



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.

Peperoncino habanero essiccato in polvere.

Certificazioni.

Marchio biologico.



IT-BIO-004
AGRICOLTURA ITALIA
ITALY AGRICULTURE



TECHNICAL SCHEDULE

Product.

Organic habanero chilli in powder.

Brands.

Organic brand.

Confezioni.

vasetto in vetro g 10
vasetto in vetro g 40

Proprietà benefiche.

- favorisce la digestione grazie all'aumento della secrezione di succhi gastrici,
- stimola il metabolismo,
- abbassa il colesterolo, anche grazie alla sua capacità di aumentare il flusso sanguigno,
- preverrebbe alcuni tumori, specie quello alla prostata, ma per ora lo studio è stato condotto solo su cavie animali.

Conservazione.

Da consumarsi preferibilmente entro il 2° anno dalla raccolta. Conservare in contenitori ermetici in luogo buio e asciutto.

Uso in cucina.

Quanta polvere usare?

Dato il suo alto contenuto in capsicina, che comporta un elevato grado di piccantezza, è bene dosare con cautela, magari cominciando con piccolissime dosi prendendolo con la punta di un coltello dal vasetto e poi, in base al proprio palato, aumentare progressivamente la dose.

Su quali piatti usare la varietà red savina?

Come suggerito dallo stesso colore rosso di questo peperoncino, il red savina si abbina molto bene con le carni rosse, ma è indicato anche per condire sughi a base di pomodoro oppure per confezionare marmellate. Per il resto... spazio alla fantasia!

Packaging.

glass jar 10 gs
glass jar 40 gs

Healthy properties.

- helps digestion thanks to increased secretion of gastric acids,
- stimulates metabolism,
- lowers cholesterol, also thanks to its ability to increase blood flow
- would prevent some cancer, especially the prostate one, but right now the study only concerns test animals.

Preservation.

Better to use it within the 2nd year after the harvest. Conserve in a hermetic seal container and in a dark, dry and aseptic place.

Use in cooking.

How much powder can I use?

Considering its high content in capsaicin, which carries a high degree of hotness, it is good to take care to the amount you use, maybe starting with very small doses and taking it through the point of a knife from the glass jar and then, according to your taste, gradually increasing the dose.

On what dishes can I use the red savina variety?

As the red colour of this chilli suggests, the best way to use red savina in your cooking is to combine it with red meat, but also to seasoning tomato sauces or to make jams. For the rest... leave free your imagination!