



CURCUMA RADICE INTERA

La Curcuma Intera mantiene maggiormente l'aroma originario della radice. Il suo sapore intenso conferisce un fascino esotico ad ogni ricetta. Grattugiala manualmente sopra a carne e risotti, o mischiala insieme allo zenzero sopra ad un piatto di frutti di mare per esaltarne gusto e colore.



PEPE CUBEBE

Nonostante la forma rotonda ricordi quella del pepe nero, il cubebe si distingue per il sapore raffinato e pungente e "la coda": il particolare picciolo che gli resta attaccato. Grazie al suo aroma leggermente amaro, eppure fruttato (ricorda quello degli agrumi) si addice particolarmente a piatti dal gusto delicato di pesce o carni come l'anatra, ma anche a dolci come sorbetti alla frutta o gelati.



PEPERONCINO CAYENNA

Varietà che prende il nome dalla città di Cayenne, in Guyana francese, da cui si è diffusa in tutto il mondo grazie al suo grado di piccantezza non troppo elevato, ideale per preparare salse piccanti, gustose frittate o per marinare carne e pesce.



CURRY GOA

Il Curry Goa è una miscela attentamente selezionata di semi interi in grado di mantenere un perfetto equilibrio tra sapore e piccantezza. Ingrediente principale in molte ricette Indiane come il pollo Tikka Masala, è ottimo per aromatizzare zuppe, stufati, carne e verdure. Macina i semi prima di incorporarli nella ricetta, se lasciati interni vanno delicatamente rimossi prima di servire.

PEPE SICHUAN

Il pepe Sichuan è una piccola bacca utilizzata come spezia e largamente diffusa nella cucina orientale. Per non compromettere il sapore è consigliato tenere il prodotto ben chiuso nella confezione e macinarlo direttamente sui piatti, poco prima dell'utilizzo. Il suo aroma pungente (paragonabile a un mix di scorza di lime con pepe nero, cardamomo e peperoncino), ma allo stesso tempo delicato, è ottimo per frittiture, brasati e piante calde.



PEPERONCINO BIRD'S EYE

Piccoli di dimensioni, ma dotati di un forte grado di piccantezza e una sfumatura fruttata. Da usare con parsimonia, ideali per salse molto forti e piatti intensi come chili con carne o noodles thailandesi.



LA SCIENZA DEL PICCANTE

Quali che siano i tuoi gusti, la piccantezza del peperoncino è dovuta alla presenza di una sostanza: la capsaicina. Si classifica secondo la Scala di Scoville: più il valore SHU è alto, più le papille gustative sentono la forza piccante. Abbiamo scelto di semplificarla in una scala di 3 gradi per facilitare le tue scelte in cucina:

- LIEVE: inferiore a 15mila, va dalla paprika fino a peperoncini delicati come lo Jalapeño
- MEDIO: 15-100mila, comprende molte varietà intense, come Cayenna, Calabrese e Tabasco
- FORTE: oltre 100mila la sensazione è molto forte, come per i circa 200mila del Bird's Eye o gli oltre 300mila di certi Habanero: oltre questi valori, sono così forti che si raccolgono con i guanti!



ZENZERO RADICE IN PEZZI

Lo zenzero essiccato in pezzi può essere utilizzato in infusi, decotti oppure per insaporire miscele di pepi o di spezie da fare in casa secondo il proprio gusto. Per stufati, zuppe, curry, sformati e altri piatti è meglio macinarlo finemente e aggiungerlo quasi a cottura completata, in modo da mantenerne il sapore ed evitare di cuocerlo eccessivamente.



PEPE LUNGO

Il suo sapore complesso ricorda miscele di spezie come il garam masala. Il calore del pepe nero, ma leggermente meno aspro, più delicato, grazie alle note dolci simili ai sapori della noce moscata, cannella o del cardamomo. Si può macinare con facilità in un macinino per spezie ed è subito pronto per ricette di carne o pesce.



