



sesâmes

— dal sesamo all'anima —

L'alta qualità dei prodotti israeliani
sulle tavole degli italiani

LA NOSTRA STORIA

Un dolce inizio

La nostra **halva** nasce nel 1947 in Marocco, dove il nostro fondatore **Elihu Maman** si specializzò nella produzione domestica di questo delizioso dolce tradizionale. In breve tempo, divenne famoso in tutto il paese.

La famiglia aprì una boutique a Gerusalemme: lì preparava **halva gourmet** e **tahina**, seguendo unicamente il metodo tramandato di generazione in generazione



Noi di **Sesâmes** abbiamo raccolto e ampliato l'eredità di Elihu: produciamo halva, tahina, sciroppo di datteri, infusi di tè e molti altri **prodotti tipici del Vicino e Medio Oriente**.

I nostri prodotti sono frutto di una competenza che poggia su una lunga tradizione, rafforzata da un costante investimento in tecnologia, innovazione e materie prime di altissima qualità. Ordinando godrai di una grande varietà di prodotti premium, che soddisfano standard internazionali rigorosi come le certificazioni **KOSHER, ISO9000, ISO22000** e **certificazioni biologiche**.

Il nostro intento è promuovere i nostri prodotti gustosi e salutari in tutto il mondo.



LA NOSTRA STORIA

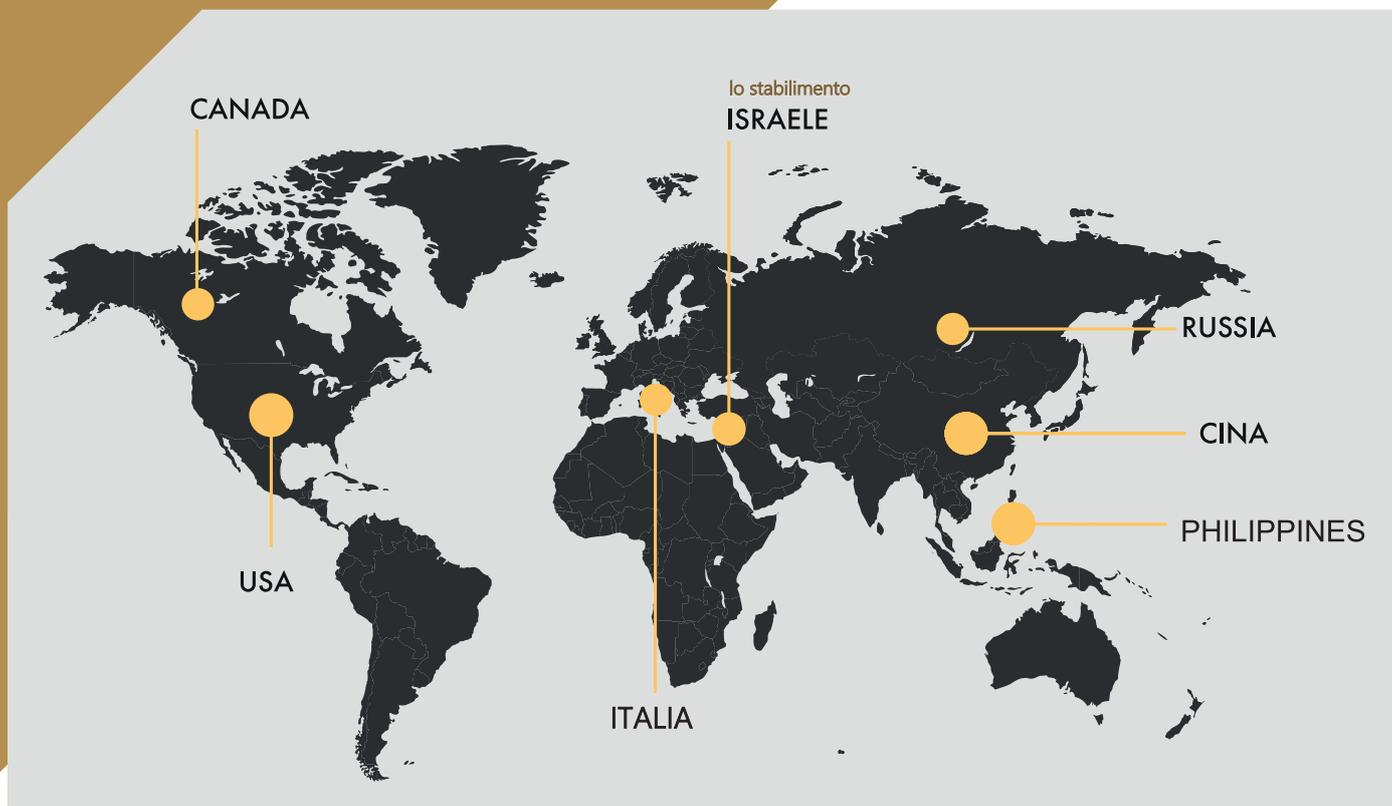
I nutrienti **semi di sesamo** - ingredienti fondamentali di **halva** e **tahina** - sono alimenti costitutivi dell'identità culinaria di Israele e dell'intero Medio Oriente.

