



CATALOGO PRODOTTI







DALL'AMORE ALLO ZAFFERANO

*Gestiamo l'intera filiera
per offrire una materia prima più vera, più sana, più diffusa nelle case e nei ristoranti.*

Più qualità nelle spezie, più qualità nella vita.



PER FARE ORO ROSSO CI VUOLE SPEZ

Curiamo ogni singola fase del processo creativo del nostro zafferano, dalla coltivazione al confezionamento.

SELEZIONE DEI TERRENI

Utilizziamo la terra giusta nell'ambiente giusto. Per selezionare le aree di coltivazione migliori abbiamo sviluppato la tecnologia più avanzata, più efficace e più esclusiva che il mercato conosca: l'esperienza.

ROTAZIONE DELLE COLTIVAZIONI

Preserviamo la fertilità del terreno attraverso la rotazione delle coltivazioni e, di conseguenza, l'alta qualità del nostro zafferano.

RACCOLTA A MANO

Ogni bocciolo produce tre stigmi, i cosiddetti "pistilli di zafferano", da cui deriva la spezia vera e propria. Raccogliamo gli stigmi a mano entro mezzogiorno, per evitare che il fiore appassisca.

ESSICCAZIONE NATURALE

Gli stigmi appena colti vengono messi subito a essiccare, un'operazione che effettuiamo in modo completamente naturale.

ROSSO ORO

Rispetto agli altri produttori di zafferano, Spez utilizza solo l'ultima parte dello stigma, quella più preziosa, quella più rossa. L'alta qualità del nostro zafferano è riconoscibile dall'acceso colore rosso e il suo profumo è più intenso.

MACINAZIONE

Maciniamo la parte più pregiata degli stigmi impiegando solo giare in ceramica, come vuole la tradizione. Queste garantiscono il mantenimento di una temperatura bassa lungo l'intero processo di macinazione, preservando tutte le proprietà organolettiche dello zafferano.



BUSTINE DI MACINATO

Quantità: 3 bustine da 0,125 g

Maxibusta contenente 3 bustine da 0,125 g di zafferano macinato, la soluzione più pratica per i piatti tradizionali e per le ricette più raffinate.

Disponibile nei supermercati e nelle macellerie.



Caratteristiche

Controllo dell'intera filiera

Alta qualità

Utilizzo della parte più pregiata dello zafferano

Macinazione con giare in ceramica secondo tecnica tradizionale

Valori nutrizionali in 100 g

Energia (kJ/kcal)	1396 kJ 329 kcal
Grassi	5,90 g
di cui saturi	1,59 g
Carboidrati	61,50 g
di cui zuccheri	42,40 g

Fibre	3,90 g
Proteine	11,40 g
Sale	0,38 g

Cod.	Peso netto	Peso lordo	Pz per collo	EAN-13
ZBM0375DIT01	0,375 g	5,5 g	50	8051732570004
ZBM0375DIT50	18,75 g	330 g	1	8051732570011





VASETTO DI PISTILLI

Quantità: 1 g

Perfetti sia per decorare che per cucinare, i nostri pistilli donano a ogni ricetta quel tocco di colore e di qualità che fa la differenza.



Caratteristiche

Controllo dell'intera filiera

Alta qualità

Utilizzo della parte più pregiata dello zafferano

Valori nutrizionali in 100 g

Energia (kJ/kcal)	1396 kJ 329 kcal
Grassi	5,90 g
di cui saturi	1,59 g
Carboidrati	61,50 g
di cui zuccheri	42,40 g

Fibre	3,90 g
Proteine	11,40 g
Sale	0,38 g

Cod.	Peso netto	Peso lordo	Pz per collo	EAN-13
ZVP1DIT01	1 g	67 g	12	8051732570035
ZVP1DIT50	12 g	880 g	1	8051732570028





VASETTO DI PISTILLI

Quantità: 10 g

La soluzione in pistilli che, grazie alla massima versatilità di utilizzo, offre agli chef la possibilità di liberare tutta la propria creatività in cucina.



Caratteristiche

Controllo dell'intera filiera

Alta qualità

Utilizzo della parte più pregiata dello zafferano

Valori nutrizionali in 100 g

Energia (kJ/kcal)	1396 kJ 329 kcal
Grassi	5,90 g
di cui saturi	1,59 g
Carboidrati	61,50 g
di cui zuccheri	42,40 g

Fibre	3,90 g
Proteine	11,40 g
Sale	0,38 g

Cod.	Peso netto	Peso lordo	Pz per collo	EAN-13
ZVP10RIT01	10 g	114 g	1	8051732570059



8 051732 570059



VASETTO DI MACINATO

Quantità: 25 g

La scorta ideale per avere sempre a portata di mano l'eccellenza di un prodotto che non può mancare nelle cucine dell'alta ristorazione.



Caratteristiche

Controllo dell'intera filiera

Alta qualità

Utilizzo della parte più pregiata dello zafferano

Macinazione con giare in ceramica secondo tecnica tradizionale

Valori nutrizionali in 100 g

Energia (kJ/kcal)	1396 kJ 329 kcal	Fibre	3,90 g
Grassi	5,90 g	Proteine	11,40 g
di cui saturi	1,59 g	Sale	0,38 g
Carboidrati	61,50 g		
di cui zuccheri	42,40 g		

Cod.	Peso netto	Peso lordo	Pz per collo	EAN-13
ZVM25RIT01	25 g	94 g	1	8051732570042







WWW.SPEZ.IT

Tel. +39 350 0647150
info@spez.it

Via Vittorio Veneto 31, 33100 Udine
C.F. - P. IVA 02934190303