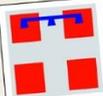


*Erbe di  
Montagna*



Piemonte  
Eccellenza Artigiana



PERCHÉ LA QUALITÀ RICONOSCIUTA SIA RICONOSCIBILE

ENERGIA  
RINNOVABILE  
100%



Green Care

**CEREALI**  
-  
**LEGUMI**  
-  
**FARINE**

# ERBE DI MONTAGNA IN BREVE

## Chi Siamo

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

*Erbe di Montagna*



## La Nostra Filosofia

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

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

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

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

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

## Una Azienda in crescita

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



## Le nostre acquisizioni

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



CHIMICA DR.MASSA

Lola  
F A R I N E



## Valori e impegno

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



## Riconoscimenti e certificazioni

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

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

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

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



Qualità riconosciuta



Mix di lauree ed esperienza



Controllo dei consumi



Rispetto dell'ambiente



Impegno sociale



Ingredienti selezionati

## Erbe di montagna

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

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

**Scopri nelle prossime pagine la nostra produzione!**



## I nostri prodotti

Con l'acquisizione di "Lola farine" nel 2023, abbiamo ampliato la nostra offerta di legumi e cereali interi o macinati in farina.

I nostri prodotti sono disponibili in confezioni per la vendita al dettaglio, oltre che in sacchi per la vendita sfusa o l'uso professionale in laboratori, macellerie, gastronomia e industrie alimentari.

Tra i prodotti trattati offriamo una selezione di RISO e di risotti pronti, unici che ci hanno permesso di ottenere, nel 2013, il riconoscimento Piemonte Eccellenza Artigiana.

Il MAIS, tutto italiano, varietà diverse istantanee e a pronta cottura.

Il GRANO tenero e duro, declinato nelle sue diverse farine e semole.

Tanti altri cereali come orzo, farro e altro ancora.

I LEGUMI, rigorosamente italiani, sono disponibili sia interi, per contorni, zuppe e minestre, ma anche macinate in farina.

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



# **IL RISO e I RISOTTI PRONTI**

**Tante varietà di RISO pregiate,  
coltivate in Italia!**

**I nostri RISOTTI PRONTI che ci hanno  
permesso di ottenere il riconoscimento  
“Piemonte Eccellenza artigiana” per la  
loro qualità e la particolarità dei sapori!**

# Il Riso bianco

**Il riso bianco è raffinato, privato della crusca e del germe per ottenere una consistenza più morbida e tempi di cottura più rapidi. Perfetto per chi cerca un riso versatile e delicato, ideale per risotti, insalate, piatti unici e contorni. La sua capacità di assorbire i sapori lo rende un ingrediente essenziale in molte preparazioni culinarie.**

Sono disponibili in sacchetto o astuccio da 500 g e nella confezione da 1 Kg suddiviso in due buste da 500g l'una in atmosfera protettiva per la rivendita. Sono anche disponibili sacchi da 5 Kg, 10kg e 25 kg per la ristorazione, la gastronomia o la vendita a peso.



## Riso Apollo

Coltivato in Italia, è una alternativa nostrana al basmati, ideale per piatti profumati: insalate, contorni e piatti etnici.  
Tempo di cottura: 20 minuti.



## Riso Arborio

Coltivato in Italia, è perfetto per risotti cremosi, timballi e arancini grazie alla sua capacità di assorbire liquidi.  
Tempo di cottura: 15-16 minuti.



## Riso Baldo

Coltivato in Italia, è ideale per risotti, piatti al forno e insalate di riso grazie alla sua capacità di mantenere la cottura e assorbire i condimenti.  
Tempo di cottura: 16-18 minuti.



## Riso Basmati

Coltivato in India, è perfetto per piatti etnici, curry, contorni e insalate grazie al suo aroma unico e chicchi lunghi e fragranti.  
Tempo di cottura: 16-18 minuti.



## Riso Carnaroli

Coltivato in Italia, è ideale per risotti mantecati e cremosi, grazie alla sua eccellente tenuta in cottura e capacità di assorbire i sapori.  
Tempo di cottura: 18-20 minuti.



## Riso Ribe

Coltivato in Italia, è perfetto per insalate di riso, contorni e piatti al forno grazie alla sua tenuta al dente.  
Tempo di cottura: 15-17 minuti.

# Il Riso integrale

**Il riso integrale conserva la crusca e il germe, rendendolo un'opzione più nutriente e ricca di fibre, vitamine e minerali. Con un sapore più deciso e una consistenza più croccante, richiede tempi di cottura più lunghi, ma è ideale per chi desidera piatti più rustici e nutrienti, perfetto per insalate, contorni e preparazioni salutari.**

Sono disponibili in sacchetto da 500 g o nella confezione da 1 Kg suddiviso in due buste da 500g l'una in atmosfera protettiva per la rivendita. Sono anche disponibili sacchi da 5 Kg, 10kg e 25 kg per la ristorazione, la gastronomia o la vendita a peso.



## Riso Nero Venere

Coltivato in Italia, è ideale per piatti esotici, insalate e contorni grazie al suo sapore aromatico e colore intenso.  
Tempo di cottura: 40-45 minuti.



## Riso Ribe Integrale

Coltivato in Italia, è perfetto per zuppe, insalate e piatti unici, offrendo un sapore rustico e una consistenza soda.  
Tempo di cottura: 40 minuti.



## Riso Rosso Hermes

Coltivato in Italia, è perfetto per insalate, piatti vegetariani e contorni, con il suo sapore aromatico e consistenza croccante.  
Tempo di cottura: 40-45 minuti.

# Gli altri prodotti a base di riso

I prodotti macinati in polvere a base di riso!



L'amido di riso ad uso alimentare è ideale per **ADDENSARE** salse, creme e zuppe. Facilita la lievitazione e rende gli impasti dei **DOLCI PIU' LEGGERI**.

Nei dolci si utilizza al 30% rispetto alla farina, come addensante *quantum satis* in base al risultato desiderato. E' disponibile in sacchi da 1 Kg, 5 Kg o 25 Kg per l'utilizzo professionale o in sacchetti da 500 g destinati alla rivendita.