La domanda di questi prodotti è in crescita in tutto il mondo.

Oggi Sesâmes è presente in numerosi mercati del mondo, tra cui Stati Uniti, Canada, Cina, Israele, Russia ed Europa.

Il nostro segreto è semplice!
Non accettiamo compromessi sulle materie prime e sui processi produttivi. Utilizziamo gli ingredienti più raffinati, come i semi di sesamo originari dell'area di Humera, in Etiopia, riconosciuti come i migliori al mondo, e li trasformiamo grazie alle tecniche tradizionali, completate dalle più avanzate tecnologie.





LA NOSTRA MISSION

La **missione** di **Sesâmes** in Italia è quella di proporre ai nostri clienti prodotti di qualità eccellente, fornendo tutte le informazioni necessarie per conoscerne i valori nutritivi e la genuinità. Sesâmes crede in una **comunità** in cui le persone sono legate al buon cibo, biologico e naturale, perché una vita sana comincia con un'alimentazione sana.

LA NOSTRA VISIONE

Profumi, aromi esotici e ingredienti freschi: vogliamo valorizzare ogni aspetto del mangiare. Questa è la nostra **visione**.

La cucina del **Medio Oriente** ha acquisito popolarità tra le persone che cercano sapori esotici e pieni, ma che hanno a cuore la propria **salute** e il proprio **peso forma**.

IL MERCATO DEL CIBO SANO



L'ASCESA DEI SUPERFOOD

L'**industria alimentare** si sta evolvendo rapidamente. Nel **2019**, i leader e gli innovatori del **settore agroalimentare** hanno valutato le principali tendenze che guidano il cambiamento verso un futuro alimentare più **sano** e più **sostenibile**. L'aumento della **domanda** di autentica cucina e prodotti alimentari etnici a scaffale è una risposta alla crescente tendenza verso il **cibo salutare** e al **multiculturalismo mondiale**.

Le più grandi tendenze alla guida di questo cambiamento sono gli **ingredienti naturali** e la **trasparenza**. I **consumatori** vogliono sapere e capire quali ingredienti sono presenti nei loro

prodotti, oltre a cibi di **migliore qualità**, cercano la **semplicità**.

Questo vale in particolare per un **segmento crescente** di consumatori con esigenze dietetiche particolari, che evitano aromi artificiali creati in laboratorio in favore di ingredienti provenienti direttamente dalla **natura**.

L'**American Heart Association** ha lodato la **cucina mediterranea**, ricca di olio d'oliva, proteine, minerali alcalini, cereali integrali, verdure e spezie come il cardamomo, la menta e il sumac, indicandola come **il modo più salutare di mangiare**.

IL MERCATO GLOBALE DI BALVA E TAHINA

CRESCITA, TENDENZE E PREVISIONI

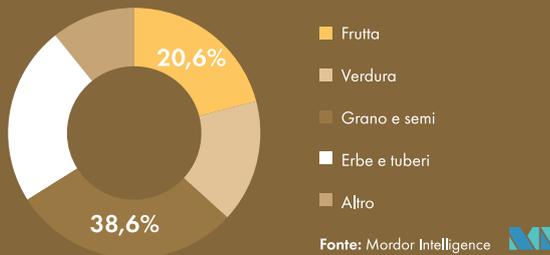
I semi di sesamo sono piccoli ma pieni di sostanze nutritive, tanto da essere considerati un superfood.

I consumatori fanno sempre più attenzione agli alimenti che mangiano, vogliono conoscere e comprendere tutti gli ingredienti utilizzati e risultano sempre più scettici nei confronti della sicurezza degli additivi alimentari sintetici e degli ingredienti lavorati.

