





ZAFFERANO

Spezia di alta qualità

Chi siamo

CONOSCENZA
DELLA
MATERIA PRIMA

AZIENDA
GIOVANE
MA
COMPETENTE

Dalle competenze alla squadra

AGRICOLTURA

La qualità inizia dal terreno.
I nostri esperti contadini coltivano lo zafferano con passione nella terra di origine.
Il nostro zafferano proviene da colture controllate durante tutto l'anno

MANIFATTURA

Gli esperti di essiccazione, lavorazione e imbustamento lavorano con massima precisione per poter garantire l'integrità qualitativa della materia prima

SERVIZI

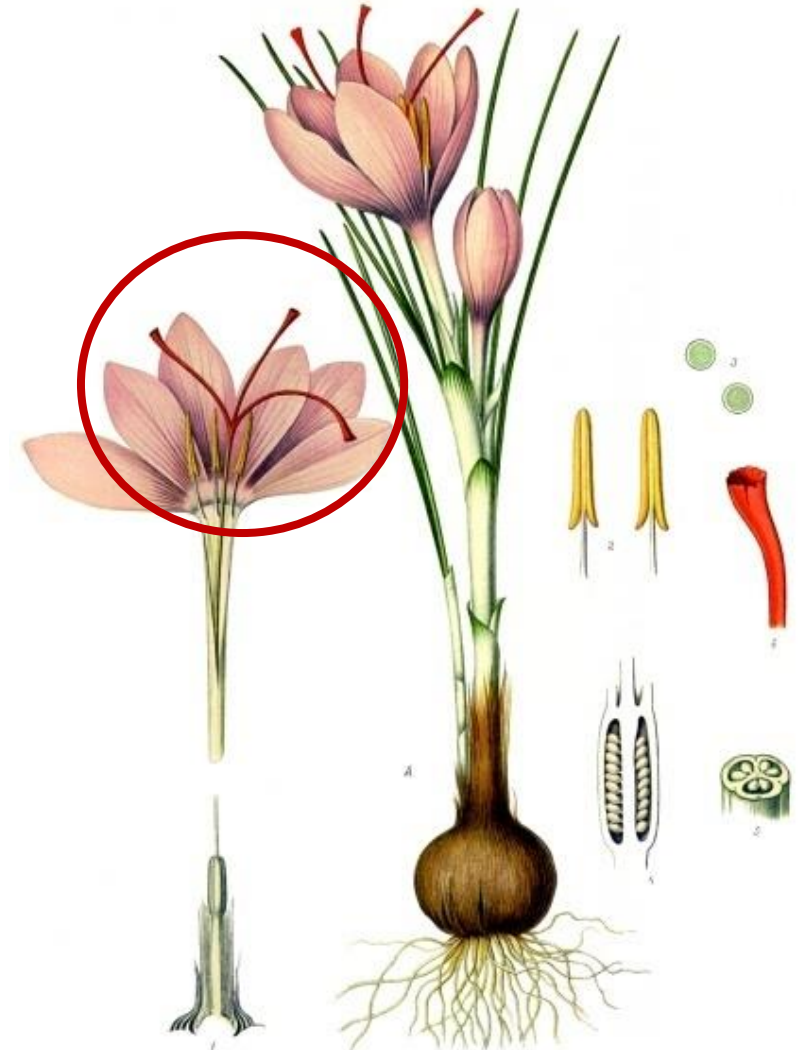
Qui il vostro ruolo diventa cruciale: la forza vendita.
Accompagnerete lo zafferano sul mercato, portandolo nelle cucine e nelle tavole di chi ama lo zafferano di alta qualità

Zafferano: oro rosso

Lo zafferano è una spezia che si ottiene dagli stigmi del fiore *Crocus Sativus* (conosciuto anche come «bulbo di zafferano»), una pianta della famiglia delle Iridacee.