25 Kg 5 Kg 1 Kg 6



La farina di riso è un'alternativa senza glutine ideale per dolci, pane, frittelle croccanti, addensare salse e preparare pasta fresca, crepes e dolci tradizionali asiatici.

E' disponibile in sacchi da 1 Kg, 5 Kg o 25 Kg per l'utilizzo professionale o in sacchetti da 500 g e da 1 Kg destinati alla rivendita.

25 Kg 5 Kg 1 Kg 8 7



Il semolino di riso si utilizza per preparare pappe per bambini, gnocchi, creme dolci o salate, budini e come addensante per zuppe e salse. E' leggero e senza glutine.

Dose consigliata: 20-30 g in 250 ml di latte o acqua nelle pappe, 50-100 g per 500 ml di acqua nei gnocchi o budini. E' disponibile in sacchi da 1 Kg, 5 Kg o 25 Kg per l'utilizzo professionale.

25 Kg 5 Kg 1 Kg



La confezione da 1 Kg costituita da 2 sacchetti da 500g in atmosfera protettiva per una conservazione più lunga!

# I Risotti pronti colorati

Sono risotti pronti a cuocere preparati mescolando al riso solo ingredienti naturali: infusi di erbe ed estratti naturali che gli donano colore e sapore.

Sono disponibili in sacchetto o in astuccio di cartone da 300g in atmosfera protettiva o in bottiglia in vetro da 200g. Sono anche disponibili sacchi da 1 Kg o 5 Kg per la ristorazione, la gastronomia o la vendita a peso.

5 Kg 1 Kg 300g 7 o Astuccio 200g



## Risotto Rosso al pomodoro

Ingredienti: Riso (paese di provenienza: Italia), pomodoro (paese di provenienza: Italia) ed estratti naturali.



## Risotto Arancione al peperoncino

Ingredienti: Riso (Paese di provenienza: Italia), infuso di peperoncino ed estratti naturali.



## Risotto Giallo al limone

Ingredienti: Riso (paese di provenienza: Italia), succo di limone, curcuma, cartamo ed aromi naturali.



## Risotto Blu alla spirulina

Ingredienti: Riso (paese di provenienza: Italia), estratto naturale di spirulina ed aromi naturali



## Risotto Rosa alla fragola

Ingredienti: Riso (paese di provenienza: Italia), estratti naturali ed aromi naturali (di cui fragola)



## Risotto Viola al vino

Ingredienti: Riso (paese di provenienza: Italia), vino (contiene solfiti) ed estratti naturali.



## Come preparare i risotti pronti?

Preparazione per 4 persone: Versare il contenuto della busta (300 grammi) in una pentola e saltare per qualche minuto in un dito di olio. A parte portare all'ebollizione 1 - 1,5 litri di brodo di carne o vegetale o acqua e sale. Aggiungere il brodo mano a mano al risotto cuocendo a fuoco lento per 15 - 18 minuti. Verso fine cottura si può aggiungere una noce di burro e formaggio grattugiato.



# 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 **Carnaroli Italiano** di primissima qualità. Tiene perfettamente la cottura e i chicchi non si attaccano tra loro!

Gli **ingredienti** sono naturali e di prima scelta, miscelati per ottenere sapori unici!

**Non contengono esaltatori di sapidità come il glutammato!**

Sono disponibili in sacchetto o in astuccio di cartone da 300 g in atmosfera protettiva oppure nella simpatica “bottiglia del latte” da 350 g. Sono anche disponibili sacchi da 1 Kg o 5 Kg per la ristorazione, la gastronomia o

5 Kg 1 Kg 300g 7 o Astuccio



## Risotto agli Asparagi

Ingredienti: Riso Carnaroli (Paese di Origine: Italia), Asparagi liofilizzati, Cipolla (contiene SOLFITI) e Erba cipollina.

Con asparagi liofilizzati!



## Risotto ai Funghi Porcini

Ingredienti: Riso Carnaroli (Paese di Origine: Italia), Funghi porcini (Boletus Edulis e rel. gruppo), Cipolla (contiene SOLFITI) e Prezzemolo.

Solo funghi porcini!



## Risotto ai Funghi e Tartufo

Ingredienti: Riso Carnaroli (Paese di origine: Italia), Funghi porcini (Boletus Edulis e rel. gruppo), Cipolla (contiene SOLFITI), Prezzemolo, Aglio (contiene SOLFITI), tartufo (Tuber Aestivum Vitt) (Paese di origine: Italia), aroma.

Con funghi porcini e Tartufo italiano!



## Risotto al Tartufo

Ingredienti: Riso Carnaroli (Paese di Origine: Italia), Cipolla (contiene SOLFITI), Aglio (contiene SOLFITI), tartufo (Tuber Aestivum Vitt) (Paese di origine: Italia), aroma.

Con Tartufo italiano!



## Risotto all'Ortica

Ingredienti: Riso Carnaroli (Paese di Origine: Italia), Ortica, Cipolla (contiene SOLFITI), Carota, SEDANO e Erba cipollina.

Con foglie di ortica!



## Risotto Rose e Radicchio di Chioggia

Ingredienti: Riso Carnaroli (Paese di Origine: Italia), “Radicchio di Chioggia IGP”, Funghi porcini (Boletus edulis e rel. Gruppo), Cipolla (contiene SOLFITI), Erba cipollina e Rose.

Con Radicchio di Chioggia IGP!



## Risotto alla Valdostana

Ingredienti: Riso Carnaroli (Paese di origine: Italia), Pancetta disidratata, Funghi porcini (Boletus edulis e relativo gruppo), radicchio di Chioggia IGP e Cipolla (contiene SOLFITI)

Con Pancetta, funghi porcini e radicchio!



## Risotto allo Zafferano

Ingredienti: Riso Carnaroli (Paese di Origine: Italia), Cipolla (contiene SOLFITI), Curcuma e Zafferano (1ª categoria AAA).

Con Zafferano stimmi 1° categoria!



## Risotto ai Funghi e Zafferano

Ingredienti: Riso Carnaroli (Paese di Origine: Italia), Funghi porcini (Boletus edulis e relativo gruppo), Cipolla (contiene SOLFITI), Curcuma e Zafferano (1ª categoria AAA).

