



Link a [L'Arcolaio](#)



Gomasio alle erbe con sesamo di Ispica - 90g

Il gomasio alle erbe con sesamo di Ispica è prodotto da L'Arcolaio, società cooperativa sociale, presso il laboratorio di Canicattini Bagni, a pochi chilometri di distanza dal carcere e da Siracusa.

Il gomasio è un preparato di origine orientale realizzato con semi di sesamo (goma) e sale (shio), molto usato nella cucina macrobiotica e nella medicina ayurvedica per le sue proprietà terapeutiche. Usato al posto del sale, consente di ridurre l'apporto di sodio nelle nostre diete. È ricco di sali minerali, soprattutto calcio, e di proteine, vitamine del gruppo B, vitamine A, D, E e PP. Inoltre, contiene acidi grassi essenziali come gli Omega 3 e gli Omega 6, dimostrandosi un valido aiuto per il benessere del sistema cardiovascolare. In estate è un ottimo alleato contro il caldo, perché limita la sete e contribuisce a stabilizzare il livello di sodio e potassio nel sangue. Il Gomasio Dolci Evasioni utilizza esclusivamente Sesamo di Ispica.

Un'altra nota distintiva sono le erbe dei monti Iblei, tra le varietà presenti vi sono: origano, rosmarino, salvia e timo, che conferiscono al condimento un aroma unico, dall'inconfondibile profumo di Sicilia.

Il Gomasio alle erbe Dolci Evasioni ha ricevuto la medaglia d'Argento (prodotto "eccellente") agli International Taste Awards 2020.

Prodotto BIO certificato.

Confezionamento: Vasetto 90 g.

Ingredienti: **SESAMO** di Ispica* Presidio Slow Food 91%, sale marino di Trapani, origano* 1% rosmarino* 1%, timo* 1%, salvia* 1%. * da agricoltura biologica.

Provenienza materie prime: Sicilia.

Additivi: il prodotto è esente da additivi di qualsiasi natura.

Allergeni: **SESAMO. Può contenere tracce di uova, sesamo, frutta a guscio, lattosio e proteine del latte. Senza glutine.**

Requisiti Nutrizionali: vedi Tabella riportata sull'etichetta.

Ricette: Profumato, dal sapore deciso e allo stesso tempo delicato, il Gomasio alle erbe è perfetto per condire e dare carattere a verdure crude e al vapore, cereali, insalate, pesce e carni. È ideale per insaporire e decorare sughi, creme spalmabili e vellutate. Ottimo su pane e tartine, anche senza l'aggiunta di olio.

Modalità di conservazione: Conservare in luogo fresco e asciutto.



Lien vers le producteur [L'Arcolaio](#)



Gomasio aux herbes et sésame d'Ispica - 90 g

Le gomasio aux herbes et sésame d'Ispica est produit par la coopérative sociale L'Arcolaio, au sein du laboratoire de Canicattini Bagni, à quelques kilomètres de la prison et de Syracuse. Le gomasio est une préparation d'origine orientale fabriquée à partir de graines de sésame (goma) et de sel (shio), très utilisée dans la cuisine macrobiotique et la médecine ayurvédique pour ses propriétés thérapeutiques. Utilisé à la place du sel, le gomasio permet de réduire l'apport en sodium dans nos régimes. Il est riche en sels minéraux, surtout en calcium, et en protéines, vitamines B, vitamines A, D, E et PP. En outre, il contient des acides gras essentiels tels que les Oméga 3 et Oméga 6, fondamentaux pour le bon fonctionnement du système cardiovasculaire. En été, le gomasio est un excellent allié contre la chaleur, car il limite la soif et aide à stabiliser le niveau de sodium et de potassium dans le sang. Le Gomasio Dolce Evasioni contient exclusivement du sésame d'Ispica et des herbes des monts Hybléens, parmi lesquelles : l'origan, le romarin, la sauge et le thym, qui lui confère un arôme unique et un parfum incomparable. Le Gomasio aux herbes Dolce Evasioni a reçu la médaille d'argent (produit "excellent") aux International Taste Awards 2020. Produit certifié bio.

