Semi della salute: la natura in tavola.

L'IMPERO del SOLE
SIDEA

Semi oleaginosi
Mix di semi
Aromi naturali

Il benessere che non rinuncia al gusto.

Una gamma pensata per aggiungere gusto alle pietanze, con un occhio di riguardo al benessere. Notoriamente ricchi di Omega3, i SEMI DELLA SALUTE, contenuti in tutte le nostre formulazioni, sono conosciuti per le loro numerose proprietà benefiche e per essere alla base di una dieta sana ed equilibrata. I mix proposti sono studiati per valorizzare le proprietà di questi incredibili alimenti nell'arco di tutta la giornata e per conferire sapidità ai piatti, riducendo sia l'apporto di sale che di zucchero.

Bakery Mix - Bread Mix

Il pane si fa ricco.

Miscela bilanciata di semi oleaginosi e fiocchi di orzo ed avena per dare brio e sapidità ai pani bianchi o scuri e, perché no, ad una base pizza originale e inconsueta. Assolutamente intriganti con l'aggiunta di un tocco di curry o di curcuma. Ottimi negli impasti, ma anche nelle coperture; superlativi nei croissant e nelle focacce salate.

BAKERY MIX
per pani bianchi e pizza.

BREAD MIX
per pani scuri.

PET 850 cc
PET 400 cc

Salad Mix

La sapidità al naturale.

SALAD MIX BASE
Una varietà di semi oleaginosi per arricchire di nutrienti e di gusto le pietanze estive e quelle della pausa pranzo, in particolare in questi tempi di smart-working. Insalate e verdure di ogni genere, frittate e preparazioni a base di uova, ma anche per ogni ricetta ispirata dalla fantasia: un apporto irrinunciabile a favore del proprio benessere.

SALAD MIX CAPRI
con pomodoro e basilico.
Ideale per dare una nuova veste alla "Caprese", nasce dalla sorella Salad Mix Base con l'aggiunta di pomodoro in scaglie e di basilico. Potete utilizzarla per gli stessi impieghi ed inoltre nelle bruschette, nei panini e negli snacks.

Ingredienti dei Mix:
Semi di girasole
Semi di lino
Semi di zucca
Semi di miglio
Sesamo naturale
Fiocchi di orzo ed avena

Sprint Mix

Una ricarica di energia e bontà.

Iniziate al meglio la vostra giornata con la giusta dose di Sprint! Ai semi abbiamo aggiunto dei pezzetti di frutta disidratata per amplificarne il profilo nutrizionale.
Ogni momento e ogni luogo sono adatti per godervi questo snack: a colazione nello yogurt, quando siate affaticati, dopo il vostro momento quotidiano di sport e di benessere. Aggiungeteli all'impasto del plumcake o della pasta frolla per farne deliziosi biscotti o ricche crostate.

SEMI CON FRUTTA DISIDRATATA

SPRINT MIX ALBICOCCA
SPRINT MIX ANANAS
SPRINT MIX MIRTILLO
SPRINT MIX UVETTA

SPRINT MIX TRIS
(albicocca, mela, uvetta)

Su richiesta sono possibili altre personalizzazioni di gusto.

Mondo pizza

Impastare o guarnire con creatività.

Origano, peperoncino e una spruzzata di pepe nero: sono questi i toni speziati che ci sono familiari sul grande classico che è la Pizza tradizionale. A chi, però, non piace sperimentare qualche nuova proposta di pizza, capace di amplificare il gusto, la curiosità sensoriale e l'allegria? Abbiamo degli ottimi spunti da offrire: possiamo partire arricchendo l'impasto con dei semi in varietà oppure scegliendo una sola tipologia che doni croccantezza e consistenza alla pasta. Possiamo spargere dei semi sulla superficie della pizza già farcita, conferendole un plus di gusto naturale. La zucca ed il sesamo sono perfetti per questi utilizzi e si abbinano benissimo alle verdure grigliate! Possiamo colorare la pasta con un po' di curry o di curcuma, decorare la base con dei semi da tostare leggermente ed aggiungere persino una nota pizzichevole di pepe o peperoncino.
Quando il mondo delle spezie incontra quello della pizza la festa è assicurata!

I semi della salute

PRODOTTO	DESCRIZIONE	PACCO 0,5 G	PACCO 1 KG	ASTUCCIO FINESTRATO	PET 850 CC	PET 400 CC	VASETTO VETRO TAPPO SPARGITORE	BUSTINE	SACCO CARTA
AVENA	Fiocchi	✓	✓						✓
CHIA	Semi	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
GIRASOLE DECORTICATO	Semi	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓
LINO	Semi	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓
MIGLIO	Semi	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓
ORZO	Fiocchi	✓	✓						✓
PAPAVERO	Semi	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓
QUINOA	Semi	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
SESAMO DECORTICATO	Semi	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
SESAMO NATURALE	Semi	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
SESAMO TOSTATO	Semi	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
ZUCCA DECORTICATA	Semi	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Aromi naturali

Non il solito piatto di pasta!

Quando parliamo di aromi naturali per gli impasti ci riferiamo, in particolare, agli ortaggi disidratati polverizzati e ad alcune spezie in polvere con un alto potere colorante. Tali aromi consentono di caratterizzare, senza però snaturare, svariate tipologie di pasta rendendole accattivanti per il loro aspetto e per il gusto leggermente distinguibile anche dopo la cottura. Basterà un filo di EVO e una grattugiata di formaggio stagionato per portare in tavola un raggio di sole!

Aromi naturali
polvere

PRODOTTO	PACCO 1 Kg	PET 850 cc	PET 400 cc	SACCO CARTA 5/10/25 Kg
BIETOLA ROSSA	✓	✓	✓	✓
CURCUMA	✓	✓	✓	✓
FUNGO PORCINO	✓	✓	✓	✓
NERO DI SEPPIA	✓	✓	✓	✓
POMODORO	✓	✓	✓	✓
PORRO	✓	✓	✓	✓
SPINACI VERDI	✓	✓	✓	✓

SACCO CARTA 5/10/25 Kg

PET 850/400 cc

Spezie - erbe - ortaggi
Semi aromatici
Pepe in salamoia

Miscele
Blends
Insaporitori

Zafferano
Vaniglia
Salgemmi - Sali aromatizzati

SIDEA®
Spices and Herbs

SIDEA snc di Castellan Giampaolo & C.
Via dei Fiori, 1/a - 35018 San Martino di Lupari - (PD) ITALIA
Tel. +39 (0)49.5952158 / +39 (0)49.9460737
info@sideaspezie.com - pec@pec.sideaspezie.com
www.sideaspezie.com - www.limperodelsole.it

Dal 1948
Qualità italiana nel mondo delle spezie