Funghi porcini e zafferano 1° categoria!



### Risotto all'Ortolana

Ingredienti: Riso Carnaroli (Paese di Origine: Italia), Pomodoro, Peperone, Melanzane, Zucchine, SEDANO, Carota, Cipolla (contiene SOLFITI), Prezzemolo e Basilico.

Con zucchine, melanzane e peperoni!



### Risotto Fragole e limone

Ingredienti: Riso Carnaroli (Paese di origine: Italia), Limone polvere (Paese di origine: Italia), fragole liofilizzate, Cipolla (contiene SOLFITI).

Limone Italiano e Fragole lio!



### Risotto Mare e Monti

Ingredienti: Riso Carnaroli (Paese di origine: Italia), Piselli, Alghè (Alga Dulse e Alga Wakame), Funghi porcini (Boletus Edulis e relativo gruppo), Porro e Prezzemolo.

Con Funghi porcini e Alghè!



### Risotto Mele e Zucca

Ingredienti: Riso Carnaroli (Paese di Origine: Italia), Mele, Zucca, Cipolla (contiene SOLFITI), Erba cipollina.

Sapore delicato!



### Risotto Menta e Piselli

Ingredienti: Riso Carnaroli (Paese di Origine: Italia), Piselli, Patata fioocchi, Cipolla (contiene SOLFITI), Menta dolce.

Con Menta dolce!



### Risotto Nocciole e Porri

Ingredienti: Riso Carnaroli (Paese di Origine: Italia), Nocciola della varietà tonda gentile trilobata (Paese di Origine: Italia), Porro.

Con Nocciole del Piemonte!



### Risotto Noci e Pere

Ingredienti: Riso Carnaroli (Paese di origine: Italia), Noci, Pere (pera, farina di riso), Cipolla (contiene SOLFITI).

Sapore morbido e gustoso!



### Risotto Speziato al Fiordaliso

Ingredienti: Riso Carnaroli (Paese di Origine: Italia), Uvetta, Pera (pera, farina di riso), Mela, Fiordaliso petali, Cumino, Cannella, Cardamomo, Alloro.

Dal sapore delicatamente speziato!



Sacchetti



Astucci



Bottiglie del latte



# **IL MAIS e LA POLENTA**

**A lunga cottura, istantanea, bianca,  
gialla, pura o già condita!**

**Con Erbe di montagna la semplice farina  
di mais si trasforma in una esperienza  
straordinaria!**

**La nostra polenta è solo ITALIANA!**

# La Polenta a lunga cottura

La polenta a lunga cottura, è ideale da consumare calda, ma è anche ottima da riutilizzare una volta raffreddata. La sua consistenza rimane compatta, non si sfibra e non sbriciola, per questo è adatta a tante altre preparazioni: si può fare fritta o grigliata. Cuoce in circa 45 minuti.

Le nostre polente sono disponibili in sacchetto da 500 g per la rivendita o confezioni maggiori per la vendita a peso o per la gastronomia.



## Polenta Bramata

La polenta bramata è un tipo di farina di mais macinata a grana grossa, utilizzata in cucina soprattutto per fare una polenta più densa e corposa.



## Polenta Bianca

E' ottenuta dal mais bianco. Ha un sapore molto semplice, e neutro, e si adatta a qualsiasi condimento, anche ai più delicati.



## Polenta Mais Rosso

è fatta con un mais antico piemontese dal colore rosso e sapore intenso. Ha una consistenza rustica e note dolci e tostate, perfetta con carni, formaggi stagionati o funghi, evocando i sapori autentici della tradizione contadina.



## Polenta Taragna a lunga cottura

E' un'alternativa alle polente tradizionali, ottenuta dalla miscelazione di farina di mais di grano saraceno. E' scura e dal sapore robusto.



# La Polenta istantanea

La polenta istantanea è estremamente comoda perchè cuoce in soli 2 minuti.

L'utilizzo ideale è a caldo condita con qualsiasi sugo o formaggio.

Le nostre polente sono disponibili in sacchetto da 500 g per la rivendita o confezioni maggiori per la vendita a peso o per la gastronomia.



## Polenta Istantanea

La polenta gialla istantanea è particolarmente comoda e veloce da preparare. E' ideale da gustare calda, condita con qualsiasi sugo.



## Polenta Taragna istantanea

Una polenta scura e dal sapore robusto, ottenuta dalla miscela di farina di mais istantanea e farina di grano saraceno, che è pronta in due minuti.



# La Polenta pronta

La polenta istantanea già condita ai funghi o al tartufo.

Le polente pronte sono disponibili in sacchetto da 300 g per la rivendita o confezioni maggiori per la vendita a peso o per la gastronomia.



## Polenta ai Funghi

Ingredienti: Farina di mais, Pomodoro fiocco, Funghi porcini (Boletus Edulis e relativo gruppo), CIPOLLA e Rosmarino.



## Polenta al Tartufo

Ingredienti: Farina di mais, CIPOLLA, AGLIO, tartufo (Tuber Aestivum Vitt) (Paese di origine: Italia) e aroma.



## Come preparare le polente pronte?

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.



# Gli altri prodotti a base di mais

Il mais non è solo polenta, ma anche pop corn e impanatura senza glutine!



## Farina di mais tostata per impanatura

La farina di mais tostata rende i fritti più leggeri perché assorbe meno olio rispetto al pane tradizionale. Inoltre crea una protezione intorno all'alimento che lo rende meno secco. E' disponibile in sacchetti da 250 g per la rivendita o in sacchi per la vendita a peso o per la gastronomia.

25Kg 5 Kg 1 Kg 6



## Mais per Pop Corn

Una cultivar di mais in grado di aprirsi e scoppiare. Disponibile in sacchetti per la rivendita da 400 g o in sacchi per la vendita a peso.

25Kg 5 Kg 1 Kg 7



## Amido di Mais

L'amido di mais si usa per addensare salse, creme, zuppe, budini e dolci, oppure per alleggerire impasti da forno.

E' disponibile in sacchi da 1 Kg, 5 Kg o 25 Kg per l'utilizzo professionale o in sacchetti da 500 g destinati alla rivendita.

