



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.

Fungo shiitake essiccato in scaglie.

Certificazioni.

Marchio biologico.



IT-BIO-004
AGRICOLTURA ITALIA
ITALY AGRICULTURE

TECHNICAL SCHEDULE

Product.

Dried shiitake mushroom in slivers.

Brands.

Organic brand.



Confezioni.

vaso in vetro g 25
sacchetto in polietilene sottovuoto..... g 100

Proprietà benefiche.

- **stimola e modula il sistema immunitario** contro virus e batteri,
- **protegge il fegato** contrastando anche lo sviluppo dell'epatite B,
- **combatte la carie e la placca dentaria**,
- **abbassa il colesterolo**, grazie all'eritadenina,
- **è antiossidante**,
- **combatte vari tipi di tumori**, grazie alla capacità del lentinano di innescare la produzione di linfociti T_h.

Conservazione.

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

Uso in cucina.

Quanto usarne?

La dose di 25 grammi è indicata per condire una pietanza per 4 persone.

Su quali piatti usarlo?

Una delle caratteristiche dello shiitake è la sua versatilità in cucina, tuttavia l'utilizzo prevalente è come condimento per pasta, risotti, carni e zuppe.

Come usare le scaglie?

Immergere le scaglie per poche ore in acqua tiepida e così ammorbidite aggiungerle alla pietanza da condire; utilizzare in cottura anche l'acqua stessa, in cui è stata rilasciata una parte dei principi attivi.

Packaging.

glass jar 25 gs
polyethylene vacuum bag 100 gs

Healthy properties.

- **stimulates and modulates the immune system** against viruses and bacteria,
- **protects the liver** also contrasting the development of hepatitis B,
- **fights against cavities and dental plaque**,
- **lowers cholesterol**, thanks to the eritadenine
- **it is an antioxidant**,
- **fights against various kinds of cancer**, thanks to the ability of lentinan to trigger the production of T_h lymphocytes.

Preservation.

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

Use in cooking.

How much slivers can I use?

The amount of 25 grams is enough to season a dish for 4 people.

On what dishes can I use it?

One of the features of shiitake is its versatility in cooking, however its more common use is to season pasta, risotto, meat and soups.

How can I use the slivers?

Dip the slivers for some hours in warm water, so as to soften them, and add them to the dish to season. Use in cooking that water too, because inside it there is a part of shiitake active ingredients.