

i gialli sono tanti ma uno solo è vivo



Lo **zafferano** essiccato in stimmi non viene polverizzato per garantirne l'**autenticità**. Pertanto si consiglia di sbriciolare il prodotto mettendolo fra due fogli di carta da forno e premendo poi con un semplice cucchiaio, onde facilitare successivamente in fase di cottura la diffusione del sapore e del colore di questa preziosa spezia nei piatti che andrete a cucinare.



GIALLO VIVO

Olio d'oliva
extravergine



GIALLO VIVO

Olio d'oliva
extravergine



Lo **zafferano** di **giallovivo**, viene coltivato nell'immediato entroterra di Sanremo, in una zona chiamata collabella, a quota 350 mt. sul livello del mare. **Giallovivo** si trova alla fine di strada San Giovanni, la strada di cui parla Italo Calvino nei suoi libri noti in tutto il mondo. Da quei terreni esposti al sole del sud e affacciati sul mar ligure, tanto da vedere spesso la corsica all'orizzonte, provengono il suo zafferano e il suo olio extravergine di oliva taggiasca.

www.giallovivo.it
zafferano e olio extravergine d'oliva
info@giallovivo.it - +39 347 2424940



illustrazione di Cristina Lo Cascio



Zafferano giallovivo

Zafferano purissimo in stimmi.
Prodotto da **giallovivo** di Claudio Tabasso.
Coltivato in maniera semplicemente naturale essiccato e confezionato per conservare intatta la fragranza e le numerose proprietà di questa antica spezia preziosa.
Una volta l'anno in settembre dal bulbo affondato nella gleba spuntano le nuove esili foglie, e a cavallo poi fra ottobre e novembre, improvviso appare il fugace fiore colorato.
Al suo interno i tre stimmi rossi e carnosì delicati e fragranti tingheranno di giallo gustoso ogni piatto di mare e di terra, dando un sapore e **colore unico e sano al vostro cibo.**