


SCHEDA TECNICA PRODOTTO - TECHNICAL DATA SHEET

1	Denominazione di vendita Sales name	Zafferano Purissimo in Stimmi Pure Saffron Stigmas	
2	Marchio Brand	APICOLTURA BREZZO s.r.l.	
4	Forma e dimensione Shape and dimension	cilindrica: diam. 43 mm alt. 45 mm cylindric: diam. 43 mm high 45 mm	
5	Ingredienti: Ingredients:	Zafferano Italiano in Stimmi 100%. Italian Saffron Stigmas 100%	
6	Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional value	Energia/Energy 1298 kJ/ 310 kcal Grassi/Fat 5,9g di cui Acidi grassi saturi/Saturated fat 1,6 g Carboidrati/Carbohydrates 65g di cui Zuccheri/Sugar 45g Fibre/Fibre 3,9g Proteine/Protein 11 g Sale/Salt 0,4 g	
7	Tipo e materiale di confezionamento Type and packaging material	Vasi vetro con capsula twist off in banda stagnata e guarnizione interna in mastice. Glass jars with twist-off cap tinfoil and inner seal mastic.	
8	Modalità di confezionamento Way of packing	Invasettamento - Tappatura - Etichettamento. Putting in jar - Capping - Labeling	
9	Materiale del collo Material of the pack	Cartone ondulato. Corrugated paper	
10	Lotto Batch	Come indicato dal fornitore As indicated by the supplier	
11	Conservabilità Shelf life	30 mesi 30 months	
12	Modalità di conservazione Methods of conservation	Conservare in luogo fresco ed asciutto Store in a cool and dry place	
13	Rapporti o quant'altro riguardo all'igiene, salubrità generali o sul lotto di produzione Reports whatsoever about hygiene, general health or on the production lot	Tutte le fasi del processo, dal ricevimento e stoccaggio della materia prima, la produzione e il confezionamento, compreso l'aspetto igienico e il controllo dell'efficienza dei macchinari, il monitoraggio di eventuali parassiti o animali, fino alla spedizione del prodotto finito sono esaminate con il metodo HACCP. All phases of the process, from the receipt and storage of raw materials, production and packaging, including the appearance and hygiene monitoring the efficiency of the machinery, monitoring for pests or animals until dispatch of the finished product shall be examined with the HACCP method.	
14	Note	Lo zafferano ha origini antichissime e ha affascinato nel tempo egizi, greci, romani, fino a giungere ai giorni nostri. Si ricava dal fiore di <i>Crocus Sativus</i> L., di cui si selezionano manualmente i rossi filamenti, detti stimmi, che vengono successivamente essiccati e confezionati interi, a garanzia della purezza e della qualità. Le straordinarie proprietà organolettiche fanno di questa nobile spezia un prodotto unico al mondo. L'Oro Rosso di Brezzo è frutto di un'accurata selezione del miglior zafferano proveniente dalla Sardegna. Il colore rosso rubino, l'aroma intenso ma delicato, il gusto inconfondibile lo rendono un prodotto di straordinaria qualità. - Prodotto nello stabilimento di Frazione Tre Rivi, 87 - Monteu Roero (CN)	

	Notes	Saffron has ancient origins and has fascinated the Egyptians, Greeks, Romans, so far now. It is obtained from the flower of <i>Crocus sativus</i> L., of which we manually select the red filaments, called stigmas, which are then dried and whole packaged, to guarantee the purity and quality. The extraordinary organoleptic properties make this noble spice a unique product in the world. The Gold Red of Brezzo is the result of a careful selection of the best saffron from Sardinia. The ruby red color, intense but delicate aroma, the unmistakable taste make it a product of extraordinary quality. - Produced in Frazione Tre Rivi, 87 - Monteu Roero (CN)
15	Indicazioni	Per assaporare al meglio il risotto allo zafferano si consiglia di utilizzare 10 stimmi per persona: con 0,5g di zafferano si condisce quindi un risotto per 8 persone (circa 800g di riso). Gli stimmi vanno messi in infusione in mezza tazzina d'acqua calda da 4 a 8 ore. Più lungo sarà il tempo d'infusione, migliore sarà il risultato finale, grazie al lento rilascio dell'inconfondibile sapore dello zafferano. Far cuocere il risotto e, a cottura ultimata, aggiungere l'infuso.
	Directions	To really get the saffron risotto is recommended to use 10 stigmas per person: with 0,5g of saffron is so seasoned a risotto for 8 people (about 800g rice). The stigmas should be placed in infusion in half cup of hot water for 4 to 8 hours. The longer the time of infusion, better the end result, grace to the slow release of the unmistakable flavor of saffron. Cook the risotto and then add the infusion.
16	Monteu Roero,	<p>TIMBRO E FIRMA</p> <p><i>Responsabile Aziendale</i> <i>Giuseppe Brezzo</i></p> <p>APICOLTURA BREZZO s.r.l. - Frazione Tre Rivi, 87 - 12040 MONTEU ROERO (CN) - www.brezzo.it - miele@brezzo.it</p>