

Aromi di carattere
per accendere
la creatività.



Zafferano
Vaniglia
Salgemmi - Sali aromatizzati



Il prestigio entra in scena!

Immane nella dispensa dell'intenditore, protagonisti indiscussi nelle portate di pregio, ricercati per l'aroma inconfondibile o per il gusto pieno e caratteristico, sono gli Aromi per eccellenza, capaci di conferire sapore, colore, profumo ed intensità anche alle basi più semplici. Tocchi di autentica magia culinaria: un ingrediente forte e coreografico come lo zafferano in stimmi, la nota soave della vaniglia a cui tutti sono affezionati, il gioco sensoriale dei salgemmi per stupire e farsi ricordare. L'Impero del Sole è l'esperto capace di soddisfare ogni esigenza con le migliori qualità di spezie e sali pregiati in formati agevoli ed accattivanti.

Vaniglia

Accendiamo i motori della fantasia!



Fiala 2 baccelli

Vaniglia: il suo segreto è l'armonia.




La sua fragranza dolce e pervasiva viene impiegata largamente in pasticceria per aromatizzare creme, mousse, crostate, gelati, soufflé, budini. È, inoltre, molto ricercata nell'industria dei liquori. Si accompagna bene alla frutta (in particolare alle pere) al latte e al cacao.

Attualmente gli chef amano proporla anche sul salato, soprattutto su portate a base di pesce e sui frutti di mare. I baccelli interi, con il loro contenuto di semi aromatici, garantiscono sicuramente una resa ottimale.

Li potete acquistare in due formati: per esigenze small o large, ma sempre Qualità Superiore Bourbon!



Pacco 250 gr

Vaniglia				
PRODOTTO	DESCRIZIONE	PACCO 250 gr	FIALA 2 BACCELLI	
VANIGLIA	Baccelli	✓	✓	

Zafferano



Una preziosa polvere rosso-dorata.



Selezione e conoscenza sono la nostra forza.

I pistilli di *Crocus sativus* sono la spezia più costosa al mondo: servono circa 200.000 fiori e più o meno 5 ore di manodopera per ottenere 1 kg di zafferano! Il suo aroma è raffinato ed il suo gusto intenso, muschiato e floreale, ne basta molto poco per insaporire e colorare le pietanze.

L'esperienza pluridecennale nel settore ci ha consentito di individuare delle qualità eccellenti di zafferano, sia per la purezza che per le caratteristiche intrinseche al prodotto. Il nostro zafferano non scende mai al di sotto delle 210/230 crocine, garantite e documentate dal certificato di analisi che accompagna ogni lotto all'acquisto.

Zafferano		
DESCRIZIONE	BUSTINE 0,125 g 50 pz	VASETTO VETRO 2 g
Polvere	✓	✓
Pistilli		✓



Cofanetto - 50 bustine
da 0,125 g



Vasetto 2g

Salgemmi e Sali aromatizzati



*Ad ogni pietanza
la giusta sfumatura
di gusto e di colore!*

Alla base mettici il gusto!

Scegli un modo estremamente coreografico e salutare per presentare le pietanze in tavola: una piastra di Sale Rosa dell'Himalaya che dona sapidità agli alimenti durante la cottura, in maniera omogenea ed equilibrata. Si possono cucinare carni, pesce e verdure, con la sola aggiunta di spezie ed un filo di Olio Extra Vergine di Oliva. Perfetta anche per tenere al caldo le pietanze in tavola, può essere utilizzata fredda come supporto per carpacci di carne e di pesce, ma anche per i semifreddi, la frutta fresca e persino i gelati.



**Piastra di sale rosa
per cottura.**

Misure piastra: cm 20,5x20,5
Supporto in metallo e legno



Vasetto tappo macina

PET 400 cc

Salgemmi e Sali aromatizzati: impariamo a distinguerli!

Salgemmi e sali di superficie

Il sale pregiato deriva dalla lavorazione dei salgemmi, ovvero sali di miniera. È importante specificarlo perché i salgemmi sono diversi dai sali "di superficie" ottenuti dal processo di evaporazione dell'acqua marina.

L'elemento fondamentale è, in entrambi, il cloruro di sodio, ma nel salgemma sono presenti minerali ed oligoelementi che lo rendono più ricco dal punto di vista nutrizionale, oltre ad essere maggiormente puro perché meno contaminato da inquinanti esterni.

Sali aromatizzati: qual è la differenza?

La tipologia di prodotto è completamente diversa, proprio partendo dalla base dell'ingrediente. I sali aromatizzati hanno una base di sale marino in grani o in fiocchi che viene arricchita con altri ingredienti, sempre rigorosamente naturali, per conferire una determinata nota di gusto e di colore. Esempi sono: il Sale agli Agrumi oppure il Sale in Fiocchi allo zafferano. Anche il Sale alle Alghe (detto del Guérande dal nome della regione francese da cui proviene) o quello al Nero di Seppia, sono sali che vengono integrati con ingredienti che richiamano, in questo caso, il sentore oceanico.

Sali pregiati e sali aromatizzati: ispirazioni per l'uso

I salgemmi sono intriganti e scenografici, alleati quotidiani anche per decorare i piatti di portata oppure la tavola in un'occasione speciale. Bastano pochi grani distribuiti con fantasia al momento dell'impiattamento, oppure un cilindro di cristallo con i sali stratificati, utilizzato come centrotavola.

