



Produttore: [Terra Rossa](#)



Zafferano puro in stimmi - 1 g

Lo zafferano puro in stimmi è prodotto dall'azienda Agricola Terra Rossa, via O. Penna 64 Caltagirone (CT) e confezionato presso l'azienda Caudarella di Michele Russo a Caltagirone.

L'azienda è in conversione al biologico.

Confezionamento: vasetti di vetro da 1 g.

Ingredienti: zafferano.

Provenienza materie prime: Agricola Terra Rossa.

Additivi: no.

Allergeni: no.

Modalità di conservazione: in vasetto di vetro al buio e in luogo fresco e asciutto

Modalità di utilizzo: Consigliamo di aggiungere la spezia a fine cottura evitando così di perdere sapore e profumo e mettendo in infusione in poca acqua tiepida i pistilli per circa 30 minuti prima del loro utilizzo. Bisogna prestare particolare attenzione anche al dosaggio: per 3/4 persone sono sufficienti 0,15 grammi di spezia o 5 pistilli a persona.

Ricette: Lo zafferano arricchisce, colora ed esalta i sapori e può essere utilizzato dall'antipasto al dolce, in particolare con il riso, i frutti di mare, i crostacei, le carni in umido e le salse delicate ma anche con dolci, tè e tisane.



Producteur : [TerraRossa](#)



Safran pur en stigmates - 1 g

Le safran pur en stigmates est produit par la ferme Agricola Terra Rossa, via O. Penna 64 Caltagirone (CT) et conditionné dans le laboratoire de la ferme Caudarella de Michele Russo à Caltagirone. La ferme est en cours de conversion à l'agriculture biologique.

Conditionnement : pot en verre de 1 g ;

Ingrédients : safran

Origine des matières premières : Ferme Agricola Terra Rossa.

Additifs : non.

Allergènes : non.

Méthode de conservation : dans un bocal en verre, dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière.

Mode de consommation : afin d'éviter toute perte d'arôme, il est conseillé d'infuser les pistils pendant environ 30 minutes dans un peu d'eau tiède avant de les utiliser et d'ajouter l'épice à la fin de la cuisson.

Recettes : Le safran colore les aliments et rehausse les saveurs et peut être utilisé de l'entrée au dessert, notamment avec le riz, les fruits de mer, les crustacés, les plats de viande et les sauces délicates, mais dans les desserts, les thés et tisanes.



Hof [Terra Rossa](#)



Safranfäden, 1 g

Safranfäden, hergestellt von Hof Terra Rossa, Via O. Penna 64 Caltagirone (CT),
verpackt von Hof Caudarella von Michele Russo, Caltagirone.

Der Hof ist in der Übergangsphase zu Bio.

Verpackung: 1 g Glas.

Zutaten: Safran.

Herkunft der Rohstoffe: Hof Terra Rossa.

Zusatzstoffe: frei von Zusatzstoffen jeglicher Art.

Allergene Keine Allergene vorhanden.

Aufbewahrung: In einem Glasbehälter im Dunkeln kühl und trocken aufbewahren.

Verwendung: Unsere Empfehlung: Die Safranfäden zirka 30 Minuten vor dem Verwenden in etwas lauwarmen Wasser aufweichen und erst gegen Ende des Kochvorgangs hinzufügen, um Geschmack und Aroma zu bewahren. Wichtig ist auch die Dosierung: Für drei bis vier Personen sind 0,15 Gramm oder 5 Safranfäden pro Person ausreichend.

Rezepte: Safran verleiht Farbe, bereichert und verbessert den Geschmack und kann von der Vorspeise bis hin zum Dessert verwendet werden, insbesondere zu Reis, Meeresfrüchten, Muscheln, Eintöpfen und delikaten Soßen, aber auch zu Nachspeisen, Tees und Kräutertees.