



# RAGAMELI

*di Sicilia*

Azienda Agricola Ragameli

Via Garibaldi 125  
96010 Ferla (SR) Italia  
P.I. 01561830892

T / F (+39) 0931 879478

M (+39) 339 4244498

(+39) 333 1864033

info@ragameli.com

www.ragameli.com

## INGREDIENTI

Origano selvatico 100%

## ORIGINE / ZONA DI PRODUZIONE

L'origano appartenente al genere *Origanum*, famiglia Lamiaceae, raggruppa piante erbacee, perenni, cespugliose, originarie dei paesi mediterranei. Cresce spontanea nei luoghi assolati e aridi fino a 2000 m s.l.m. ed è coltivata come pianta aromatica e per le sue proprietà terapeutiche. Il nome deriva dal greco *oros* «montagna» e da *gamos* «splendore, delizia» vale a dire «gioia della montagna» perchè allo stato spontaneo colora con i suoi fiori i pendii montuosi e collinari sassosi e soleggiati. Presentano la caratteristica di essere amafroditi, e l'impollinazione avviene grazie agli insetti soprattutto api e farfalle. Il fusto è eretto, quadrangolare, alto 50-80 cm, ramificato e nella parte superiore di colore rossastro e ricoperto, nella maggior parte delle specie, da una fitta peluria. La radice è un rizoma strisciante nerastro provvisto di radici fibrose. Le foglie sono ovali-lanceolate, a margini lisci o leggermente dentellati, provviste di un corto picciolo, spesso pubescenti.

## ASPETTO VISIVO

Nel vaso le foglie si presentano di un colore verde scure e grigiastre, appaiono piccolissime ma ben visibili.

## ODORE

L'origano ha un profumo unico e inconfondibile, che ricorda le terre del sud.

## PROPRIETÀ

La pianta dell'origano è considerata una spezia ricca di proprietà terapeutiche in grado di apportare significativi benefici ad alcune patologie. Possiamo affermare che, i principi attivi maggiormente responsabili delle proprietà medicinali dell'origano, sono i fenoli, in particolare il timolo e il carvaclo. Il primo è un antisettico e vermifugo, mentre il secondo è un antisettico che viene molto utilizzato come ingrediente di prodotti venduti in profumeria. L'origano presenta diverse proprietà terapeutiche tra le quali, le più significative sono quelle analgesiche, antisettiche, coadiuvanti nel processo digestivo, calmante per la tosse, attenuante per i dolori intestinali. Stando a studi condotti da ricercatori svizzeri e tedeschi, una sostanza contenuta nell'origano, il beta-cariofillene, ha la capacità di curare le infiammazioni. Come per tutte le spezie e erbe, anche per l'origano vale la regola di non abusare.

## CONFEZIONAMENTO

Caratteristiche del contenitore, tipo di materiale e/o costituenti di imballaggio:

<b>Formato:</b>	Vaso 212ml
<b>Peso netto:</b>	25g
<b>Pezzi per cartone:</b>	12
<b>Strato Pallet:</b>	108
<b>Pallet:</b>	1620

# ORIGANO SELVATICO



## MODI D'USO

L'origano selvatico degli iblei si sposa benissimo con le insalate, le pietanze a base di pesce, le carni e le verdure arrosto. Una spolverata di origano su di una bruschetta condita semplicemente con olio extra vergine d'oliva e sale (peperoncino secco per chi lo gradisce) può rendere questo semplice piatto un gustoso antipasto o uno sfizioso accompagnamento all' aperitivo serale.

## CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco, lontano da fonti di luce e di calore.

## SHELF LIFE

Il prodotto integro conserva le sue proprietà qualitative per almeno 18 mesi dalla sua produzione.  
Periodo di produzione: anno intero

## ALLERGENI

Ai sensi della normativa vigente (reg. UE n. 1169/2011 allegato II) si dichiara che in questo prodotto **non sono presenti allergeni** previsti dalla normativa comunitaria e nazionale.

**Normativa igienico-sanitaria:** tutti i prodotti vengono realizzati in laboratorio con certificazione HACCP che rispetta tutti i dettami della normativa igienico-sanitaria (D.Lgs 193/07).