



# S'ARGIDDA di Fausto Caboni

sede legale: Via Dante, 65/d - 09128 Cagliari / azienda: S.S. 197, km 17,500 - San Gavino Monreale (VS)  
tel./fax: +39.070.480175 - cell.: +39.329.3718772 / www.zafferanosargidda.com - info@zafferanosargidda.com

## SCHEDA TECNICA

### Prodotto.

Zafferano in stimmi.

### Ingredienti.

Zafferano, olio d'oliva extravergine (circa 2% - pratica tradizionale dell'umettamento degli stimmi prevista dal disciplinare di produzione, utile a conferirgli maggiori lucentezza e conservabilità).

### Certificazioni.

Marchio biologico, marchio D.O.P. "Zafferano di Sardegna", marchio Presidio Slow Food® dello "Zafferano di San Gavino Monreale".

## TECHNICAL SCHEDULE

### Product.

Saffron threads.

### Ingredients.

Saffron, extra virgin olive oil (about 2% - traditional practice of moistening the threads provided by the product specification, that provides brightness and preserves them better).

### Brands.

Organic brand, P.D.O. "Zafferano di Sardegna" brand, Slow Food Presidia® "Zafferano di San Gavino Monreale" brand.



IT-BIO-004  
AGRICOLTURA ITALIA  
ITALY AGRICULTURE



DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA



### Confezioni.

vasetto in vetro ..... g 0,25 / 0,5 / 1 / 5  
terracotta artigianale<sup>(1)</sup> ..... g 0,25 / 0,5

<sup>(1)</sup> terracotta decorata bianca o antichizzata marrone

### Packaging.

glass jar ..... 0.25 / 0.5 / 1 / 5 gs  
craftmade earthenware<sup>(1)</sup> ..... 0.25 / 0.5 gs

<sup>(1)</sup> white painted or brown ancient earthenware



### Principi attivi.

Lo zafferano contiene essenzialmente tre principi attivi:

- **crocina**, che determina il potere colorante,
- **picocrocina**, che determina il potere amaricante,
- **safranale**, che determina il potere aromatizzante.

La norma europea ISO 3632-1:1993 definisce le categorie di qualità dello zafferano in base ai contenuti dei principi attivi e dell'umidità. Lo zafferano S'Argidda rientra nella 1<sup>a</sup> categoria.

### Conservazione.

Da consumarsi preferibilmente entro 3 anni dalla raccolta. Conservare in contenitori ermetici in luogo buio e asciutto.

### Uso degli stimmi.

**Quanti usarne?** Per 4/5 persone bastano g 0,10 (circa 30/40 stimmi), ma dopo breve pratica si può procedere a occhio...

**Come usarli in cucina?** Per un perfetto amalgama, è meglio polverizzare gli stimmi prima dell'uso.

Questo necessita di una semplice e veloce tostatura. Per effettuarla esistono vari metodi, di seguito i più comuni e tradizionali:

- **cucchiaino**: disponete la dose necessaria di stimmi su un cucchiaino, poggiatelo sulla fiamma bassa del fornello per circa 25 secondi; così tostati, chiudeteli in un pezzo di carta da forno e, col bordo dello stesso cucchiaino, schiacciateli per sminuzzarli;
- **ferro da stiro**: disponete la dose necessaria di stimmi dentro un pezzo di carta da forno e tostati passandoci sopra il ferro caldo per circa 4 o 5 volte; infine sminuzzateli schiacciandoli per esempio col bordo di un coltello.

### Active ingredients.

Saffron essentially contains three active ingredients:

- **crocin**, that gives the intensity of the colour,
- **picrocrocic**, that gives the power of the flavour,
- **safranal**, that gives the strength of the aroma.

The European standard ISO 3632-1:1993 defines the quality categories of the saffron on the basis of the quantities of the active ingredients and of the humidity. S'Argidda saffron is on the 1st category.

### Preservation.

Better to use it within 3 years after the harvest. Conserve saffron in a hermetic seal container and in a dark, dry and aseptic place.

### To use threads.

**How much threads can you use?** For 4/5 people you need gs 0.10 (about 30/40 threads), but after a little practice you can proceed by sight...

**How to use them in cooking?** To have a perfect amalgam, it is better to powder saffron before using. It needs a simple and short toasting. There are various methods to do this. Following the most common and traditional methods:

- **spoon**: arrange dose of threads you need on a spoon, then put the spoon on the low flame of the gas cooker for about 25 seconds; thus toasted, wrap them in a piece of cooking paper and crush them strongly by using the edge of the same spoon;
- **iron**: wrap the dose of threads you need in a piece of cooking paper and toast them by passing a warm iron above them about 4 or 5 times, and finally crush them, for example by using the edge of a knife.

