

Prodotto da «Az. Agr. Cascina Margherita»  
fraz. S. Giulio 169 - San Damiano d'Asti  
Produzione di spezia e bulbi da semina.

METTERE IN INFUSIONE IN ACQUA  
UNA DECINA DI PISTILLI A PORZIONE  
PER 6 - 12 ORE

 da  
consumarsi entro la  
fine di

PESO NETTO

**0,2g** e

# ZAFFERANO

## PURISSIMO, IN STIGMI

**5**  
PORZIONI



CASCINA MARGHERITA  
SAN DAMIANO D'ASTI

[www.zafferanomonferrato.com](http://www.zafferanomonferrato.com)

Dimenticata da secoli torna, nel territorio del Monferrato, questa nobile spezia importata dall'impero bizantino e introdotta nell' economia rurale delle nostre colline già nel corso del XIV sec. La ricerca storica è stata il punto di partenza del nostro progetto: il recupero dello zafferano del Monferrato, un' antica tradizione persa nel tempo e oggi finalmente riscoperta.

Non usiamo fitofarmaci, diserbanti e concimi chimici in alcuna fase del ciclo culturale.

Dai fiori di questo croco selezioniamo a mano i lunghi pistilli rossi da cui si ricava la spezia. Coltiviamo in collina come gli agricoltori del passato e raccogliamo alle prime luci dell' alba per ottenere il massimo della qualità.