25Kg 5 Kg 1 Kg 6





# **II GRANO TENERO e il GRANO DURO**

**Una selezione di farine e semole per la  
pasta, dolci, pane, pizza e tanto altro  
ancora.**

**Le nostre farine sono Italiane!**



# FARINE DI GRANO TENERO

Ideali per  
**PIZZA, PANE, PASTA  
 ALL'UOVO e DOLCI**  
 Le nostre farine sono disponibili in  
 sacchetto avana da 1 Kg per la  
 rivendita, sacchi da 5 Kg, 10 kg o  
 imballi originali da 25 Kg.

1 Kg **7** 1 Kg 5 Kg 10 Kg 25 Kg



**La FARINA DI GRANO TENERO INTEGRALE W440** è ottenuta dalla macinazione dell'intero chicco di grano, conservandone crusca e germe. Ricca di fibre e dal sapore rustico, è perfetta per pane, pizze, focacce e dolci dal gusto autentico. Ideale per impasti fragranti e nutrienti, dona struttura e carattere alle preparazioni.



**La FARINA DI GRANO TENERO TIPO 2**, detta anche "semi-integrale", ha un buon equilibrio tra nutrienti e lavorabilità. Perfetta per pane, focacce, pizze e dolci, dona agli impasti un sapore delicatamente rustico e una consistenza soffice.



**La FARINA DI GRANO TENERO TIPO 1** ha un buon equilibrio tra fibre e lavorabilità, conferendo agli impasti maggiore struttura e un gusto leggermente rustico. È ideale per pane, pizza, focacce e dolci dalla consistenza morbida e aromatica.



**La FARINA DI GRANO TENERO TIPO 0 W160**, a basso contenuto di glutine, è ideale per biscotti e pasta frolla. Garantisce impasti friabili e delicati, perfetti per dolci dal gusto morbido e leggero.

Disponibili in sacchi da 25 Kg



Ingredienti: Farina di grano tenero tipo 0 e Semola di grano duro (<1%)  
**La FARINA LOLA 0 Biscotti e pasta frolla W160**, è a basso contenuto di glutine, è ideale per biscotti e pasta frolla. Garantisce impasti friabili e delicati, perfetti per dolci dal gusto morbido e leggero.

Disponibili in sacchi da 1 Kg, 5 Kg e 10 Kg



Ingredienti: Farina di grano tenero tipo 00 e Semola di grano duro (<1%)  
**La FARINA LOLA 00 forte per pizza (W 280-320)** è ideale per impasti a lunga lievitazione, come pane, pizza e focacce. Garantisce elasticità, struttura e una consistenza soffice e ben alveolata.

Disponibili in sacchi da 1 Kg, 5 Kg e 10 Kg



## La Forza delle Farine

Indica la capacità della farina di assorbire acqua e trattenere il gas durante la lievitazione. Viene indicato con la lettera "W" (indice di forza farinografico) e dipende principalmente dalla quantità e qualità del glutine.

Classificazione delle farine in base alla forza:

**DEBOLE (W < 160)**

Poco glutine, assorbe poca acqua. Adatta per biscotti, grissini e frolle.

**MEDIA (W 160-250)**

Usata per pane comune e pizza a lievitazione breve.

**FORTE (W 250-310)**

Adatta per impasti lievitati più complessi, come pan brioche e pizza a lunga lievitazione.

**MOLTO FORTE (W > 310)**

Ideale per panettoni, pandori e impasti con molte uova e burro.

**Maggiore è la forza della farina, maggiore sarà la sua capacità di sviluppare un impasto elastico e resistente, utile per lievitazioni lunghe.**





La FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00 FORTE PER PIZZA (W 280-320) è ideale per impasti a lunga lievitazione, come pane, pizza e focacce. Garantisce elasticità, struttura e una consistenza soffice e ben alveolata.

Disponibili in sacchi da 25 Kg



La FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00 PASTA E SFOGLIA è finissima e bianchissima, si amalgama con facilità ed esalta colore e brillantezza della pasta fresca. Ideale per agnolotti, cappelletti, tortelli e tagliatelle, garantisce alto assorbimento, ottima resistenza in cottura e una lavorabilità perfetta.



La FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00 MANITOBA ha un'elevata forza (W 360), ideale per impasti a lunga lievitazione. Grazie alla sua elasticità e resistenza, è ideale per pane, pizza e grandi lievitati, assicurando impasti soffici, ben areati e fragranti.



La FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00 GRANITO è ruvida, perfetta per lo spolvero in pizzeria e ideale per la preparazione di gnocchi, frittelle croccanti e pasta fresca, sia all'uovo che all'acqua. Ottima anche per la pasta secca, in miscela con semola di grano duro, per una consistenza perfetta.



## FARINA di GRANO KHORASAN

disponibili in sacchetto avana da 1 Kg per la rivendita, sacchi da 5 Kg, 10 kg o imballi originali da 25 Kg.

1 Kg 7 1 Kg 5 Kg 10 Kg 25 Kg



La FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00 GRANITO è ruvida, perfetta per lo spolvero in pizzeria e ideale per la preparazione di gnocchi, frittelle croccanti e pasta fresca, sia all'uovo che all'acqua. Ottima anche per la pasta secca, in miscela con semola di grano duro, per una consistenza perfetta.

# SEMOLE DI GRANO DURO

Ideali per  
**PASTA FRESCA, PANE, FOCACCE. DOLCI, GNOCCHI, COUS COUS, PANATURE E PASTELLE.**  
 Le nostre semole sono disponibili in sacchetto avana da 1 Kg per la rivendita, sacchi da 5 Kg, 10 kg o imballi originali da 25 Kg.



1 Kg **7** 1 Kg 5 Kg 10 Kg 25 Kg



La SEMOLA DI GRANO DURO RIMACINATA subisce una seconda macinazione che la rende più fine. Si utilizza per realizzare pasta, gnocchi, pizze, focacce e per panificare.



La SEMOLA DI GRANO DURO CALIBRATA è molto grossa e di colore giallo intenso. E' utilizzata soprattutto nella produzione della pasta a cui conferisce un colore particolarmente ambrato e che tiene bene la cottura.



