

Erbe aromatiche

LE NOSTRE PROPOSTE

Erbe aromatiche	Descrizione selezione
Menta (<i>Mentha viridis</i> L.)	Menta 30 mesh, menta in polvere
Maggiorana (<i>Origanum majorana</i> , sin. <i>Majorana hortensis</i>)	Maggiorana foglia 30 mesh, 1mm e polvere
Erba cipollina (<i>Allium schoenoprasum</i>)	Erba cipollina disidratata, tubolare o a fogliette
Basilico (<i>Ocimum basilicum</i>)	Basilico in foglie 30 mesh, 1mm e polvere
Salvia (<i>Ocimum basilicum</i>)	Salvia foglia intera, salvia T/V, polvere
Rosmarino (<i>Rosmarinus officinalis</i>)	Rosmarino foglia prima qualità, foglia T/V 2 e 5mm, polvere
Prezzemolo (<i>Petroselinum sativum</i> Hoffm.)	Prezzemolo 1-2-4mm e polvere
Origano (<i>Origanum vulgare</i>)	Origano foglia 30 mesh e in polvere
Dragoncello (<i>Artemia dracunculus</i>)	Dragoncello in foglia intera, T/V e in polvere
Alloro (<i>Laurus nobilis</i>)	Alloro in foglia intera, T/V e in polvere
Santoreggia (<i>Satureja montana</i>)	Santoreggia in foglia intera, T/V e macinata
Timo (<i>Thymus vulgaris</i>)	Timo in foglia e in polvere

Tutti i prodotti possono essere realizzati in confezioni da kg1, kg20 e kg25.

Antiossidanti naturali

Aromi coloranti naturali

Aromi gastronomia

Aromi tartufo

Mix burger e carni macinate

Conce e aromi per insaccati

Erbe aromatiche

Materie prime

Mix insaccati stagionati

Ortaggi disidratati

Preparati funzionali

Preparati gastronomia

Mix salsiccia e salumi

Semi oleaginosi

Spezie

Varietà di pepe

UTILIZZO ERBE AROMATICHE

Le erbe aromatiche sono molto amate in cucina in quanto ci permettono di insaporire e rendere sapidi i nostri piatti, in maniera naturale. Oltre a conferire un determinato gusto ad una pietanza e a permetterci di ridurre i quantitativi di sale, le erbe aromatiche e le spezie in generale, solitamente fanno bene alla salute e ci permettono anche di portare un tocco di colore nei piatti.

ALCUNE PROPRIETA' SALUTARI

- Le erbe aromatiche massimizzano le proprietà nutrienti dei cibi. Erbe e spezie contengono antiossidanti, minerali e complessi multivitaminici, fondamentali per la nostra alimentazione.

- Le erbe aromatiche sono termogeniche, il che significa che aumentano il metabolismo facendo bruciare più calorie.

- E' possibile eliminare o diminuire l'uso del sale; sostituendo il sale da cucina con le spezie, si ottiene un miglior stato di benessere e minor ritenzione idrica.

NOTE INFORMATIVE

Tutti i prodotti di cui alla nostra selezione, sono oggetto di una continua e attenta analisi del prodotto e dei produttori, al fine di garantirvi una totale sicurezza nell'impiego. I tagli e la granulometria dei prodotti sono il risultato delle esperienze industriali della nostra Società, in linea ad una domanda qualificata e professionale.



W I N C O
Ingredienti naturalmente buoni



Wincos Tecnologie Alimentari srl

Sede legale - Via Brolo 85, 25075 Nave (BS)
Stabilimento - Via Adige 10, 26034 Piacenza (CR)
C.F. e P.Iva - 03896070988
www.wincos.it info@wincosrl.com
Tel. +39 030 5570418