



PER ULTERIORI INFO, SUGGERIMENTI,
SUPPORTO E GUIDA PASSO PASSO IN
CUCINA, OPPURE PER UN PREVENTIVO
SAREMO LIETI DI RISPONDERE AD OGNI
VOSTRA RICHIESTA PERCHÈ CURIAMO
I NOSTRI PRODOTTI DALLA
COLTIVAZIONE FINO ALLA TAVOLA.

AZIENDA AGRICOLA VALLEVERDE

di Franco Paris

P.IVA: 02079490666 - REA: AQ - 142129

Sede: Via della Mainetta N°22/C, L'Aquila
cellulare: 3471514071

email: info@aziendaagricolavalleverde.it

sito: <http://aziendaagricolavalleverde.it>



L'Azienda Agricola Valleverde,
nonostante sia giovane, lavora duro e
con passione per ampliare la gamma
dei prodotti locali genuini e coltivati
secondo tradizione:
legumi (fagioli, fagiolini, ceci bianchi,
ceci neri, cicerchie, fave, piselli), la
marrocca e gli ortaggi (patata a pasta
gialla, basilico, prezzemolo, insalata,
puntarelle, cicoria, spinacio, cime di
rapa, broccoletti all'olio, rapa, rucola,
cavolo, bieta, bietola rossa, peperone,
cetriolo, zuccina, zucca, zucchetto,
pomodoro, peperoncino, cipolla,
porro, aglio).



AZIENDA AGRICOLA VALLEVERDE

di Franco Paris



E' una giovane e dinamica azienda
aquilana che sta ridando vita ai terreni di
famiglia in un modo nuovo: legata alle
tradizioni e ai valori del territorio, coltiva
con passione e senso di responsabilità
per produrre prodotti genuini.
Produce zafferano puro in filamenti
selezionati e confezionati nel pieno
rispetto dei requisiti in materia di igiene.
Fa conoscere e divulga l'utilizzo corretto
dello zafferano puro non adulterato,
tuteliamo la qualità contro i tentativi di
adulterazioni della spezia, favorendo il
rapporto diretto dal produttore al
consumatore.

COSA E' LO ZAFFERANO

E' una spezia che si ottiene dagli stimmi del fiore del *Crocus Sativus* Linnaeus, una pianta perenne della famiglia delle Iridacee che fiorisce in autunno, i fiori hanno un colore viola acceso con delle sfumature. Da ogni fiore spunta uno stilo con tre punte, ognuna delle quali termina con uno stigma di 15-30 mm. Sono proprio i tre stimmi di colore rosso che vengono estratti a mano dal fiore ed essiccati per la produzione di zafferano.



Lo zafferano è un prodotto naturale e non contiene glutine.

Il prodotto puro in filamenti non viene adulterato con l'aggiunta di altre sostanze e altri ingredienti, pertanto non contiene allergeni.

La resa del prodotto puro naturale è superiore a quello commerciale perchè non viene allungato con altre spezie, nè altre parti del fiore o della pianta, e nemmeno con coloranti artificiali.

Infatti, con un grammo di prodotto puro è possibile realizzare una quarantina di piatti (porzioni normali).

Consigliamo di acquistare un prodotto a fili interi rispetto ad uno macinato: in infusione un rilascio lento della spezia è indice di prodotto non adulterato con l'aggiunta di coloranti artificiali.

COME SI UTILIZZA



Lasciare qualche filamento intero in un pochino di acqua tiepida per almeno due ore. Nella foto vi è la quantità di zafferano che usiamo per due porzioni. Nessuno vieta di aggiungerne qualche filamento in più per assaporare e gustare meglio la spezia. Possiamo polverizzarlo avvolgendo qualche filamento nella carta forno e schiacciarlo con un cucchiaino da cucina. Il prodotto spezzettato o polverizzato, lasciato in infusione, colorerà l'acqua di un bel rosso vivo. L'acqua con lo zafferano in infusione inizierà a colorarsi lentamente e a profumare. Versare l'acqua aromatizzata nelle pietanze a fine cottura, qualche minuto prima della fine ed amalgamare il tutto.



ALCUNE RICETTE SFIZIOSE

**SPAGHETTI
MAZZANCOLLE E ZAFFERANO**



**MALLOREDDUS
SALSICCIA E ZAFFERANO**



**BOCCONCINI DI POLLO CON
ZAFFERANO ED ANANAS**



Guarda le altre ricette sul nostro sito internet:
<http://aziendaagricolavalleverde.it/lericette.html>