I fiori di zafferano sbocciano in autunno, e ogni bocciolo contiene al suo interno fino a tre stigmi (o pistilli) rossi.

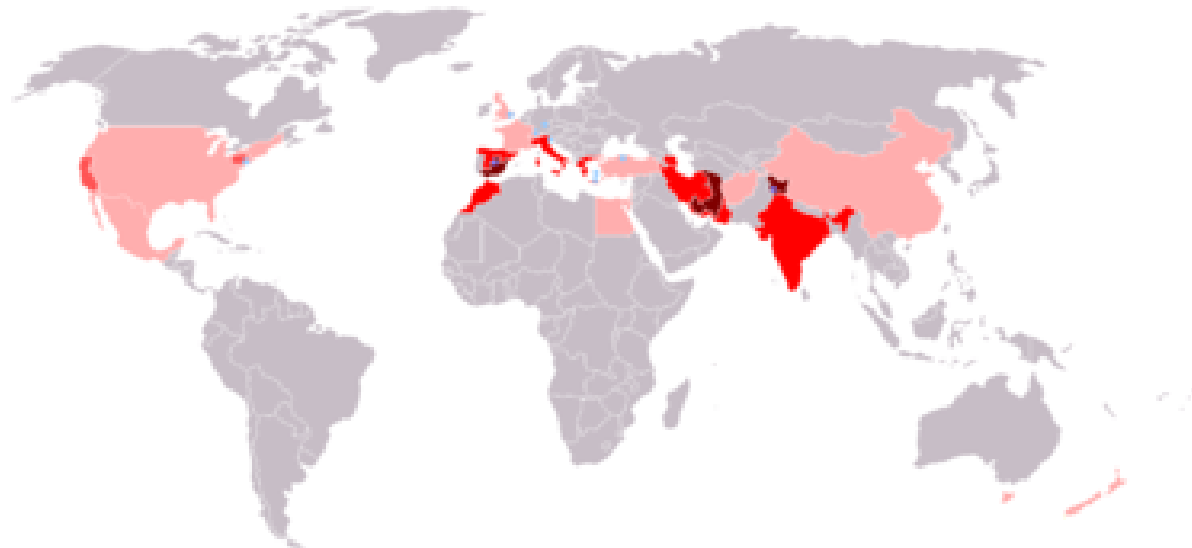
Tali stigmi vengono raccolti a mano con delicatezza, per non rovinarli, ed entro le 12.00 del mattino, in modo tale da non farli appassire. Per un chilo di zafferano, occorrono circa 120.000 fiori, e questo spiega perché il costo di questa spezia sia così elevato da essere chiamata «oro rosso»



Zafferano: dove nasce ?

Il clima ideale per la coltivazione dello zafferano è caratterizzato da temperature che non vanno oltre i 35 ° C o 40 ° C in estate e non oltre i -15 ° C o -20 ° C in inverno.

Ecco perché lo zafferano può essere coltivato in tipi di clima secco e non caratterizzati da piovosità media o alta (300 – 400 mm annui).



In figura: zone più importanti per produzione di zafferano

Crocina e safranale

Per poter dire se uno zafferano è di buona o scarsa qualità, spesso si analizzano crocina e safranale.

CROCINA

Rappresenta il **potere colorante** dello zafferano , è il motivo del colore giallo – arancione dei piatti in cui viene utilizzata la spezia.

SAFRANALE

La concentrazione di safranale determina il sapore più forte o più delicato della spezia, e quindi rappresenta l'**aroma dello zafferano**

Non tutti gli stimmi sono uguali



GLI ALTRI

Utilizzano anche la parte gialla dello stigma, caratterizzata da bassi livelli di crocina e safranale. Di conseguenza, lo zafferano ha meno potere colorante e meno potere aromatico.

SPEZ 

Noi utilizziamo la *parte più pregiata dello zafferano*, ossia solo la parte terminale dello stigma di colore rosso vivo.