La SEMOLA DI GRANO DURO per PASTA è un prodotto di alta qualità, ideale per produrre una pasta dal colore intenso e brillante con elevata resistenza alla cottura.



La SENATORE CAPPELLI è una cultivar coltivata in Sud Italia ideale per pane, pizza e lievitati. I piatti realizzati con questa semola sono particolarmente leggeri e digeribili.

## FARINA di GRANO SARACENO

Il grano saraceno non è frumento! E' un pseudo-cereale naturalmente privo di glutine.



La farina di grano saraceno, è rustica e leggermente nocciolata. E' ideale per preparare pasta, pane, crepes e dolci senza glutine, come i tradizionali pizzoccheri o da mescolare alla polenta e a altre farine.

Disponibili in sacchi da 1 Kg, 5 Kg, 10 Kg e 25 Kg

### Conosci il Grano Duro Senatore Cappelli?

Il grano duro Senatore Cappelli nasce agli inizi del '900 grazie al marchese Raffaele Cappelli, che concesse all'agronomo Nazareno Strampelli un terreno per sperimentare nuove varietà di frumento. Strampelli, dopo anni di ricerca, nel 1915 creò questa varietà incrociando un grano tunisino con altre specie, ottenendo una pianta resistente e nutriente. Negli anni '30 e '40 fu definito "razza eletta" e divenne il grano più coltivato in Italia, soprattutto nel Sud. Oggi è riscoperto come grano antico, apprezzato per la sua autenticità e qualità nutrizionale.





# PANE GRATTUGIATO

E' ottenuto dalla macinazione di pane prodotto appositamente con farina italiana.

E' disponibile fino o grosso per  
**IMPANATURE e  
RIPIENI.**

Il nostro pane grattugiato è disponibile in sacchetto da 500 g o 1 Kg per la rivendita, sacchi da 5 Kg, 10 kg o imballi originali da 25 Kg.

500g o 1Kg **7** 1 Kg 5 Kg 10 Kg 25 Kg



Ingredienti: Farina di grano tenero tipo 0 e lievito di birra.

**IL PANE GRATTUGIATO FINE** è ideale per le impanature.



Ingredienti: Farina di grano tenero tipo 0 e lievito di birra.

**IL PANE GRATTUGIATO GROSSO** è ideale per i ripieni.



## Grano tenero e Grano Saraceno in semi

Non solo farine, ma anche semi interi per le ricette più particolari.



### Grano Tenero

Il grano si lascia in ammollo per 9 ore, poi cuocetelo per 40 minuti con il doppio dell'acqua fino a completo assorbimento. Si utilizza freddo in insalate o caldo per realizzare risotti di grano. Disponibile in sacchetti per la rivendita da 400 g o in sacchi per la vendita a peso.

25Kg 5 Kg 1 Kg **7**



### Grano Saraceno

Il grano saraceno si cuoce in 25 minuti senza ammollo, seguendo la proporzione di una dose di grano e due di acqua. Perfetto per zuppe, minestre e insalate, ha un sapore rustico e intenso. Disponibile in sacchetti per la rivendita da 400 g o in sacchi per la vendita a peso.

25Kg 5 Kg 1 Kg **7**



# COUS COUS PRECOTTO

**E' ottenuto dalla semola di grano duro lavorata a formare dei granelli che vengono cotti a vapore.**



Ingredienti: Semolato di Grano duro.

**Il COUS COUS PRECOTTO è pronto in 5 minuti! E' ideale come primo piatto o come contorno a piatti di carne pesce e verdura.**

Disponibile in sacchetti da 500g e da 1 Kg per la rivendita o in sacchi da 5 Kg, 10 Kg e 20 Kg ad uso professionale.

500g o 1Kg **7** 1 Kg 5 Kg 10Kg 20 Kg



## Come si prepara il Cous cous?

La dose abituale di cous cous è da 75g a 100g di prodotto crudo a testa.

In un pentolino si portano all'ebollizione lo stesso peso d'acqua salata o brodo di quello del cous cous.

Si versa il cous cous in una ciotola ampia aggiungendo un poco di olio per aiutarlo a non incollare.

Si versa il brodo sul cous cous, si copre con un coperchio e si lascia riposare per 5 minuti.

Una volta assorbita tutta l'acqua si sgrana il cous cous aiutandosi con una forchetta in modo da avere i granellini ben divisi. Se si vuole un cous cous particolarmente morbido si può aumentare l'acqua di un 10%.



## Prova le spezie per cous cous, una vera delizia!

Il cous cous con queste spezie è ideale come contorno a carne, pesce e verdure!



### Spezie per Cous cous

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



1 Kg 106 ml



# COUS COUS PRONTI

5 cous cous pronti a cuocere, ideali per 4 persone!



Provali tutti:

COUS COUS PRECOTTO  
COUS COUS ALL'ORTOLANA  
COUS COUS AI FUNGHI  
COUS COUS ALLA MAROCCHINA  
COUS COUS AI LEGUMI  
COUS COUS ALLO ZENZERO  
SPEZIE PER COUS COUS  
NEL VASETTO IN VETRO

PREPARAZIONE per 4 persone:  
versare il contenuto della busta (300g di preparato) in un pentolino e saltarlo con 2 cucchiari di olio d'oliva. Sgranare la semola con l'aiuto di un cucchiario, rimettere sul fornello, aggiungere 300 ml di brodo vegetale caldo e mescolare per 1 minuto.

Spegnere, coprire e lasciare assorbire tutto il liquido. Sgranare prima con una forchetta e poi con le mani. Lasciare riposare coperto per 5 minuti.



FM 3

# SAI CHI E' LOLA?

Dal 2023 è entrata a far parte della famiglia "Erbe di montagna"

## Lola FARINE



Ingresso di  
**FARINE** di  
cereali e legumi.

Disponibili in  
sacchi da  
25 Kg, 10 Kg, 5  
Kg in carta e da  
1 Kg trasparenti.

Per Natale  
proponiamo le  
nostre farine nel  
sacchetto in  
stoffa con il  
cucchiaino di  
legno!