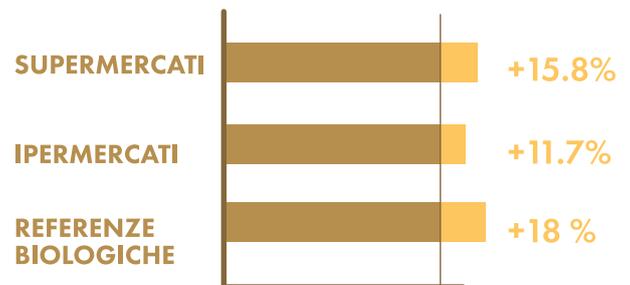
Il mercato globale dei superfood crescerà a un CAGR del 15,70% durante il periodo 2018-2022

Le vendite nei supermercati sono cresciute del 15,8% e negli ipermercati dell'11,7%, mentre il numero di referenze biologiche è aumentato del 18%.

MERCATO DEI SUPERFOOD: QUOTA DI MERCATO PER TIPOLOGIA, GLOBALE, 2019



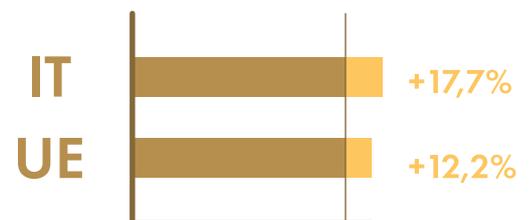
SEGMENTI SPECIALI DI CRESCITA DEL BIOLOGICO



Gli ultimi anni hanno visto un cambiamento considerevole nelle abitudini d'acquisto delle famiglie italiane. La necessità di prodotti più sostenibili, di qualità e tracciabili ha contribuito ad aumentare la spesa alimentare delle famiglie. (IT 17,7% vs UE 12,2%)

2018, Stefan Zwicky, Swiss Business Hub Italy

ABITUDINI DI ACQUISTO DELLE FAMIGLIE ITALIANE



Circa 6,5 milioni di famiglie italiane acquistano regolarmente prodotti biologici (almeno una volta alla settimana), mentre 21,8 milioni lo fanno occasionalmente.

6.5 milioni



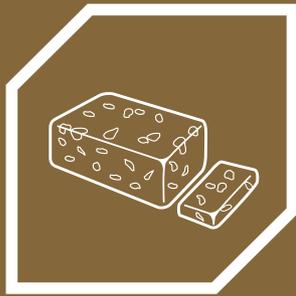
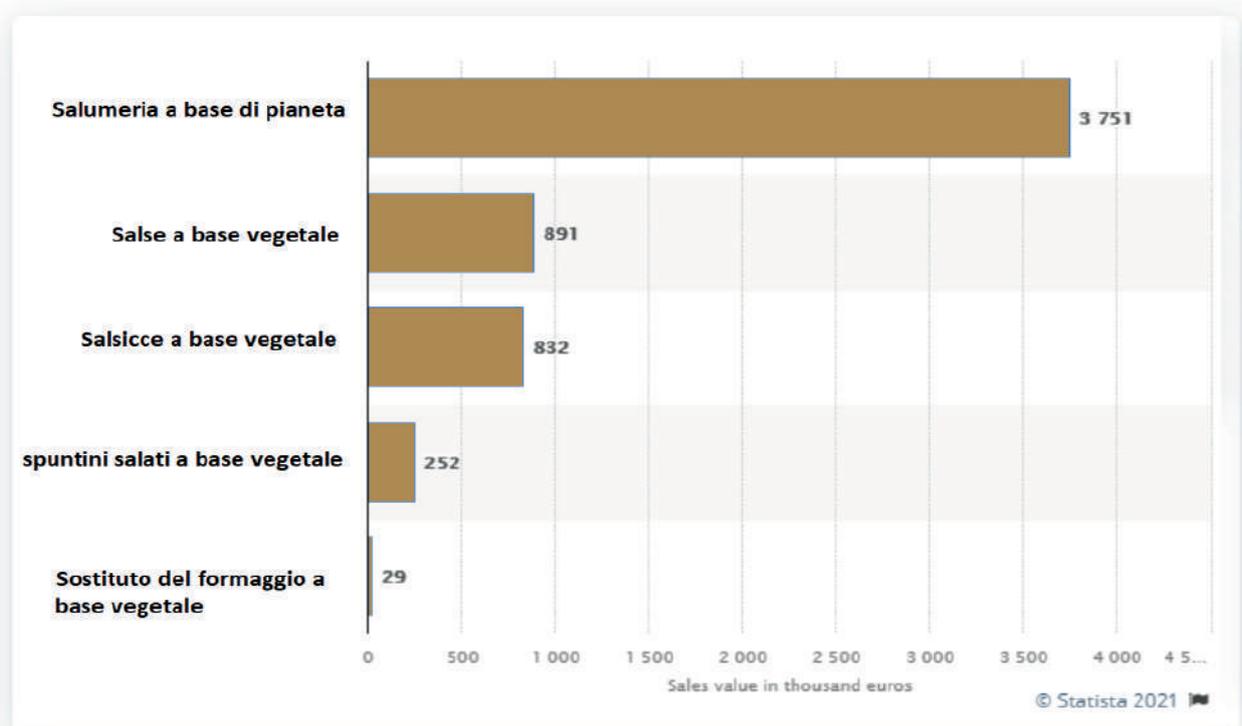
CIBO BIOLOGICO PER FAMIGLIE

