. La pulizia deve essere effettuata con un panno asciutto o lievemente umido, eventuali zone cristallizzate possono essere rimosse con una spazzola asciutta. Durante la pulizia staccare la spina dalla corrente. Per sostituire la lampadina estrarre il porta lampada dalla lampada senza tirare il filo elettrico. Nell'estrazione prestare attenzione alla tensione della molla di sostegno.

LE MILLE FORME DEL SALE ROSA

Il **sale rosa** è un sale fossile formatosi in mare più di 200 milioni di anni fa' e raccolto oggi in miniere nell'**Himalaya pakistano**. Venne scoperto per caso da Alessandro Magno nel III secolo a.C. che notò i cavalli leccare per terra dove i giacimenti emergevano! Le prime miniere sono del XIII secolo d.C., ma i primi tunnel sono del 1800, durante l'occupazione inglese. E' ricco di **ferro** e di **sali minerali**, contiene oltre **80 oligoelementi**. Questa preziosa salgemma è utilizzata sia a scopo alimentare, ma anche nella **cura del corpo** e **come oggetto di arredo**.

UN SOLO SALE per UNA VASTA GAMMA di UTILIZZI:



PIETRE di SALE

pietre di sale dal peso variabile tra i 500 g e i 4 Kg. E' ideale come oggetto di arredo, rende più salubre l'ambiente in cui vengono collocate perchè regolano l'umidità dell'ambiente e creano un clima simile alle saline. Sono anche ideali da utilizzare nella vasca da bagno per arricchire l'acqua di sali minerali.

PORTACANDELE di SALE

portacandele o lumini a 1 foro, di peso compreso tra 1 Kg e 1,5 Kg di peso. Ideali come centro tavola o come oggetto di arredo, possiede le funzioni delle pietre di sale, ma può essere usata per creare una suggestiva, dolce illuminazione!



CUSCINETTI di SALE

Riempiti con circa 1 Kg di sale rosa dell'Himalaya, si possono scaldare in forno a 60° per 15 min o raffreddare in frigo per 2 ore prima di applicare sulle parti del corpo indolenzite. La federa si può sostituire e lavare!

SAPONETTE di SALE

Ottimo per purificare la pelle e rinvigorirla dopo una giornata faticosa. Ideale anche per far massaggi con oli profumati!



PIASTRE di SALE

(dimensioni variabili a seconda del lotto, per maggiori dettagli contattateci) Da scaldare in forno a 250 gradi per 45/60 min. Quando la piastra è ben calda, la si appoggia su un supporto resistente al calore e ci si può cucinare sopra carne, verdura o pesce!

ERBE per il BAGNO e il PEDILUVIO

Una selezione di 4 miscele di erbe sfuse o in maxifiltro, per rendere il bagno o il pediluvio un momento unico e particolarmente piacevole!

Il trattamento è ancora più piacevole se si aggiungono all'acqua due cucchiaini di sale rosa dell'Himalaya.

Le erbe sono disponibili sfuse o nei maxi filtri da 10 grammi!

COME SI USANO LE ERBE DA BAGNO:

BAGNO: aggiungere un cucchiaino di preparato o un maxi filtro nella vasca da bagno. Per rendere il trattamento ancora più gradevole si possono aggiungere nell'acqua 2 cucchiaini di sale rosa dell'Himalaya grosso. Durante il bagno massaggiare il corpo e il viso.

PEDILUVIO: aggiungere un cucchiaino di preparato o un maxi filtro nell'acqua per il pediluvio scaldata a 40°-45°C. Per rendere il trattamento ancora più gradevole si possono aggiungere nell'acqua 2 cucchiaini di sale rosa dell'Himalaya grosso.



Erbe da bagno S
per rendere il bagno
unico, aromatico,
stimolante e rivitalizzante

Ingredienti: Timo, Te verde, Salvia, Chiodi di garofano, Peperoncino e aromi naturali



Erbe da bagno D
per rendere il bagno
unico, aromatico e
depurativo

Ingredienti: Rosmarino, Menta, Betulla, Equiseto, Bardana e aromi naturali



Erbe da bagno R
per rendere il bagno
unico, aromatico e
rinfrescante

Ingredienti: Melissa, Camomilla, Lavanda e aromi naturali



Erbe da bagno L
per rendere il bagno
unico, aromatico,
lenitivo e antietà

Ingredienti: Malva, Achillea, Sambuco, Calendula e aromi naturali



ACCESSORI



ACCESSORI per TE' e TISANE

Soluzioni per FILTRARE



PINZE FILTRO

Ideali per preparare tè e tisane in qualsiasi tazza o teiera. In acciaio inossidabile diametro cm. 3,5



FILTRO IN ACCIAIO

Il filtro da inserire nelle teiere o nelle tisaniere



FILTRI IN CARTA

50/100 filtri in carta compostabili, usa e getta con o senza cordino

Le TAZZE

Crea la tua tisaniera! Scegli la soluzione per filtrare che ritieni più comoda e abbina la tazza che ti piace di più!