**Lola**  
FARINE

**FARINA  
7 CEREALI**

**1 Kg e**

Ingredienti: Farina di GRANO tenero tipo "00",  
farina di SOIA, semi di CECIANO macinati, farina  
di segale integrale, farina di mais, semi di lino,  
semi di ruggine integrale, fiocchi di avena, fiocchi  
di fiocchi d'avena, fiocchi malati di farina di GRANO  
tenero tipo "00" in polvere, farina di GRANO tenero  
malato, amido di mais, amido di mais (D3D) di  
grain vegetal, olio di palma, agenti di trattamento  
sulle farine: acido ascorbico (E300), azoto.

Unità massima 15,0%.

Contenuto: **1 Kg e**

ERBE DI MONTAGNA  
S.p.A. - Via S. Andrea 10  
10080 Pignone (CN)  
Via Montebello 41  
10128 TORO

Contiene: 2,30 g  
di sale  
- additivi: 0,25 g  
Contiene 7,2 g  
di cui:  
- additivi 10 g  
Prodotto in Italia  
Data di scadenza: 12/2024  
L'Etichetta è un'opera  
di arte di alta qualità

Valori nutrizionali  
per 100 g  
PER 100 g

Energia: 1534 KJ  
348 Kcal

Carboidrati: 70,0 g  
Grassi: 2,30 g  
Proteine: 12,0 g  
Fibra: 0,00 g

# Lola

## F A R I N E



La nostra selezione di farine di cereali e legumi:



Grano

Farine di Grano tenero  
Integrale/ Tipo 2 / Tipo 1  
Tipo 0 / Tipo 00  
Biscotti e pastafrolla  
Pizza

Semola di Grano Duro  
Pan grattato



Avena



Mais

Polenta  
Istantanea  
Bramata  
Pignoletto  
Taragna  
Farina per Impanatura



Farro  
bianco / integrale



Orzo



Segale



Ceci



Piselli



Lenticchie



Categoria	Tipo	Descrizione	100 g	200 g	250 g	500 g	1 Kg	5 Kg	10 Kg	25 Kg
Altri	Patate	Amido di Patate					X	X	X	X
Altri	Patate	Fecola di Patate					X	X	X	X
Altri	Patate	Fiocchi di Patate	X	X		X	X	X	X	X
Altri	Patate	Fiocchi di Patate (etichetta pulita)	X	X		X	X	X	X	X
Altri	Castagne	Farina di Castagne Gaessine		X		X	X	X	X	
Cereali	Avena	Farina Integrale di avena macinata a pietra					X	X	X	X
Cereali	Cereali	Farina 7 cereali				X	X	X	X	
Cereali	Cereali	Farina di Cereali maltata diastasio					X	X	X	X
Cereali	Farro	Sfarinato di Farro Spelta bianco					X	X	X	X
Cereali	Farro	Farina di Farro spelta Integrale					X	X	X	X
Cereali	Grano Duro	Farina 00 di Grano Duro per pasta					X	X	X	X
Cereali	Grano Duro	Semola di Grano Duro Senatore Cappelli					X	X	X	X
Cereali	Grano Duro	Semola di Grano Duro Senatore Cappelli Integrale					X	X	X	X
Cereali	Grano Duro	Semola di Grano Duro Rimacinata					X	X	X	X
Cereali	Grano Duro	Semola di Grano Duro S6					X	X	X	X
Cereali	Grano	Farina Integrale di Grano saraceno				X	X	X	X	X
Cereali	Grano Tenero	Farina di Grano Tenero Tipo 0 160 Biscotto/Frolla								X
Cereali	Grano Tenero	LOLA 0 Biscotti e pastafrolla					X	X	X	
Cereali	Grano Tenero	Farina di Grano Tenero Tipo 00 Granito					X	X	X	X
Cereali	Grano Tenero	Farina di Grano Tenero Tipo 00 Gransfoglia					X	X	X	X
Cereali	Grano Tenero	Farina di Grano Tenero Tipo 00 Manitoba					X	X	X	X
Cereali	Grano Tenero	Farina di Grano Tenero Tipo 00 Soff. Rosso Rinforzata								X
Cereali	Grano Tenero	LOLA 00 Forte per Pizza					X	X	X	
Cereali	Grano Tenero	Farina di Grano Tenero Tipo 1					X	X	X	X
Cereali	Grano Tenero	Farina di Grano Tenero Tipo 1 macinata a pietra					X	X	X	X
Cereali	Grano Tenero	Farina di Grano Tenero Tipo 2 Rusti 400					X	X	X	X
Cereali	Grano Tenero	Farina di Grano Tenero Tipo 2 macinata a pietra					X	X	X	X
Cereali	Grano Tenero	Farina di Grano Tenero Integrale Forte Grossa					X	X	X	X
Cereali	Kamut	Sfarinato di Grano khorasan Kamut®				X	X	X	X	X
Cereali	Mais	Amido di Mais nativo				X	X	X	X	X
Cereali	Mais	Farina di Mais Bramata				X	X	X	X	X
Cereali	Mais	Farina di Mais istantanea				X	X	X	X	X
Cereali	Mais	Farina di Mais tostata per Impanatura			X		X	X	X	X
Cereali	Mais	Pignoletto Rosso				X	X	X	X	X
Cereali	Mais	Taragna a lunga cottura				X	X	X	X	X
Cereali	Mais	Taragna istantanea				X	X	X	X	X
Cereali	Orzo	Farina integrale di orzo macinato a pietra					X	X	X	X
Cereali	Pane grattugiato	Pane Grattugiato Grosso				X	X	X	X	X
Cereali	Riso	Amido di Riso					X	X	X	X
Cereali	Riso	Crema di Riso grossa					X	X	X	X
Cereali	Riso	Farina di Riso				X	X	X	X	X
Cereali	Riso	Semolino di Riso				X	X	X	X	X
Cereali	Segale	Farina di Segale bianca Tipo 1					X	X	X	X
Cereali	Segale	Farina di Segale Integrale macinata a pietra					X	X	X	X
Legumi	Ceci	Farina di Ceci		X		X	X	X	X	X
Legumi	Lenticchie	Farina di Lenticchie rosse		X		X	X	X	X	X
Legumi	Piselli	Farina di Piselli		X		X	X	X	X	X



# Prodotti per la LIEVITAZIONE

**Prodotti naturali e Miscele di  
additivi ad azione lievitante.**

Conformi al Reg. CE 1333/2008 e successive modifiche



Ingredienti: Lievito di birra (*Saccharomyces cerevisiae*), Sorbitolo monostearato (E491).