21.8 milioni

- Acquisto occasionale
- Acquisto regolare

Fonte: Nielsen and AssoBio

Valore dei prodotti alimentari di origine vegetale biologici venduti nella grande distribuzione in Italia. (2020, per categoria.)



IL MERCATO DELL'HALVA

La crescente popolarità dell'halva come dessert accrescerà inevitabilmente il mercato globale della tahina, specialmente nelle regioni del Nord America e dell'Europa

- Il segmento dell'halva nel mercato globale della tahina è stato valutato 190 miliardi di dollari nel 2014 e si prevede che nel 2025 raggiungerà circa i 350 miliardi.
- Il consumo di halva è stato di circa 41.797 tonnellate nel 2014, e si prevede che raggiungerà circa 62.352 tonnellate entro il 2025, registrando un CAGR del 3,8% nel 2015-2015.
- Sebbene l'halva contenga alcuni importanti principi nutritivi, si tratta di un dolce ad alto contenuto di zucchero, e potrebbe non essere la scelta più salutare per tutti, ma è perfetta come premio da concedersi nel contesto di una dieta bilanciata.



Si prevede che il mercato globale delle paste dolci registrerà un CAGR stimato del 3,2% durante il 2018-2023, attribuito alla crescente popolarità di una colazione sana e rapida da parte di giovani e lavoratori.

I BENEFICI NUTRITIVI DEI SEMI DI SESAMO

Tahina e halva sono prodotti vegani, senza latticini, senza glutine, biologici, ricchi di sapore ed eccezionalmente nutrienti.

Sesamum indicum

Ricco di nutrienti, apprezzato per la sua elevata resistenza alla rancidità.



Abbassa il colesterolo

I semi di sesamo hanno la più alta percentuale di fitosteroli rispetto ad altri semi e noci.



Anti infiammatorio

I semi di sesamo sono ricchi di rame, importante in numerosi sistemi enzimatici, anti-infiammatori e antiossidanti.



Ricco di Ferro

C'è più ferro in una tazza piena di semi di sesamo che nella stessa tazza piena di broccoli cotti.



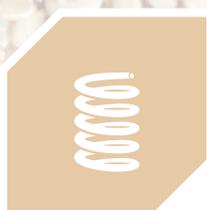
Calcio

I semi di sesamo sono una buona fonte di calcio, che aiuta a prevenire l'osteoporosi e l'emicrania.



Molte proteine

I semi di sesamo sono ricchi di proteine, che costituiscono il 20% del seme (o 4,7 gr. di proteine per oncia).



Ottimo per una pelle elastica

L'alto contenuto di zinco e rame nei semi di sesamo aiuta a produrre collagene, donando alla pelle maggiore elasticità e aiutando a riparare eventuali tessuti danneggiati.

