



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

Timo selvatico 100%.

ORIGINE / ZONA DI PRODUZIONE

Il timo appartiene alla famiglia delle labiate. Cresce preferibilmente nei luoghi collinosi o montani, ama i terreni solatii, le colline sassose e aride. È possibile trovarlo nelle zone mediterranee, sia lungo i litorali, sia nelle coste. Piccolo arbusto con radici sottili e verticali, la sua altezza può raggiungere dai 20 agli 80 centimetri. Le foglie sono opposte e variano da lineari a ovali a subrotonde. I fiori sono raggruppati in pseudovercilli all'apice dei fusti. La parte utilizzata per aromatizzare è la sommità fiorita. Dopo che queste si raccolgono si essiccano all'ombra in strati sottili, in un luogo fresco e areato. I crociati lo portavano addosso come simbolo di forza e coraggio.

Periodo di raccolta: Aprile / Settembre.

ASPETTO VISIVO

In vaso sono molto visibili i piccoli fiori rosa-violacei che formano una miscela particolare col verde -grigiastro delle piccole foglioline.

ODORE

Il Timo comune ha un profumo forte e per questo deve essere utilizzato con parsimonia. A differenza di altre piante aromatiche con l'essiccazione mantiene il suo aroma, anzi questo risulta ancora più forte e concentrato.

PROPRIETÀ

Il timo è riconosciuto per le sue proprietà benefiche. È utilizzato su affezioni dell'apparato respiratorio come bronchiti, faringiti e sinusiti, infezioni intestinali e urinarie; astenia fisica e psichica, per difficoltà digestive dovute a meteorismo ed aerofagia; per uccidere i parassiti intestinali come ascaridi, ossiuri, tenia. Inoltre è uno spasmolitico, espettorante antisettico, fluidificante delle secrezioni bronchiali, antibatterico, coleretico e tonico. La composizione in principi attivi cambia in base all'epoca di raccolta. Come per tutte le spezie ed erbe, anche per il timo selvatico, 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

TIMO SELVATICO



MODI D'USO

In cucina viene utilizzato per condire piatti a base di carne, di pesce e verdure. Il timo inoltre si abbina alle bevande come il vino e viene spesso impiegato nella preparazione di liquori.

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).