



LIQUORE Zafferano e Limone

Tra le proprietà salutistiche dello zafferano è nota l'azione **eupeptica (digestiva)**. Proprio per questo è contenuto in molti prodotti della categoria anche se solo in pochi ne emerge il sapore. Il nostro liquore è realizzato da una nota azienda del settore. La caratteristica tecnica predominante è costituita dall'**elevata percentuale di zafferano in infusione (28%)**.

Bevanda dal colore giallo intenso e dal gusto morbido e delicato grazie alla perfetta integrazione di limone e zafferano. All'assaggio emerge il gusto del limone e nel finale la nota amaricante tipica dello zafferano. Ottimo digestivo da bere preferibilmente freddo. Può essere abbinato a dolce e gelato. (Alcol 26%)

Coltivato ad un'altitudine di circa 1000 mt, Zafferano Montesano® gode delle particolari condizioni atmosferiche che hanno reso celebre il comune di **Montesano sulla Marcellana (SA)** per la salubrità dell'aria e dell'acqua.

Dal 2018 **Zafferano Montesano®** si fregia dell'utilizzo del marchio del **Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni**.



Zafferano Montesano® di G. Ferrigno

Vico I Serra Superiore snc
84033 - Montesano S/M (SA)

P.IVA 14180331002

335 6107005 - 338 9980522

info@zafferanomontesano.com

LISTINO

*Una pianta, un fiore,
un colore, un sapore*

zafferano
montesano

*"Lo Zafferano riconforta, stimola la gioia,
risana le viscere e fa riposare il fegato"*

Scuola Medica Salernitana

Lo zafferano è la spezia che si ottiene dagli stimmi del fiore "crocus sativus". Tutte le operazioni che riguardano la produzione vengono eseguite rigorosamente a mano, dalla messa a dimora dei bulbi, alla raccolta dei fiori, alla separazione degli stimmi. Quest'ultima fase è la più delicata. Una volta separati, gli stimmi vengono sottoposti ad un accurato processo di essiccazione per garantirne la conservabilità. Vengono poi confezionati ed immessi sul mercato o come tali o sotto forma di polvere.

È sempre preferibile acquistare **gli stimmi** poiché la polvere si presta facilmente ad essere tagliata con altre sostanze. Va ricordato infatti che lo zafferano è l'alimento più contraffatto al mondo. Se si utilizzano gli stimmi, questi vanno posti in una tazzina con acqua o brodo caldo e tenuti in infusione per almeno 60 minuti, prima di utilizzarli direttamente in cottura.

Realizziamo su richiesta **confezioni e cesti personalizzati**, anche per **regali aziendali**, con una selezione dei nostri migliori prodotti.

Contattaci per un preventivo gratuito.



Bustina Assaggio

2-3 porzioni
Bustina 0,10 g

4,00 €



Provetta 0,20 g

6-8 porzioni
Provetta in scatola 0,2

8,00 €



Vasetto 0,50 g

15-20 porzioni
Vasetto 0,50 g

15,00 €



Vasetto 1 g

40 porzioni
Solo su richiesta

25,00 €



Sapone allo Zafferano con estratto di Elicriso

Saponetta 100 g

5,00 €



Miele di Acacia e Zafferano

Vasetto 45 g

4,50 €



Liquore Zafferano e Limone

Bottiglia 50 cl **20,00 €**
Bottiglia 20 cl **10,00 €**

⋮ Tutti i prezzi sono da intendersi IVA esclusa ⋮