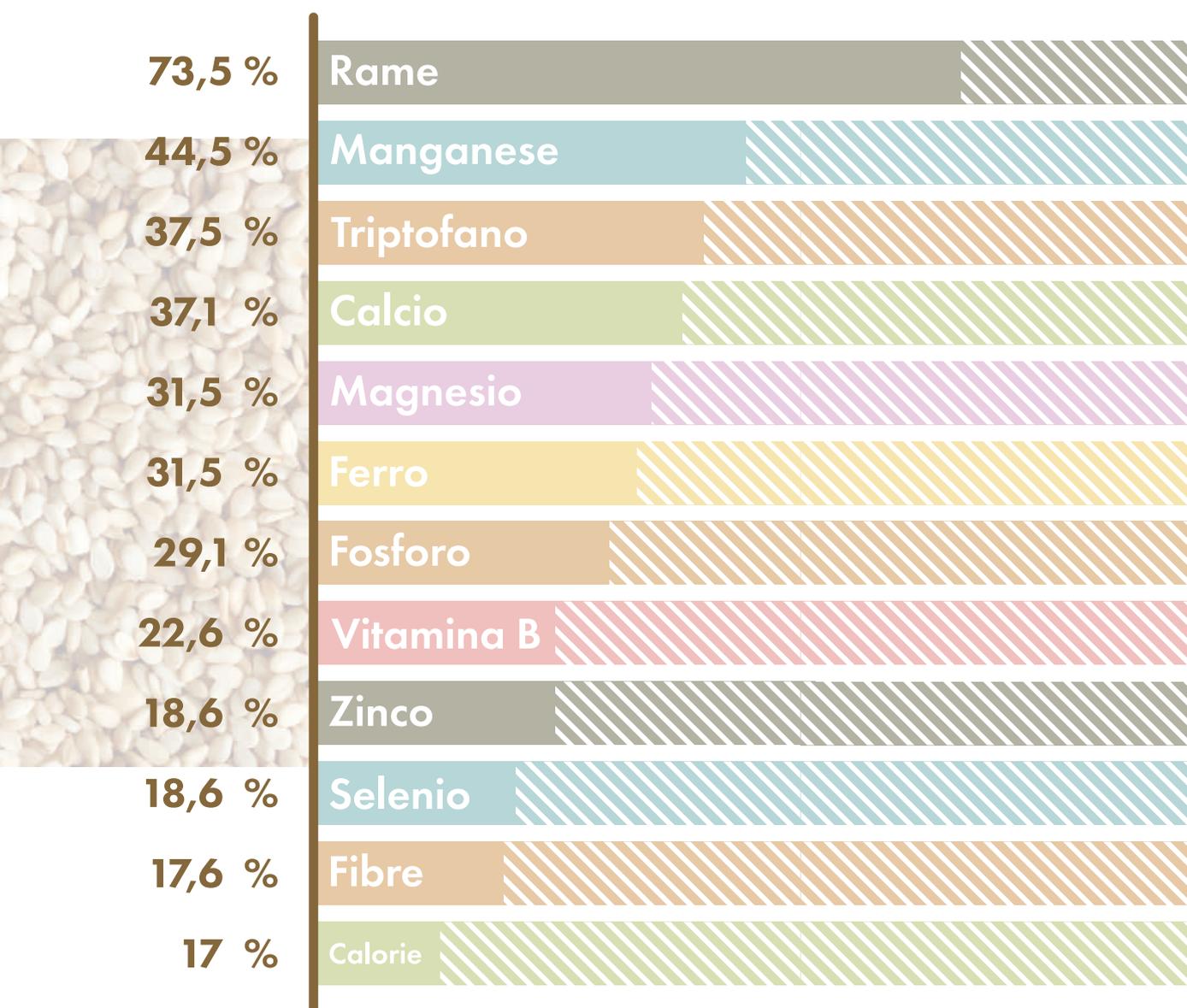


Principi utili

I semi di sesamo sono ricchi di minerali e sostanze nutritive, tra cui rame, calcio, magnesio, ferro, fosforo, vitamina B1, zinco, molibdeno, selenio e fibre.

UNA CONCENTRAZIONE DI NUTRIENTI ECCEZIONALMENTE ELEVATA

Percentuali dei nutrienti nei semi di sesamo per 36 grammi







“Abbiamo notato come i consumatori non vogliono più che i prodotti alimentari d’ispirazione globale siano confinati nelle corsie “etniche” dei negozi d’alimentari. Vedono il cibo come un’opportunità per esplorare altre culture e si aspettano di poter scegliere tra diverse opzioni di sapori.”

Vincent Kitirattragarn
CEO di Dang Foods



LA NOSTRA TAHINA

Un eccellente prodotto artigianale, lavorato a mano



Nota come pasta dorata di sesamo o burro di sesamo per la sua consistenza ricca e setosa.

