



Erbe di Montagna

*Ingredienti selezionati per
Pasticcieri e Cioccolatai*

Erbe e spezie, Frutta disidratata,
Fiori commestibili, Aromi, Zuccheri
ed Additivi

Erbe e Spezie



Una ampia scelta di erbe e spezie contuse o in polvere per donare al cioccolato quel qualcosa in più! Oltre 500 diverse!

Alcuni esempi:
Cannella,
Curcuma,
Curry,
Menta,
Peperoncino,
Fave di Tonka,
Liquirizia,
Pepe rosa,
Rosmarino,
Tè verde,
Vaniglia,
Zenzero.

Fiori disidratati



I fiori disidratati sono ideali per guarnire le tavolette di cioccolato e tanti altri preparati di pasticceria. Sono disponibili fiori e petali singoli o miscele. Scegli i colori ed i profumi che preferisci!

Alcuni esempi:

Arancio,
Calendula,
Camomilla,
Erica,
Fiordaliso bianco, blu o rosso,
Girasole,
Lavanda,
Malva,
Rosa petali o boccioli,
Sambuco
e tanto altro ancora!

Frutta secca e semi



La frutta secca è disponibile intera, sgusciata, in granella o macinata in polvere! Ottima per aromatizzare cioccolati speciali!

Alcuni esempi?

**Cola noci polvere,
Mandorle Sicilia,
Nocciole del Piemonte,
Pistacchi,
Pinoli,
Noci,
Noci del Brasile,
Anacardi,
Arachidi,
Semi di zucca,
Semi di girasole,
Semi di papavero.**

Frutta disidratata



La frutta disidratata è ottima glassata con il cioccolato o come topping sulle tavolette, sono disponibili prodotti zuccherati, ma anche naturali:

Agrumi canditi (arancio e cedro),

Albicocche,

Ananas,

Banana chips,

Ciliegie,

Datteri Medjoul,

Farina di cocco,

Fichi secchi Calabresi,

Fragole lio,

Lamponi lio,

Mirtillo rossi,

Uvetta di Corinto,

Zenzero,

Limone,

Pomelo,

Goji,

Papaya,

Mango

e molto altro ancora!

Aromi ed oli essenziali



Aromi naturali e di sintesi per i tuoi prodotti a base di cioccolato disponibili in bottiglia da 1 litro o taniche di volume superiore.

Più di 50 referenze tra cui:
Olio essenziale di arancia,
Olio essenziale di limone,
Olio essenziale di menta,
Aroma Caffè,
Aroma Liquirizia,
Aroma Mandorla,
Aroma Pistacchio,
Aroma Prugna,
Aroma Rosa,
Aroma Vaniglia,
Aroma Whisky.

Zuccheri ed additivi



Erbe di montagna svolge, in uno stabilimento dedicato in Torino, attività di produzione, confezionamento, commercio e deposito all'ingrosso di additivi e aromi per uso alimentare.

Determina dirigenziale N° DD-A14 154/2021 del 04/02/2021.

Disponiamo di una vasta gamma di zuccheri:

Saccarosio,

Lattosio

Glucosio,

Dolcificanti ipocalorici

ed Additivi come:

Acidificanti tra cui Ac. Citrico (E330) e Carbonato di calcio (E170),

Gelificanti tra cui: Agar Agar, Gelatine animali in polvere e fogli,

Pectine, Mono e diglicerdi degli acidi grassi (E471), ecc.

e altri additivi ammessi come previsto dalla legge 1333/2008.



Per informazioni e contatti:

ERBE DI MONTAGNA

via Blangetti, 29 - 12080 Pianfei (CN)

Sito: www.erbedimontagna.it

Mail: info@erbedimontagna.it

Tel. +39 0174585433

WhatsApp +39 3891796344

Facebook /erbedimontagna.it

Instagram erbedimontagna

I nostri uffici sono aperti dal lunedì al venerdì
dalle 8,00 alle 12,30 e dalle 14,00 alle 17,30

Sede di Torino:

Via Mombarcaro, 41 - 10136 Torino

Tel: +39 011396875

Il peso ed il packaging delle confezioni, l'aspetto e gli ingredienti delle miscele, i prezzi, possono cambiare senza nessun preavviso da parte dell'Azienda Erbe di montagna, per necessità specifiche, chiedere informazioni al momento dell'ordine.