

Zafferano in stimmi biologico di San Gimignano



POCHODZENIE PRODUKTU:

Toskania



 Na Zamówienie

Opis

Szafran z San Gimignano DOP to przyprawa, którą otrzymuje się z suszonych znamion kwiatu *crocus sativus*, należącego do rodziny *kosaćcowatych*. Znamię kwiatu ma formę długich nitki o kolorze czerwono-pomarańczowym, które po wysuszeniu przybierają odcień bordowy i nabierają bardzo intensywnego smaku. Obszar produkcji Szafran DOP z San Gimignano jest ograniczony wyłącznie do terytorium gminy San Gimignano, w prowincji Siena regionu Toskania.

Szafran dop to bardzo kosztowny produkt: rygorystyczne wytyczne narzucają rolnikom nie stosowanie obróbki mechanicznej, co powoduje, iż wytwarzanie produktu biologicznego z certyfikatem dop jest wymaga znaczących nakładów pracy.

Sugestie

Szafran może służyć do barwienia i aromatyzowania dań, np. ryżu, który może być bazą do włoskiego risotto. Powinien znaleźć się również w składzie francuskiej zupy – bouillabaisse, przyrządzanej z [owoców morza](#) i różnych gatunków ryb. Stosowany też w cukiernictwie, gdyż nadaje ciastom atrakcyjnego koloru, czy do produkcji napojów alkoholowych, głównie likierów ziołowych.

Produkt na zamówienie.



Dane techniczne

SKŁADNIKI:

ALERGENY:

OPAKOWANIE:

WAGA:

SPOSÓB PRZECHOWYWANIA:

KRAJ POCHODZENIA: