



APICOLTURA BREZZO s.r.l. - Fraz. Tre Rivi, 87
12040 Monteu Roero (CN) - Prodotto in Via Regina Margherita, 15
09037 San Gavino Monreale (VS)
www.brezzo.it

Ingredienti: Zafferano italiano in stimmi 100%
Ingredients: Italian Saffron stigmas 100%

Informazioni nutrizionali / Nutrition information	
100g / 100g	per porzione / per 10g
Energia / Energy	1258 kJ / 310 kcal
Grasso / Fat	5,9 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturated	1,2 g
Carboidrati / Carbohydrates	65 g
di cui Zuccheri / Sugar	45 g
Fibre / Fibre	3,9 g
Proteine / Protein	11 g
Salze / Salt	0,4 g

ITALIA **B** ITALIA
BREZZO

**ORO
ROSSO**

**ZAFFERANO ITALIANO
PURISSIMO DI ALTA QUALITÀ'
ITALIAN HIGH QUALITY SAFFRON**

L'Oro Rosso di Brezzo è frutto di un'accurata selezione del migliore zafferano della Sardegna. Per assaporare al meglio il risotto allo zafferano si consiglia di utilizzare 10 stimmi per persona. Gli stimmi vanno messi in infusione in una mezza tazzina d'acqua calda da 4 a 8 ore. Far cuocere il risotto e, a cottura quasi ultimata, aggiungere l'infuso.

Brezzo's Red Gold is the result of a careful selection of the best saffron from Sardinia. To taste Saffron risotto at its best, we recommend to use 10 stigmas per person. The stigmas should be infused in half a cup of hot water for 4 to 8 hours. Cook the risotto and, when it is almost cooked, add the infusion.