Possiamo anche giocare con i nostri commensali; perché non proporre agli ospiti di testare diversi tipi di sale su un taglio di carne? Sfidiamoli ad indovinare la nota sensoriale e magari il Paese di provenienza (sempre suggerito in etichetta), stiliamo la graduatoria dei nostri sali preferiti e inventiamo nuove ricette da condividere.

Sali pregiati			
PRODOTTO	DESCRIZIONE	PET 400 cc	VASETTO VETRO (TAPPO MACINA)
Sale AFFUMICATO AL LEGNO DI FAGGIO	Grani	✓	✓
Sale BLACK VELVET AL NERO DI SEPPIA	Grani	✓	✓
Sale BLU DI PERSIA	Grani	✓	✓
Sale GRIGIO BRETONNE	Grani	✓	✓
Sale DOLCE AMERICANO	Fino	✓	✓
Sale FIOCCHI DI CIPRO	Fiocchi	✓	✓
Sale FIOCCHI DI CIPRO ALLO ZAFFERANO	Fiocchi	✓	✓
Sale MARINO "CITRUS" AGLI AGRUMI	Medio	✓	✓
Sale MARINO AL SEDANO	Medio	✓	✓
Sale ROSA DELL'HIMALAYA prima scelta	Grani	✓	✓
Sale ROSSO DELLE HAWAII	Grani	✓	✓

Sale AFFUMICATO AL LEGNO DI FAGGIO

Ha un gusto deciso e un profumo intenso. La sua nota affumicata si sposa perfettamente con le carni, le uova, i formaggi al gratin ed il pesce al forno. Insaporisce le verdure cotte e le patate. Ottimo nelle salse.

Sale BLACK VELVET AL NERO DI SEPPIA

La spiccata sapidità di questo sale è ben bilanciata dal gusto dolciastro del nero di seppia. Particolarmente indicato per il sushi, sashimi, le zuppe di pesce ed i crostacei.

Sale BLU DI PERSIA

È un salgemma naturale pregiato, ricco di oligoelementi e minerali. Il colore blu dei cristalli è dovuto alla silvinite: variante del reticolo cristallino del sodio. Ha un gusto molto salato, ma non persistente. Il retrogusto è gradevolmente speziato. Si accompagna bene a tutte le pietanze, esaltando la naturale sapidità dei cibi.

Sale GRIGIO BRETONNE

Viene raccolto a mano nelle saline di argilla della costa atlantica francese. Adatto alle preparazioni a base di crostacei, frutti di mare, pesce. Ottimo su uova e frittate.

Sale DOLCE AMERICANO

È un sale marino primordiale che viene estratto nei giacimenti sotterranei dello Utah (USA). Le ceneri vulcaniche gli conferiscono la particolare colorazione. È incontaminato, ricco di oligoelementi e minerali. Delizioso sui crostini di pane imburattati, su torte e biscotti. Perfetto anche su salse, minestre, patate al cartoccio, pesce e carne.

Sale FIOCCHI DI CIPRO

Per la loro capacità di sciogliersi facilmente, i fiocchi di Sale di Cipro sono indicati su tutte le pietanze a fine cottura. Perfetti anche sui dolci, in particolare cioccolato e caramello.

Sale FIOCCHI DI CIPRO ALLO ZAFFERANO

La delicatezza dei fiocchi di sale di Cipro è valorizzata dal sapore deciso e spiccato dello zafferano. Indicati su tutte le pietanze a fine cottura.

Sale MARINO "CITRUS" AGLI AGRUMI

Perfetto su tutte le pietanze a base di pesce, sulle verdure e sulle paste fredde, ma anche su ogni preparazione che voglia arricchirsi di un "raggio di sole".

Sale MARINO AL SEDANO

L'aggiunta di prodotti naturali dall'elevata sapidità, come il sedano (semi e rapa), dona una particolare intensità a questo sale marino. Particolarmente delicato e versatile, può essere impiegato sia nelle carni, sia nel pesce che nei vegetali. Mantenendo lo stesso dosaggio di utilizzo, consente di ridurre l'apporto di sale alle pietanze.

Sale ROSA DELL'HIMALAYA - prima scelta

Un salgemma universale, dalla sapidità bilanciata e dunque adatto ad ogni preparazione e pietanza. Da utilizzare dopo cottura, ma anche come decorazione sul piatto.

Sale ROSSO DELLE HAWAII

Il sapore intenso ed il retrogusto ferroso, rendono questo sale ideale per tutte le carni. Da provare anche sugli arrosti di agnello e maiale e sul pesce alla griglia.



Spezie - erbe - ortaggi
Semi aromatici
Pepe in salamoia



Miscele
Blends
Insaporitori



Semi oleaginosi
Mix di semi
Aromi naturali



SIDEA[®]
Spices and Herbs

SIDEA SPEZIE srl

Via dei Fiori 1/A - 35018 San Martino di Lupari (PD) Italia

Tel. +39 (0)49 5952158 / +39(0)49 9460737

info@sideaspezie.com - www.sideaspezie.com



Shop on line: www.limperodelsole.it



Dal 1948

Qualità italiana nel mondo delle spezie