E' L'ORA DI UNA COCCOLA!

Le tazze "Erbe di montagna" confezionate nella scatola di cartone!

TERRE LONTANE

Le tazze della serie "Terre Lontane" in 6 diverse fantasie. Tutte confezionate nelle scatole di cartone.

Disponibili modelli e fantasie su richiesta, contattate i nostri uffici per conoscere la completa gamma di tazze ed accessori!



TEIERE e accessori



TEIERA in PORCELLANA

Teiera da 1-2 tazze (0,25 litri) o da 3-4 tazze (0,60 litri). Per alimenti, lavabile in lavastoviglie, si può mettere in microonde, si può anche mettere sul fuoco, ma con lo spargifiamma



TEIERA + TAZZA 2 in 1 (TWO FOR ONE)

In porcellana bianca da 0,4 litri. Per alimenti, lavabile in lavastoviglie, si può mettere in microonde.



TEIERE IN VETRO

Volume 0,4 litri. Teiera in borosilicato resistente al calore e plastica per alimenti. Utilizzabile in microonde e lavabile in lavastoviglie



TEIERE IN GHISA

Volume 0,8 litri* o da 0,25 litri. Per alimenti, con filtro a rete in metallo. E' lavabile in lavastoviglie, si può mettere direttamente sul fuoco. Non sono sempre disponibili tutti i colori.

*Colori disponibili:



TEIERA IN VETRO

Volume: 1,5 litri. In vetro borosilicato con filtro in plastica. Adatto a microonde, congelatore, fornello (con spargifiamma) e piastre elettriche lavabile in lavastoviglie

TEIERE ED ACCESSORI IN GHISA STILE TETSUBIN



SCALDA TEIERA

TEIERA 0,6 litri con filtro

PIASTRA per TEIERA



TAZZE

Nel mondo occidentale con il termine "Tetsubin" si intendono teiere in ghisa smaltate e dotate di filtro metallico, anche note come tetsu-kyūsu (鉄急須), letteralmente, "teiera di ferro"

ACCESSORI per la CUCINA



LA GRATTUGIA PER IL SALE

Una grattugia ideale per tutti i tipi di sale in pietre, ha una vaschetta per grattugiare anche i pezzi più piccoli. Utile per anche per formaggio e verdure!



VASETTI IN CERAMICA

Vasi in ceramica per alimenti, prodotti in Italia e dipinti a mano. (Altezza 12,5 cm, diametro 7,5 cm)

Accessori in LEGNO



PALETTA

Lunghezza 30 cm, ideale per pentole inaderenti e per la polenta.



TAGLIERE

Dimensioni: 26,5 cm x 11,5 cm



RACCOGLI MIELE

Lungo 18 cm, diametro della testa 3 cm.

PALETTA PER SALI E SPEZIE

Lunga 7,5 cm è ideale per dosare il sale o le spezie!



I MACINA SALE e PEPE

ricaricabili e con la possibilità di regolare il taglio più fine o più grosso. A sinistra il modello in vetro e macina in plastica, a destra il modello in metacrilato e macina in ceramica (altezza 15 cm, disponibili su richiesta da 10 cm e 30 cm).



LA GRATTUGINA

ideali per la Noce moscata, le fave di Tonka le fave di Cacao, le scorze degli agrumi o le pietre di sale più piccole.

VASI, ESPOSITORI e per CONFEZIONAMENTO



BRUCIA INCENSI

Ideale per bruciare l'incenso sui carboncini, ma anche per bruciare conetti profumati e incensi in bastoncino.

IL MATERIALE PER GLI OPERATORI

Offriamo una vasta gamma di materiale per il confezionamento dei nostri prodotti nel tuo negozio!
Una gamma di accessori per rendere più facile il lavoro quotidiano!

-BARATTOLO IN VETRO con capsula in plastica per alimenti da 1,5; 2,5; e 5 Litri

BARATTOLI IN ALLUMINIO per alimenti da 2,5 Litri

-ETICHETTE ADESIVE per il confezionamento finale

-SACCHETTI con base termosaldada fondo quadro da 6,5 o da 8 cm

-VASETTI in VETRO con capsula (106 ml, 212 ml, 314 ml, 370 ml)

-SACCHETTI FILTRO ideali per preparare facilmente i te e le tisane.

GLI ESPOSITORI

Espositori da banco in legno con 2 ripiani.

Espositori da banco in cartoncino, con possibilità di mettere o togliere i gradini.

DIMENSIONI:
ALTEZZA : 63 cm
PROFONDITA' : 34 cm
LARGHEZZA : 29 cm

DIMENSIONI:
ALTEZZA : 35 cm
PROFONDITA' : 31 cm
LARGHEZZA : 31 cm



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.



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

 Seguici su
Facebook

/erbedimontagna

CLICCA MI PIACE

per essere sempre
informato su tutte le novità!

PARLA DI NOI

#erbedimontagna



Instagram

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

