



DESCRIZIONE PRODOTTO

Lo zafferano è ottenuto dalla tostatura degli stimmi del fiore del *Crocus Sativus* L. Sull'Altopiano di Navelli, grazie al clima, al tipo di terreno ed al metodo di lavorazione in uso fin dal 1200, lo Zafferano dell'Aquila, riconosciuto come DOP dal 2005, può vantare proprietà organolettiche uniche al mondo.



Zafferano dell'Aquila DOP in Pistilli disponibile in Vasetto da 1 grammo e da mezzo grammo

La confezione della Coop. Altopiano di Navelli contiene 1 grammo o mezzo grammo di pistilli di Zafferano certificato DOP essiccati con metodo naturale.

Zafferano dell'Aquila DOP in Polvere disponibile in Busta da 3 decimi di grammo

Ciascuna bustina contiene 3 bustine monodose da 0,1 grammo, per un totale di 0,3 grammi di prodotto. Ogni bustina monodose può essere utilizzata, ad esempio, per 500 grammi di risotto.



DESCRIPTION IN ENGLISH

Saffron is obtained by roasting the pistils of the *Crocus Sativus* L flower. In Navelli's area, thanks to climate, soil and cultivation method, L'Aquila Saffron can boast unique organoleptic properties in the world and received the PDO in 2005.

Zafferano dell'Aquila DOP/L'Aquila Saffron PDO in pistils – available in 1 gram or half a gram jar

The packaging of Coop. Altopiano di Navelli contains 1 gram of PDO certified Saffron pistils, dried with natural method.

Zafferano dell'Aquila DOP/L'Aquila Saffron PDO in powder – available in 0,3 grams paper bag

Each paper bag contains 3 single use little bags, each 0,1 grams, for a total amount of 0,3 grams of saffron. Each single use bag can be used for a 500 grams of risotto.