



## **PRODUCIAMO SOLO ZAFFERANO DI 1° QUALITA'**

Lo zafferano ha origini antichissime ed è stata apprezzata per le sue numerose qualità come: colore intenso, l'aroma penetrante, il gusto saporito e le proprietà curative, con l'acquisito di zafferano in pistilli interi se sicuro di trovare il prodotto come natura crea.

### **Caratteristiche Curative**

La spezia contiene diverse sostanze che giovano alla salute, le ricerche scientifiche hanno confermato che contiene quantità di antiossidanti molto superiore a quelle che si trovano in altri alimenti che offre la natura.

Negli stimmi rossi è presente una dose di carotenoidi (fitocomposti che combattono i radicali liberi) mille volte superiore a quella che si ricava dalle carote o da altri vegetali che ne sono ricchi.

Essendo quindi la spezia in grado di contrastare i radicali liberi, ha diversi poteri curativi e previene: tumori e malattie cardiovascolari, rallenta la formazione di placche sulle pareti arteriosi, riduce i livelli di colesterolo nel sangue, favorisce l'apparato digestivo attenuando gli impulsi della fame, favorendo il dimagrimento.

Questa spezia agisce anche sul sistema nervoso, favorendo la concentrazione mentale e attiva il rilascio di neurotrasmettitori che danno sensazioni di benessere

Per queste sue proprietà lo zafferano è stato catalogato nella **Farmacopea Ufficiale Italiana** come erba medicamentosa.

- RALLENTA L'INVECCHIAMENTO - mangiare risotto di zafferano puro in pistilli
- CONTRASTA GLI STATI DEPRESSIVI E AIUTA AD ESSERE DI BUON UMORE - utilizzando piccole dosi di estratto di zafferano ogni giorno si hanno ottimi effetti
- RIATTIVA LA CIRCOLAZIONE - mangiare risotto di zafferano puro in pistilli
- RISVEGLIA LE FUNZIONI CEREBRALI - osteggia l'Alzheimer ed il morbo di Parkinson
- RILASSA E FACILITA IL SONNO - berlo sciolto in un bicchiere di latte la sera prima di coricarsi
- AIUTA LA DIGESTIONE - aggiungendo zafferano a cibi con presenza di molti grassi
- COLLABORA A DIMAGRIRE - cibarsi con qualche pistillo quotidiano
- EFFICACE NELLA TRATTAMENTO DELLA SINDROME PREMESTRUALE - bere infuso di zafferano una volta al giorno, alcuni giorni prima dell'arrivo del mestruo
- GIOVA ALLA VITA SESSUALE - 2-3 pistilli di zafferano tutti i giorni diluiti in un liquido hanno potere afrodisiaci sia nell'uomo che nella donna
- RINFORZA PELLE, CAPELLI E DENTI – utilizzo esterno, la leggenda racconta che Cleopatra lo stemperasse nell'acqua dei suoi bagni per ringiovanire la pelle
- CONSERVA GLI OCCHI E LA VISTA – dimostrato da ricerche scientifiche che protegge la retina dalla degenerazione maculare
- **PERICOLOSO E INADEGUATO PER LE DONNE IN GRAVIDANZA**
- **CONTROINDICATO SE CONSUMATO IN QUANTITA' ECCESSIVA**

## Come preparare i pistilli di zafferano



### Istruzioni per un buon e corretto utilizzo dei Pistilli:

- 1) Inserire i pistilli di zafferano in una tazzina di acqua calda, meglio non utilizzare il brodo al fine di non alterare il sapore della spezia e mescolare con un cucchiaino
- 2) Lasciare in ammollo anche fino a 24 ore per farli rinvenire e coprire la tazzina per intensificare meglio l'aroma.
- 3) Versare il tutto alla fine nella ricetta, non devono cuocere in modo che l'aroma si sprigioni solo alla fine della cottura. Dosare Circa 6-8 pistilli per porzione o aumentare la dose se si desidera dare più sapore e/o colore.

La Spezia può essere utilizzata con diversi alimenti per conferire sapore e colore, consulta i nostri piatti a base di zafferano e le ricette sul nostro sito web e social.

**Se desideri acquistare la nostra spezia contattaci che te la forniremo direttamente a casa**

Seguici e metti un like sui social che più utilizzi



Zafferano rosso fino mail: [zafferanorossofino@gmail.com](mailto:zafferanorossofino@gmail.com) [www.zafferanorossofino.com](http://www.zafferanorossofino.com)

cell. 3427633956 Partita IVA: 04303210167 CF: TRNLRN69A42A794W  
Via Padre David Maria Turolto N° 19, 24050 Zanica BG

