ZAFFERANO DI NAVELLI

Alla **Cooperativa Altopiano di Navelli** spetta il merito di aver tutelato da sempre lo **zafferano dell'Altopiano di Navelli.** La cooperativa raggruppa alcuni piccoli coltivatori che rappresentano oltre il 90% della produzione regionale.

Tutt'oggi, la coltivazione è ancora manuale e la raccolta, nel breve periodo della fioritura compreso tra metà ottobre e metà novembre, si effettua al mattino presto prima che i fiori siano completamente schiusi. Lo zafferano si ottiene dai tre stimmi rossi del fiore, separati manualmente ed essiccati nello stesso giorno di raccolta lasciandoli asciugare uniformemente sopra la brace viva di legna. La tostatura dura 15-20 minuti. Con l'essiccazione alla brace lo zafferano conserva il colore rosso porpora, fragranza e aroma.

Lo zafferano della piana di Navelli e' ritenuto il migliore al mondo per le sue qualità, ed è molto apprezzato dai gastronomi di tutto il mondo per il sapore e l'aroma. Inoltre ha anche importanti virtù medicinali.

Da *Drogheria Negrotti* potrete trovare:

Lo zafferano di Navelli sia confezionato **in stimmi o fili**, più pregiato e saporito; sia la versione **in polvere**, più pratico e veloce da utilizzare.

Zafferano in polvere
1 busta contiene 3 dosi da 10 cg. di zafferano in polvere

Zafferano in fili
1 vasetto contiene 1 gr. di zafferano in fili

Via Berenini 3
43036 Fidenza
(PARMA) Italia
Tel. 0524 522308
Fax. 0524 522308
info@drogherianegrotti.it
www.drogherianegrotti.it

Negrotti
DROGHERIA