

ZAFFERANO
MONTÉBORE



Circondato dai colli tortonesi, accarezzato dalle calde correnti di Libeccio che risalgono le valli Piemontesi, inebriato dal profumo del vicino mar ligure, nasce su un crinale lo **Zafferano Montébore**.

I nostri terreni, lontani dalla città, forniscono un ambiente agricolo sano, dove le colture possono svilupparsi senza contaminazione da elementi chimici dannosi.

Questi elementi, insieme a un costante lavoro di mantenimento rendono lo Zafferano Montébore un prodotto di altissima qualità.

Zafferano Montébore

P.Iva 10475550967 - Sede Legale: Via Vignola, 7 – Milano – Sede Operativa: Montebore, Dernice (AL)



La nostra mission è “rispettare la terra, l’ambiente i ritmi della natura coltivando con il “metodo biologico”. Coltivare prodotti in modo biologico non è solo un impegno per il benessere fisico, ma anche un impegno nella protezione della **biodiversità** ambientale preservando il territorio. La coltivazione di questa preziosissima spezia, viene fatta secondo la tradizione con una preparazione del terreno innovativa, detta “**con baulatura**”, che consente una maggior tutela della pianta, grazie ad un maggior drenaggio. L’ottima posizione e il sistema di coltivazione adottato ci garantiscono eccellenti risultati, posizionando lo **zafferano Montébore** nella fascia più alta di settore.

Costantemente monitorato e analizzato, il nostro zafferano è certificato di “I CATEGORIA”

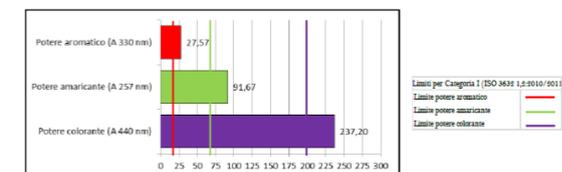


Committente	Barone Franca Maria
Codice campione	S9
Identificazione	Zafferano in filamenti
Anno di raccolta	2018
Confezione	Vetro
Stato campione	Idoneo
Data ricevimento campione	11/02/2019
Data invio report	13/02/2019
Categoria di qualità	I

Report nell'ambito delle attività di "supporto alla caratterizzazione qualitativa dello zafferano in comprensori montani" www.edolo@valte.mo.it

Analisi	Metodo di prova	Risultati	Categoria
Umidità' (%)	ISO 3632 1,2:2010-2011	5,24	I
Potere Aromatico - Safranale	ISO 3632 1,2:2010-2011	27,57	
Potere Amaricante - Picrococina	ISO 3632 1,2:2010-2011	91,67	
Potere Colorante - Crocina	ISO 3632 1,2:2010-2011	237,20	

* non conforme ai valori della Categoria I; ** non conforme ai valori della Categoria II; *** non conforme ai valori della Categoria III

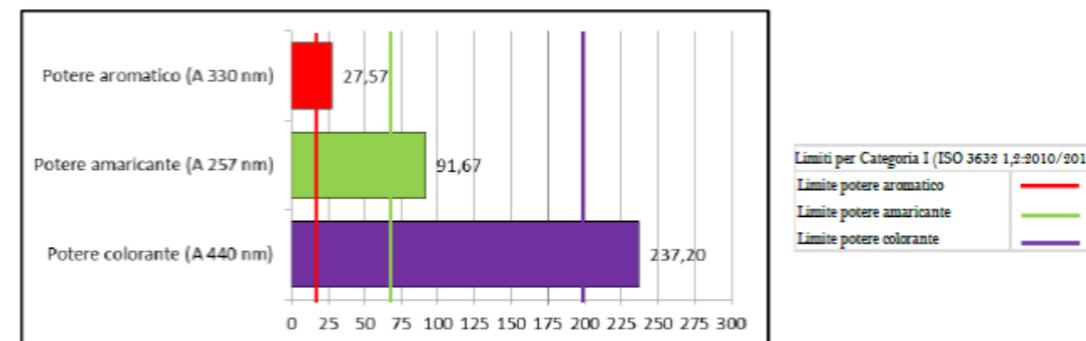


Caratteristiche	Categorie		
	I	II	III
Umidità e componenti volatili (%max)	15	15	15
Zafferano in filamenti	10	10	10
Zafferano in polvere	10	10	10
Potere amaricante	≥ 70	≥ 88	≥ 40
Potere aromatico	Min. 20	20	20
	Max. 20	20	20
Potere colorante	≥ 200	≥ 170	≥ 150

Report nell'ambito delle attività di "supporto alla caratterizzazione qualitativa dello zafferano in comprensori montani" www.edolo@valte.mo.it

Analisi	Metodo di prova	Risultati	Categoria
Umidità' (%)	ISO 3632 1,2:2010-2011	5,24	I
Potere Aromatico - Safranale	ISO 3632 1,2:2010-2011	27,57	
Potere Amaricante - Picrococina	ISO 3632 1,2:2010-2011	91,67	
Potere Colorante - Crocina	ISO 3632 1,2:2010-2011	237,20	

* non conforme ai valori della Categoria I; ** non conforme ai valori della Categoria II; *** non conforme ai valori della Categoria III



(Report analisi 2018-2019 a cura di Val.Te.Mo Laboratorio di analisi chimiche, Via Morino,8 Edolo (BS))

Zafferano Montébore

P.Iva 10475550967 - Sede Legale: Via Vignola, 7 – Milano – Sede Operativa: Montebore, Dernice (AL)



La raccolta del nostro zafferano si svolge tra ottobre e novembre, i fiori vengono colti a mano al mattino presto mentre sono ancora chiusi. I pistilli vengono delicatamente separati, manualmente ed essiccati attraverso appositi macchinari professionali controllandone il peso e l'umidità residua.

Lo Zafferano Montebore viene confezionato all'interno di fiale di vetro e venduto in un cofanetto nero. Questo per esaltare la qualità e la raffinatezza dell' «oro rosso».

All'interno del packaging una breve brochure dove vengono riportate modalità di utilizzo, una ricetta, e alcune informazioni sul prodotto. Un cartellino riporta peso netto e data entro il quale è consigliato consumare lo zafferano.

Per un uso domestico 0,3 gr., sia la dose adeguata per la preparazione di 8/10 piatti.

Su richiesta è possibile avere il cofanetto con quantità differente (0,15 – 0,30 – 0,50 gr.).





Zafferano Montébore

P.Iva 10475550967 - Sede Legale: Via Vignola, 7 – Milano
Sede Operativa: Montebore, Dernice (AL)

Info:

Mail: zafferanomontebore@gmail.com

Tel: 3498460686