**Si tratta di un LIEVITO SECCO ISTANTANEO ad elevata attività, ideale per pane, pizza e dolci.**

Modo d'uso: Non sciogliere in acqua, aggiungere agli altri ingredienti della ricetta, lavorare l'impasto per 10 min. e lasciarlo lievitare in luogo tiepido, coperto da uno strofinaccio umido, fino ad ottenere il volume desiderato, da consumarsi previa cottura. N.B.: 10 g. corrispondono a un cubetto. Disponibile in sacco da 1 Kg o sachettino in Atmosfera modificata da 50g.

6 1 Kg



Ingredienti: Stabilizzante: Tartrato di Potassio (E336), Agente lievitante: Bicarbonato di Sodio (E500)

**Lo LIEVITO A BASE DI CREMORTARTARO è ideale per la realizzazione di dolci a pasta morbida e pan di spagna.**

Dose di impiego: Per una lievitazione ottimale aggiungere 25 g di prodotto per ogni 1 Kg di farina.  
Disponibile in sacco da 1 Kg o vasetto in vetro da 150g.

212 ml 1 Kg



Ingredienti: Lievito madre (farina di grano tenero tipo 0 e acqua) disidratato con lieviti e batteri lattici.

**Lo LIEVITO MADRE, fully active con lieviti e batteri lattici, naturale garantisce alta stabilità nella fermentazione, una mollica morbida e aperta, prodotti più aromatici, digeribili e durevoli. E' ideale per pane, pizze, focacce, grissini, dolci, brioche e altri prodotti da forno. Una volta impiegato garantisce una lievitazione veloce ed un prodotto finale di alta qualità, con una consistenza soffice e un sapore delicato.**

Dose di impiego consigliata 50 g per ogni Kg di farina.  
Disponibile in sacco da 1 Kg o sachettino in ATM da 250g.

6 1 Kg



Ingredienti: emulsionante: Difosfato disodico (E450i), agente lievitante: Bicarbonato di Sodio (E500), Amido di mais

**Il LIEVITO BAKING è una miscela lievitante insapore ed inodore adatta per lievitare ricette dolci e salate. Da aggiungere solo agli alimenti in cui è consentito.**

Dose di impiego: si consiglia di aggiungere da 30 g a 35 g di prodotto per ogni kilo di farina.

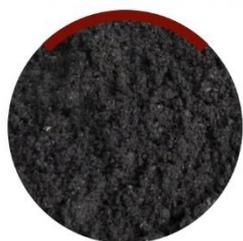
1 Kg



# COLORANTI NATURALI

Erbe, spezie, estratti naturali, ideali per colorare gli alimenti.

Da aggiungere negli impasti in quantità tale da raggiungere la colorazione voluta.



**Carbone vegetale**  
polvere

1 Kg 106 ml



**Cacao**  
polvere

1 Kg 106 ml



**Bietola rossa**  
polvere

1 Kg 106 ml



**Ortica**  
polvere

1 Kg 106 ml



**Curcuma**  
polvere

1 Kg 212 ml 106 ml dose da 106 ml



**Mirtillo**  
polvere

1 Kg 106 ml



**Spirulina**  
polvere

1 Kg 106 ml



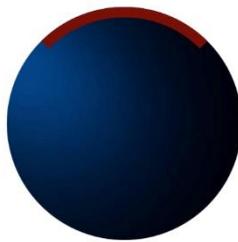
**Enocianina (E163)**  
polvere

1 Kg



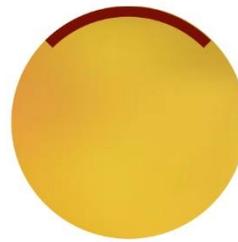
**Betacarotene (E160)**  
polvere

1 Kg



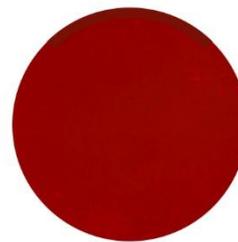
**Blu**  
estratto naturale  
liquido

1 Kg 25 ml drop 10 ml drop



**Giallo**  
estratto naturale  
liquido

1 Kg 25 ml drop 10 ml drop



**Rosso**  
estratto naturale  
liquido

1 Kg 25 ml drop 10 ml drop

## DAI COLORE ALLA TUA CUCINA

Carbone, cacao, bietola, ortica, curcuma e mirtillo sono anche disponibili in vasetto per colorare e rendere originali le tue ricette fatte in casa dal pan di zucchero alla pasta, dai biscotti al pane!

**MA NON SOLO!**

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





# MIGLIORATORI per la PANIFICAZIONE

Migliorano l'impasto, danno porosità uniforme alla mollica e ne migliorano la colorazione.

Conformi al Reg. CE 1333/2008 e successive modifiche



Ingredienti: Destrosio, correttore di acidità: Acido Ascorbico (E300)

Il PANVIT è un prodotto a base di acido ascorbico (E300) e di destrosio, elementi già ben noti per le loro buone proprietà di miglioratori. Le sue proprietà fondamentali sono: Aumento della tenacità e dell'elasticità dell'impasto, porosità e colore uniforme della mollica, volume maggiore del pane e attenuazione della colorazione bruno della crosta.

Modo d'uso: Dose media di impiego consigliata: gr. 10/20 per quintale di farina da aggiungere preventivamente all'acqua dell'impasto. Disponibile in barattolo da 1 Kg o vasetto da 100g per la rivendita.



Ingredienti: Acido Ascorbico (E300)

L'ACIDO ASCORBICO (E300) viene utilizzato come miglioratore della panificazione, ideale per pane e pizza.

Modo d'uso: *quantum satis*



# SEMI per i PRODOTTI da FORNO

Disponibili in sacchi da 500g, 1 Kg, imballaggi originali o vasetti per la rivendita.