Diretto Controllo della filiera

01

SELEZIONE DEI TERRENI

La prima fase di lavorazione riguarda i terreni in cui viene coltivato lo zafferano SPEZ, che proviene da **colture controllate** durante tutto l'anno.

02

ROTAZIONE DELLE COLTIVAZIONI

L'alta qualità del nostro zafferano dipende anche dall'**alta rotazione delle lavorazioni**, una tecnica tanto antica quanto efficace per proteggere la fertilità dei terreni.

03

RACCOLTA A MANO

La raccolta degli stigmi avviene d'autunno esclusivamente a mano entro mezzogiorno, altrimenti il fiore appassisce. Operazione impegnativa, lunga e delicate.

06

MACINAZIONE

Per lo zafferano in polvere, il processo di macinazione della parte più pregiata dello stigma avviene mediante **giare in ceramica**, come vuole la tradizione garantiscono il mantenimento di una temperatura bassa **preservano le proprietà organolettiche** dello zafferano.

05

ROSSO ORO

SPEZ utilizza solamente l'ultima parte dello stigma, quella con i livelli più alti di crocina e safranale. Come verificare la qualità del nostro zafferano? **È più rosso e dall'aroma più intenso.**

04

ESSICAZIONE NATURALE

Gli stigma appena colti vengono messi ad essicare, operazione effettuata da SPEZ in maniera completamente naturale: **essicazione mediante tostatura** a una temperatura non superiore ai 45 gradi. Da 5 kg di stigma freschi ricaviamo 1kg di stigma secchi.

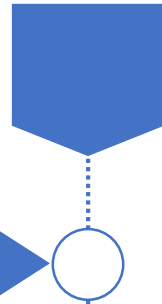
Diretto Controllo della filiera



SELEZIONE DEI TERRENI

Lo zafferano SPEZ proviene da **colture controllate** durante tutto l'anno

02



01



ROTAZIONE DELLE COLTIVAZIONI

L'alta qualità del nostro zafferano dipende anche dall'**alta rotazione delle lavorazioni**, una tecnica antica ed efficace per proteggere la fertilità dei terreni.

Diretto Controllo della filiera



RACCOLTA A MANO

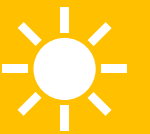
La raccolta degli stigmi avviene d'autunno esclusivamente a mano **entro mezzogiorno**, altrimenti il fiore appassisce.

03



04

ESSICAZIONE NATURALE



Gli stigmi vengono essiccati naturalmente tramite **tostatura** a una temperatura non superiore ai 45 gradi. Da 5 kg di stigmi freschi ricaviamo 1kg di stigma secchi.

Diretto Controllo della filiera



ROSSO ORO

SPEZ utilizza solamente l'ultima parte dello stigma, quella con i livelli più alti di crocina e safranale. Di conseguenza, il nostro zafferano è più rosso e dall'aroma più intenso.

06

05



MACINAZIONE CON GIARE IN CERAMICA



Le giare in ceramica garantiscono il mantenimento di una temperatura bassa preservando le proprietà organolettiche dello zafferano.

Proprietà dello zafferano



ANTIOSSIDANTE grazie alla alta presenza di carotenoidi



Attiva il metabolismo e migliora l'ossigenazione cellulare, grazie alla presenza di vitamine B1 e B2



Rallenta l'invecchiamento cellulare



Riduce le infiammazioni, libera le vie respiratorie e favorisce la respirazione



I nostri punti di forza

01

COMPETENZA E CONOSCENZA
DEL PRODOTTO

DIRETTO CONTROLLO
DELLA FILIERA PRODUTTIVA

02



03

USO DELLA PARTE PIU'
PREGIATA DELLO ZAFFERANO

PROCESSO PRODUTTIVO
TRADIZIONALE E ARTIGIANALE

04

*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.



INDIRIZZO

via Vittorio Veneto 31
33100 Udine (UD)

SITO WEB

www.spez.it