



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

Rosmarino selvatico 100%.

ORIGINE / ZONA DI PRODUZIONE

Il rosmarino appartiene alla famiglia delle alliaceae. Originario dei paesi del mediterraneo si trova, spontaneo, lungo la fascia costiera e fino a 1500metri sopra il livello del mare. E' una pianta arbustiva perenne, con portamento cespuglioso che può raggiungere un'altezza di 3 metri. I frutti sono degli acheni che diventano scuri a maturità. Il rosmarino si vede spesso lungo i pendii, le strade, sugli argini, in quanto, avendo un apparato radicale molto profondo, aiuta a contenere il terreno. Questa pianta ama il sole, il caldo e l'aria. Se coltivata in vasi, va annaffiata poco e spesso.

Periodo di raccolta: poco prima della fioritura Giugno / Agosto.

ASPETTO VISIVO

Il rosmarino si presenta con foglie aghiformi verde cupo e opaco, nella parte esterna verde, in quella interna grigiastro. Si può percepire al tatto, una parte di peluria di cui è ricoperto.

ODORE

Ha un profumo caldo, speziato composto da odori particolari, che nell'insieme stupiscono per il risultato di sfumature.

Odore decisamente floreale e accattivante.

PROPRIETÀ

L'uso della pianta del rosmarino è stato da sempre legato alle sue positive proprietà terapeutiche racchiuse nel suo olio essenziale. Questo è ricco di tanti costituenti chimici, tra cui, derivati terpenici e flavonoidi. Ottimo tonico generale, esercita sull'organismo un'azione stimolante e fortificante. Agisce efficacemente negli stadi di affaticamento fisico o mentale. Agisce come antispastico e antidolorifico. E' un antisettico, antiparassitario e antibatterico e svolge un'efficace azione preventiva in caso di malattie infettive. E' un valido antinfiammatorio ed ha delle notevoli proprietà di antiossidante e antimutagene. Agisce come eutrofizzante intestinale, stimola la peristalsi e al tempo stesso calma gli spasmi della muscolatura liscia.

Come per tutte le spezie ed erbe, anche per il rosmarino, vale la regola di non abusare.

CONFEZIONAMENTO

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

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

ROSMARINO SELVATICO



MODI D'USO

In cucina lo si utilizza veramente ovunque: nelle preparazioni a base di carne; in tutte le preparazioni a base di legumi (soprattutto insieme ai ceci e ai fagioli); nel pesce (in particolare con seppie e totani); con tutte le verdure, particolarmente con patate, melanzane, zucchine e zucca. Viene usato anche nei dolci, per esempio in quelli a base di castagne.

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).