

### **ERBE DI MONTAGNA in breve...**

Chi siamo
Dal 2000 "Erbe di Montagna" lavora
con passione erbe aromatiche, spezie, tè,
tisane, frutta disidratata, cereali e legumi.
Fondata dai Chimici Farmacisti Samantha Baghino
e Simone Braguzzi, unisce tradizione artigianale,
ricerca scientifica e rispetto per il territorio.

La nostra filosofia

Gran parte delle materie prime proviene da aziende agricole italiane e dalla nostra Azienda Agricola Labonatura a Pianfei, con coltivazioni uniche come le rose antiche alimentari. Integrando solo con fornitori e importatori selezionati, offriamo qualità e sicurezza.

Cosa facciamo

Oltre mille referenze:
Erbe, spezie e miscele artigianali
Tè, tisane e preparati per dolci
Preparati e sughi disidratati
Fiori commestibili e sali aromatizzati
Riso, polente, farine, cous cous, cereali e legumi
Linea professionale per macellerie

I nostri valori

Produzione certificata BIO, energia pulita, riconoscimenti come Piemonte Eccellenza Artigiana e Green Care.

Qualità, artigianalità e sostenibilità: il nostro impegno quotidiano!

Vedi tutta la nostra produzione su: www.erbedimontagna.it





## La nostra selezione per Natale 2025





### Tisana di Natale

Una tisana dal sapore caldo e avvolgente carica di fiori e spezie!



### Vin Brulè

Il classico delle feste, da preparare insieme ad un buon vino rosso!



### Tè di Natale

Un tè nero

speziato ottimo infuso in acqua o nel latte!







Disponibili nel sacchetto o nel vaso in vetro















Scopri la magia delle erbe e lasciati trasportare in un mondo di profumi, colori e sensazioni.

interiore



momento del giorno Tisana dei chakra

equilibrio energetico e benessere

















# Il Miele con lo spargimiele



I mieli ed i mieli aromatizzati con sciroppi o oli essenziali, confezionati nel vasetto da 125 g con lo spargimiele in legno da 8 cm.





### Miele

- Miele Millefiori
- Miele di Castagno
  - Miele di Acacia

### Miele aromatizzato

- Anicemel all'anice
- Aranciomel all'arancia

· Eupimel con pino, menta e eucalipto

- Lavandamel alla lavanda
  - Mirtillomel al mirtillo
    - Rosamel alla rosa
- Tartufomel al tartufo
- Zafferanomel allo zafferano
  - Zenzeromel allo zenzero



#### Perchè usare il legno per prendere il miele? Lo spargimiele non è solo bello e

Lo spargimiele non è solo bello e pratico, ma è anche il modo migliore per prendere il miele!

Non altera il sapore ed il calore del miele e permette di gustarlo in tutta la sua bontà!

Rispetta gli enzimi e le altre sostanze contenute in questo meraviglioso prodotto della natura!













- 1.Risotto ai porcini
- 2.Polenta ai porcini
- 3.Funghi porcini 4.Sugo alla boscaiola
- 5. Sale ai funghi

Lavanda - Colline Toscane e profumi nobiliari

- 1.Risotto mele e lavanda
- 2. Budino lavanda e mirtillo
- 3. Torta Carotella carota e lavanda
- 4. Lavanda in fiori
- 5. Sale alla lavanda



Limone - Costiera Amalfitana e poesia mediterranea

- Risotto giallo
   Tisana Zenzero e limone
   Spaghettata al limone
- 4.Limone fette snack
- 5. Sale al limone



Nocciole - L'Alta Langa e le sue tradizioni 1. Risotto alle nocciole

- 2. Budino alla nocciola
- 3. Cioccolata calda alla nocciola
- 4. Tisana Bonet
- 5. Nocciole intere snack







Peperoncino - La Calabria ed il Nuovo Mondo

- 1. Risotto arancione
- 2.Aglio e peperoncino
  3.Peperoncino contuso (nella macina)
  4.Curry rosso Thai
- 5. Sale al peperoncino



- 2.Petali di rosa 3.Mix di pepe e rose 4.Tisana ai fiori
- 5. Sale alle rose



- 2.Polenta al tartufo 3.Tartufo a fette
- 4. Spaghettata al tartufo
- 5. Sale al tartufo



**Tartufo -** Le Langhe e la corte Sabauda **Spezie di Natale -** Trentino e le Feste Alpine 1.Risotto alle tartufo 1.Risotto blu all'anice

- 2. Vin Brulè





















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 lunedi al venerdi 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.