Utilizziamo i migliori semi di sesamo, provenienti da Humera, in Etiopia. Li tostiamo a basse temperature specifiche, per mantenere il loro sapore naturale e gli eccezionali benefici nutrizionali. Successivamente li maciniamo e trasformiamo in una crema irresistibile, noto come tahina, che può essere gustata

da sola, amalgamata ad una salsa, aggiunta a frullati, cotta insieme ad un dolce, o usata come condimento.

La consistenza della tahina determina se sarà servita come salsa, condimento o contorno.

Grazie alla sua versatilità e profondità di sapore, la tahina è stata riconosciuta dal New York Times come una delle “salse madri” che i cuochi dovrebbero saper utilizzare in cucina.



ALCUNI SUGGERIMENTI DI PREPARAZIONE

Alcuni degli usi comuni della tahina includono hummus, baba ghanoush e halva. Inoltre, può essere gustata come salsa per falafel e pita. Ma ci sono anche altri modi per impiegare questo straordinario ingrediente salato. Ecco alcuni buoni esempi.

- Usala come condimento per verdure fresche: il ricco e nocciolato gusto della tahina integra la freschezza delle verdure, rendendola un buon condimento per l'insalata, facile e veloce da creare.
- Spalmala sul pane tostato senza glutine: è un'alternativa sana e gustosa agli spalmabili commerciali contenenti grassi trans.
- Mescolala alla tua zuppa: la sua consistenza si ispessirà e le conferirà un sapore leggermente nocciolato.
- Usala come salsa vegetariana: puoi aggiungere erbe, succo di limone e una piccola quantità d'olio per creare una salsa perfetta per le verdure crude.
- Abbinala alla carne: il gusto delicato della tahina la rende un ottimo condimento per diversi tipi di piatti a base di carne, come pollo arrosto o agnello.



LA RICETTA DELLA DELIZIOSA SALSA TAHINA

sesâmes
— dal sesamo all'anima —

La tahina fatta in casa può essere gustata così com'è. Ma se stai cercando aromi aggiuntivi, dovresti mescolarla con altri ingredienti sami per preparare una gustosa salsa.



Ingredienti

- 1/2 tazza di tahina
- 3 spicchi d'aglio sciacciato
- 1/2 cucchiaino di sale
- 2 cucchiai d'olio d'oliva
- Succo di limone
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato finemente (facoltativo)

PROCEDIMENTO

- 1** In un robot da cucina, unire l'aglio, la tahina e il sale e tritare.
- 2** Rimuovere la miscela dal robot, quindi aggiungere l'olio d'oliva e il succo di limone. Se la miscela è troppo densa, aggiungere un cucchiaino d'acqua tiepida, fino a ottenere la consistenza desiderata.
- 3** Mescolare il prezzemolo, quindi servire immediatamente o conservare in frigorifero.

Questa appetitosa salsa può essere utilizzata come condimento per insalate, per conferire alle verdure un sapore nocciolato. Puoi anche usarla come salsa per stuzzichini o snack. Inoltre, funziona bene come condimento per una varietà di piatti principali.

I NOSTRI PRODOTTI A BASE DI TAHINA

17 kg



300 g



La nostra gamma di prodotti a base di tahina comprende molteplici gusti, dal miele di datteri, pesto al chili piccante, ogni gusto viene confezionato in quattro barattoli di capienza diversa 17 kg, 300 gr e 250 gr. (quest'ultimo formato, solo per la Tahina Originale Biologica).



GUSTI DELLA TAHINA

Originale

La classica Tahina Sesâmes, inconfondibile gusto e cremosità.



300 gr



17 kg

Burro di arachidi

Tahina aromatizzata al burro di arachidi, sapore ricco e nutriente.



300 gr



17 kg

Miele di datteri

Tahina con l'aggiunta di miele di datteri, un gusto armonioso e inedito.



300 gr



17 kg

Limone e Aglio

Tahina speziata con aglio e limone, un'armonia imperdibile di sapori



300 gr



17 kg

GUSTI DELLA TAHINA

Spezie

Una miscela di spezie che esalta il gusto e aggiunge una nota piccante al tutto.



300 gr



17 kg

Peperoncino

Dedicata a chi cerca i sapori forti, ma non vuole fare a meno del sublime sapore della Tahina.



300 gr



17 kg

Pesto

La perfetta unione tra sapori orientali e occidentali.



300 gr



17 kg

Zaatar

Lo Za'atar è una mistura di spezie che esalta il gusto orientale della Tahina.