GARAM MASALA

Il Garam Masala è una delle miscele fondamentali e irrinunciabili della cucina indiana. La piccantezza varia in base alla regione e alla tipologia di preparazione, ma la costante è che i diversi aromi della miscela sono in grado di donare gusto e calore ai piatti. Aggiungilo alla ricetta dei peperoni ripieni, a lenticchie con sugo o a stufati e zuppe per donare ad ogni piatto un'atmosfera a Compagnia delle Indie.

CUMINO DEI PRATI

Il Cumino carvi ha un sapore fresco e delicato, a metà strada tra l'anice, il finocchio e la menta. Perfetto da utilizzare in mix per la panificazione, in stufati e spezzatini, in particolare è fondamentale nella ricetta del Goulasch.



PEPE ROSA

Il pepe rosa ha un sapore pungente e più vicino a un delicato peperoncino che al pepe. Questi grani conferiscono agli alimenti una nota agrumata e sono ottimi per accompagnare e decorare pietanze come crudi di pesce e pollo o da abbinare a ingredienti come asparagi, piselli e carciofi.



RAS EL HANOUT

Il Ras el Hanout è una miscela di spezie complessa, aromatica e dal sapore caldo.

Ottimo su carne rossa e selvaggina, ma da gustare anche con pesce o pollo. Alcune ricette creative e deliziose? Tajine di verdure, Torta di mele e Zuppa di lenticchie.





ROSMARINO ITALIANO

Dal profumo potente e facilmente riconoscibile, il rosmarino è ottimo se abbinato a ricette classiche come arrosti, patate al forno e focacce. Gli aghi interi mantengono al meglio la potenza aromatica di quest'erba. Un'idea creativa? Prova il tofu marinato al rosmarino.



NOCE MOSCATA

La noce moscata è una spezia dal sapore dolce e raffinato con una leggera nota pungente. Si abbina bene a tantissime ricette sia dolci che salate, è infatti fondamentale nella ricetta della besciamella e ottimo ingrediente in budini, creme, zabaione, punch.



TIMO SELVATICO ITALIANO

Estremamente profumato, il timo si abbina bene a carne, insalate, zuppe e minestre di fagioli, ma anche burger e polpette vegetali. E' ottimo anche se usato per aromatizzare formaggi, lenticchie e persino macedonie di frutta fresca.



ANICE STELLATO

Il sapore aromatico dell'anice stellato ricorda un po' quello della liquirizia, grazie a questa particolarità viene impiegato soprattutto nella preparazione di vin brulé e infusi. Ottimo condimento per brasati e zuppe può essere macinato ed aggiunto a dolci come pan di zenzero e torta di mele, in quanto si miscela bene con gli altri ingredienti e conferisce un sapore zuccherato.



ORIGANO ITALIANO

Ingrediente fondamentale in molte ricette iconiche italiane come la caprese e la pizza marinara, l'origano è perfetto anche con il pesce, la carne e condimenti per la pasta. Dei semplici spaghetti con acciughe, capperi e origano sapranno regalarvi il gusto del mediterraneo.



CANNELLA STECCHE

Le stecche di cannella hanno un sapore caldo e dolce ed un aroma pungente. Intere sono ottime per aromatizzare zuppe, vin brulé, punch o per impreziosire il tuo gin tonic. Per ottenere una polvere da utilizzare all'interno di ricette dolci passa una delle stecche su una grattugia, rilascerà tutti i suoi sapori caratteristici.



GINEPRO ITALIANO

Il ginepro ha un meraviglioso aroma di pino con leggeri accenni di agrumi. Ideale per aromatizzare selvaggina, porchetta, arrosti, lessi, spiedini. Come far risaltare l'aroma agrumato? Abbinalo ad un frutto come mele o prugne.



CHIODI DI GAROFANO

I chiodi di garofano hanno un sapore pungente, ideale per aromatizzare carni, salsicce e piatti salati come stufati, zuppe e risotti. Spesso si abbina ad altre spezie, come cannella e zenzero, per realizzare ricette dolci come biscotti, torte o soufflé e in bevande come vin brulé, sidro o chai.



UN MONDO DI SPEZIE