**Carvi**  
(o Kummel)  
semi



**Girasole**  
semi



**Papavero**  
semi



**Pepe di Szechuan**



**Sesamo**



**Zucca**  
semi



Disponibili anche: ANICE, CUMINO, FINOCCHIO, erbe aromatiche, spezie. Si preparano miscele personalizzate.



## Additivi per PASTA RIPIENA e GNOCCHI

Aumentano il tempo di  
conservazione e stabilizzano la pasta  
ripiena, i gnocchi ed i ripieni in  
generale.

Conformi al Reg. CE 1333/2008 e successive modifiche



Ingredienti: lattosio, conservante: acido sorbico (E200)

**SORBILAT** è un conservante per gnocchi e per le farciture di ravioli, paste ripiene e simili. Migliora la conservazione e la durata di pasta ripiena, gnocchi e simili.

Modo d'uso: Dose massima di impiego: 5 g di polvere per 1 Kg di prodotto finito

1 Kg

### Additivi per la PASTA FRESCA:

Acido Lattico (E270)  
Acido Ascorbico (E300)  
Ascorbato di Sodio (E301)  
Acido Citrico (E330)  
Mono e digliceridi degli acidi grassi (E471)

### Additivi per i GNOCCHI di PATATE

Acido Sorbico (E200)  
Sorbato di Potassio (E202)  
Acido Lattico (E270)  
Acido Citrico (E330)  
Mono e digliceridi degli acidi grassi (E471)

### Additivi per i RAVIOLI e simili

Acido Sorbico (E200)  
Sorbato di Potassio (E202)

## ZUCCHERI

Disponibili in sacchi da 500g, 1 Kg, imballaggi originali.



1 Kg 25 Kg



**PREPARATI VEGETALI**  
Senza ingredienti di origine  
animale, ideali per la cucina  
vegetariana e vegana

# Soia

La soia è un ingrediente della cucina orientale, molto diffuso anche in occidente. Questo legume è ricco di proteine (fino al 35% del suo peso) e contiene una buona quantità di acidi grassi polinsaturi indispensabili per il nostro benessere.



## Bocconcini di Soia

10 - 25 mm

1 Kg 6



### Ricetta

I bocconcini si possono utilizzare per fare lo spezzatino con pomodoro e patate o bianco: con limone o vino bianco. Ottimo anche da mettere nelle piadine e nei tacos.



## Granulare di Soia

1,2 - 5 mm

1 Kg 6



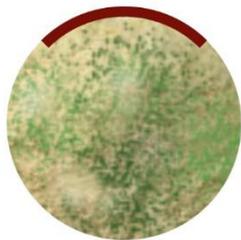
### Ricetta

Il granulare di soia può essere utilizzato come ingrediente per realizzare polpette vegetali o per realizzare un ragù vegetale, speciale con la pasta, il riso e la polenta.



# Seitan e polpette vegetali

Il seitan è un alimento di origine vegetale ricco di proteine e povero di grassi, utilizzato al posto della carne e ottenuto dalla lavorazione della farina di grano. Le polpette, interamente vegetali, sono un'ottima alternativa alla carne!



## Preparato per Seitan alle erbe

Ingredienti: GLUTINE di grano, sale, aroma naturale, aglio (contiene tracce di SOLFITI), Basilico, Prezzemolo, Rosmarino, Salvia, Maggiorana, Origano e Alloro.

La confezione per la rivendita è da 300 g

1 Kg 6



### Ricetta

versare un bicchiere d'acqua (circa 125 ml) in una terrina. Aggiungere, mescolando con una forchetta in modo che non si formino grumi, 3 o 4 cucchiaini di preparato, finché l'impasto non ne assorbe più. In una pentola a parte portare all'ebollizione 1,5 litri di acqua a cui aggiungerete 2 cucchiaini (circa 15 g.) di "brodo del pescatore" e un pizzico di sale. Dividere l'impasto in pezzi di dimensioni simili ad una noce e appiattirli fino a formare delle bistecchine, gettarle nell'acqua bollente e farle bollire a fuoco lento a pentola coperta per 30 minuti, girandole di tanto in tanto. Il seitan si può conservare in frigorifero nella sua acqua di bollitura per 24 ore.



## Preparato per Polpette vegetali

Ingredienti: Farina di lenticchie, amido di mais, patate fiocco, spinacio polvere, farina di ceci, pomodoro polvere (contiene antimpaccante: biossido di silicio max 1%), fibra di pisello, paprika dolce, curcuma, aroma naturale, pepe e sale.

La confezione per la rivendita è da 150 g

1 Kg 6



### Ricetta

versare 60 g di preparato in una terrina, aggiungere acqua fino ad ottenere un impasto morbido (circa 70 ml). Lasciare riposare per 15 minuti e se necessario aggiungere ancora acqua. Creare delle palline delle dimensioni di una noce, rosolare in un po' d'olio, quando assumono una colorazione dorata aggiungere acqua, sale ed aromi a piacere e lasciar cuocere per almeno 5 minuti. Il tempo di cottura dipende dalla consistenza dell'impasto.





## Preparato per Ragù Veg

Ingredienti: SOIA  
granuli, pomodoro,  
CIPOLLA, sale,  
carota e prezzemolo.

1 Kg 6

Tubo



## Preparazione

Si consiglia di utilizzare un cucchiaino di miscela a persona.

Riprendere il preparato in acqua bollente per 5-10 minuti in modo che si reidratino.

Quindi trasferire il tutto in una padella e far soffriggere in olio di oliva per alcuni minuti.

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



## Brodo del pescatore

Ingredienti: Carota, cipolla (contiene SOLFITI), SEDANO, porro, alghe (alga dolce e wakame), erba cipollina e aneto.

Questo preparato è ideale per preparare un brodo dal sapore salmastro, è perfetto per cuocere il seitan!

Per un corretto utilizzo, versare in una pentola un cucchiaino di misto a persona, coprire con acqua. Portare ad ebollizione e lasciar cuocere per venti minuti circa. Aggiustare il sale a piacere.

1 Kg 6



ENERGIA  
RINNOVABILE  
100%



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

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

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

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