300 gr



17 kg

LA NOSTRA HALVA

Il dessert più popolare del Medio Oriente



La halva è un dolce mediorientale, un prodotto totalmente naturale e di qualità che si adatta ad ogni palato. Combinando nutrienti sani con un magico sapore dolce, la halva è un perfetto dolcetto salutare.

Utilizzando i migliori semi di sesamo Humera etiope monorigine biologici, riconosciuti come i migliori al mondo, la

nostra Halva è un magico complesso nocciolato e arioso, dalla cremosità estremamente soddisfacente: si scioglie in bocca. Si tratta di uno spuntino di altissima qualità. La nostra halva è fatta a mano, ricca di proteine, calcio, ferro e fibre.

La Halva Sesâmes è a lunga conservazione.



3,5 kg



250 gr.



La nostra gamma di prodotti HaIva comprende oltre 100 gusti diversi, dal pistacchio alla crema di nocchie. Le confezioni disponibili sono da 250 gr e ed in offerta esclusiva per gastronomia e ristoranti le torta Halva da 3,5 kg.





Sesamo



180 g



400 g



*Prezzo in base al peso

Noci Pecan



180 g



400 g



*Prezzo in base al peso

Pistacchio



180 g



400 g



*Prezzo in base al peso

Chicchi di caffè



180 g



400 g



*Prezzo in base al peso

Mandorla



180 g



400 g



*Prezzo in base al peso

Cioccolato e vaniglia



180 g



400 g



*Prezzo in base al peso

Whisky



180 g



400 g



*Prezzo in base al peso

Cannella



180 g



400 g



*Prezzo in base al peso

Nocciola



180 g



400 g



*Prezzo in base al peso

Crema di
nocciole e noci



180 g



400 g



*Prezzo in base al peso

Datteri



180 g



400 g



*Prezzo in base al peso

Torrone



180 g



400 g



*Prezzo in base al peso

Cioccolato belga



180 g



400 g



*Prezzo in base al peso

Cocco



180 g



400 g



*Prezzo in base al peso

Anacardi



180 g



400 g



*Prezzo in base al peso

Caffè e cioccolato

Burro di arachidi

Cacao con cioccolato

Biscotto

Frutto della Passione

Noce

Mango

Cioccolato fondente

Cioccolato limone e pecan

IL NOSTRO SILAN

**SCIROPPO DI DATTERI
100% datteri**

Un delizioso sciroppo color caramello, un dolcificante naturale dall'intenso sapore fruttato fatto al 100% da datteri biologici bolliti e spremuti.



Contiene meno zuccheri dello sciroppo d'acero, dell' miele e dello sciroppo d'agave, senza zuccheri aggiunti, conservanti e coloranti alimentari.

Il clima variegato e il singolare suolo del deserto producono alcuni dei migliori datteri biologici al mondo. Incredibilmente ricco in potassio, fibre e sali minerali, il nostro Silan Miele di Datteri Organico è un alleato della salute e celebra questi succulenti datteri come alternativa salutare a miele e sciroppo d'acero, con un fusto profondamente ricco e invitante.

Valori nutrizionali per 100 g

Energia 120,8 kcal
Sostanza secca 78 g
Contenuto d'acqua 8,8 g
Cenere 0,64 g
Fruttosio 12,88 g
Proteine totali 0,52 g
Fibra 0,7 g
Grasso totale <0,02 g
Glucosio 13,5 g



