



[ORCODE WEB](#)



Zafferano in pistilli in Vasetto di vetro da 0,5 g - Oro di Persia

Disciplinare: Lo Zafferano si ricava dalla raccolta e dalla lavorazione dei tre stimmi del fiore della *Crocus Sativus*, pianta originaria dell'Asia. È un lavoro duro e interamente manuale. Per ottenere un chilogrammo di zafferano occorrono circa 150000 fiori e circa 500 ore di lavoro, è questo il principale motivo dell'elevato costo della più pregiata tra le spezie. Conosciuto da millenni per sue proprietà medicinali, aromatiche e coloranti, citato anche nell'Iliade, è oggi riscoperto e sempre più utilizzato sia per ricette tradizionali sia nella cucina fusion. Lo Zafferano di miglior qualità è conosciuto con il nome Sargol o All Red e deve essere di colore rosso intenso, senza parti gialle o bianche spesso presenti in tipologie di Zafferano spurie o di minor qualità. Lo Zafferano Oro di Persia è solo ed esclusivamente Sargol. L'altissima qualità della materia prima, la sapienza millenaria nella raccolta e nella lavorazione della stessa, fanno di "Oro di Persia" uno Zafferano unico e genuino.

Eccellenza italiana by Gustox

Disponibile presso Gustox Marketplace online <https://www.gustox.it>