Conditionnement : pot de 90 g.

Ingrédients : **SÉSAME** d'Ispica* Comité Slow Food 91%, sel marin de Trapani, origan* 1%, romarin* 1%, thym* 1%, sauge* 1%. * issu de l'agriculture biologique.

Origine des matières premières : Sicile.

Additifs : le produit est exempt d'additifs de toute nature.

Allergènes : **SÉSAME. Peut contenir des traces d'œufs, de sésame, de fruits à coque, de lactose et de protéines de lait. Sans gluten.**

Valeurs nutritionnelles : voir le tableau sur l'étiquette.

Recettes : à la saveur forte et délicate, le Gomasio aux herbes est parfait pour assaisonner et donner du caractère aux légumes crus et à la vapeur, céréales, salades, poissons et viandes. Il est idéal pour aromatiser et décorer les sauces, crèmes et veloutés. Excellent sur le pain et les canapés, sans l'ajout d'huile.

Mode de conservation : conserver dans un endroit frais et sec.



Link zum Hof [L'Arcolaio](#)



Kräuter Gomasio, mit Sesam aus Ispica - 90 g

Das Kräuter Gomasio, mit Sesam aus Ispica wird von der sozialen Kooperative L'Arcolaio im Labor von Canicattini Bagni, nur wenige Kilometer vom Gefängnis und von Syrakus entfernt, hergestellt. Gomasio ist eine Zubereitung orientalischer Ursprungs aus Sesamsamen (Goma) und Salz (Shio), das in der makrobiotischen Küche und in der ayurvedischen Medizin wegen seiner therapeutischen Eigenschaften weit verbreitet ist. Anstelle von Salz hilft es die Natriumaufnahme in unserer Ernährung zu reduzieren. Reich an Mineralien, insbesondere Kalzium, sowie an Eiweiß, B-Vitaminen, den Vitaminen A, D, E und PP. Enthält auch essentielle Fettsäuren wie Omega 3 und Omega 6, die sich als wertvolle Hilfe für das Wohlbefinden des Herz-Kreislauf-Systems erweisen. Im Sommer hervorragend gegen die Hitze, da er den Durst mindert und zur Stabilisierung des Natrium- und Kaliumgehalts im Blut beiträgt. Dolci Evasioni Gomasio verwendet ausschließlich Sesam aus Ispica.

Ganz besonders sind die Kräuter aus den Iblei-Bergen, darunter Oregano, Rosmarin, Salbei und Thymian, die dem Gewürz ein einzigartiges Aroma mit dem unverwechselbaren Duft Siziliens verleihen. Das Kräuter Gomasio, mit Sesam aus Ispica wurde bei den International Taste Awards 2020 mit der Silbermedaille ("hervorragendes" Produkt) ausgezeichnet.

Zertifizierung: Zertifiziertes biologisches und glutenfreies Produkt.

Verpackung: Glas 90 g.

Zutaten: **SESAM** aus Ispica* Slow Food Presidium 91%, Meersalz aus Trapani, Oregano* 1%, Rosmarin* 1%, Thymian* 1%, Salbei* 1%. * aus biologischem Anbau.

Herkunft der Rohstoffe: Sizilien.

Zusatzstoffe: frei von Zusatzstoffen jeglicher Art.

Allergene: **Kann Spuren von Ei, Sesam, Nüssen, Laktose und Milcheiweiß enthalten.**

Nährwertangaben: siehe Tabelle auf dem Produktetikett.

Rezepte: Das duftende, kräftige und doch delikate Kräuter Gomasio eignet sich hervorragend zum Würzen und Verfeinern von rohem und gedämpftem Gemüse, Getreide, Salaten, Fisch und Fleisch. Ideal zum Würzen und Garnieren von Soßen, Aufstrichen und Cremes. Hervorragend auf Brot und Schnitten, auch ohne Zugabe von Öl.

Aufbewahrung: Kühl und trocken aufbewahren.