INFUSI DAI GUSTI SORPRENDENTI





Limone e Zenzero

1kg

40005



Tè freddo al mango

1kg

40006



Frutti di bosco

1kg

40009



melone agli agrumi

1kg

40012



Tè freddo al limone

1kg

40015



orchidea

1kg

40019



Tè freddo alla menta

1kg

40024



frutta estiva

1kg

40025



Aloysia Citronella e Mela

1kg

40029



**Infuso del paradiso aroma di
Passiflora**

1kg

40010



ciliegia

1kg

40008



sidro di mele

1kg

40007



Limone Menta

1kg

40002



mela kiwi

1kg

40011



Litchi alla fragola

1kg

40022



Uva e chia

1kg

40034



zenzero arancia

1kg

40038





Tè verde

1kg

2055324



**Tè verde alla Verbena
odorosa**

1kg

2055325



Chai Masala

1kg

2055324



Foglie di Verbena

1kg

205532



Citronella

0.5kg

2055326



stecche di cannella

1kg

2055323



Tè nero

1kg

2055323



Menta secca

0.5kg

2055323



Tè verde al gelsomino

1kg

2055324

LE NOCI PECAN RICOPERTE



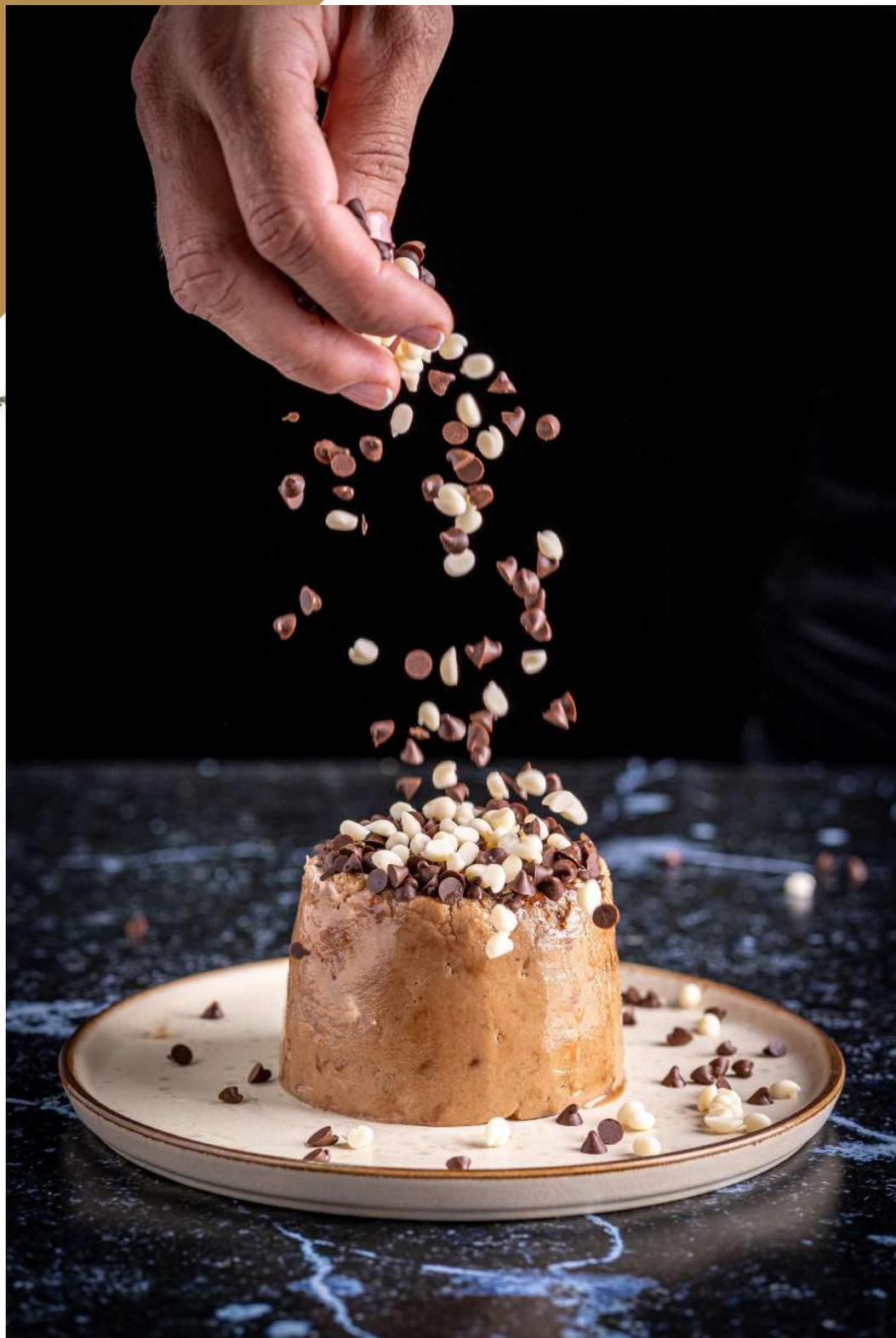
**Un incontro straordinario tra
deliziose noci pecan tostate
e Halva Originale Sesâmes,
dolce e cremosa: uno snack
perfetto in ogni momento
della giornata.**



dalla Terra
alla Tavola



dal sesamo
all'anima



sesâmes

— dal sesamo all'anima —

 +39 3458154290

 jacob.saban@sesames.it

Sesâmes  Via San Francesco da Paola 40, Torino

 www.sesames.it   [ilovesesames](#)