



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".



IT-BIO-004
AGRICOLTURA ITALIA
ITALY AGRICULTURE



Confezioni.

vasetto in vetro g 0,25 / 0,5 / 1 / 5
terracotta artigianale⁽¹⁾ g 0,25 / 0,5

⁽¹⁾ terracotta decorata bianca o antichizzata marrone

TECHNICAL SCHEDULE

Product.

Saffron threads.

Ingredients.

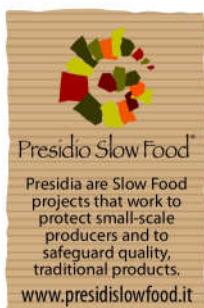
Saffron, extra virgin olive oil (about 2% - traditional practice of moistening the threads provided by the product specification, that provides brightness and preserves them better).

Brands.

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



Presidio Slow Food®
I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.
www.presidioslowfood.it



Presidio Slow Food®
Presidia are Slow Food projects that work to protect small-scale producers and to safeguard quality, traditional products.
www.presidioslowfood.it

Packaging.

glass jar 0.25 / 0.5 / 1 / 5 gs
craftmade earthenware⁽¹⁾ 0.25 / 0.5 gs

⁽¹⁾ white painted or brown ancient earthenware



Principi attivi.

Lo zafferano contiene essenzialmente tre principi attivi:

- **crocina**, che determina il potere colorante,
- **picrocrocina**, 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^a 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:

- **cucchiaio**: disponete la dose necessaria di stimmi su un cucchiaio, 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 cucchiaio, schiacciateli per sminuzzarli;
- **ferro da stirto**: disponete la dose necessaria di stimmi dentro un pezzo di carta da forno e tostateli 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,
- **picrocrocin**, 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.

