



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 www.zafferanorossofino.com

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

