



vendita origano selvatico essiccato a siderno

€ 2

📍 Mappa

□



La Bottega di Canolo è un negozio di prodotti tipici e laboratorio di produzione sott'olio... produciamo sott'olio con prodotti di stagione e olio d'oliva, salumi, soprattutto di maiale nero, formaggi e prodotti di panificazione.... Raggruppiamo il lavoro di tre sorelle dedicate alla produzione di tali prodotti e ci appoggiamo ad aziende agricole che si trovano sul territorio aspromontano, precisamente a Canolo, mantenendo la qualità e portando avanti la nostra tradizione.

📄 Descrizione

Vendita origano selvatico essiccato a Siderno, Reggio Calabria, alla Bottega di Canolo. L'origano selvatico calabrese è un prodotto dalle proprietà uniche e inconfondibili che ha saputo farsi apprezzare non solo in Italia, ma anche all'estero. #### L'origano selvatico calabrese: una pianta dal profumo inconfondibile e l'origano selvatico calabrese è una pianta aromatica appartenente alla famiglia delle Lamiaceae. È una pianta perenne, resistente e molto diffusa in tutta la regione calabrese, dove cresce spontaneamente in ambienti soleggiati e rocciosi. Il suo aroma, intenso e pungente, è dovuto alla presenza di sostanze aromatiche come il timolo e il carvacolo, che gli conferiscono un profumo unico e inimitabile. #### Le proprietà dell'origano selvatico calabrese Oltre ad essere un ingrediente fondamentale nella cucina italiana, l'origano selvatico calabrese è conosciuto anche per le sue numerose proprietà benefiche. È infatti un potente antiossidante, capace di contrastare l'azione dei radicali liberi e di prevenire l'invecchiamento cellulare. Inoltre, è un efficace antinfiammatorio e antibatterico, utile per combattere raffreddori e infezioni. Infine, grazie alla sua azione carminativa, contribuisce a riequilibrare la flora intestinale e a prevenire i disturbi digestivi. #### L'uso dell'origano selvatico calabrese in cucina L'origano selvatico calabrese è un ingrediente molto versatile in cucina. Si utilizza principalmente per insaporire pizze, focacce, salse e insalate, ma è perfetto anche per aromatizzare carni e pesci. Il suo sapore intenso e speziato si sposa perfettamente con gli ingredienti tipici della dieta mediterranea, come pomodori, olive, aglio e peperoncino. Inoltre, grazie alle sue proprietà digestive, l'origano selvatico calabrese è l'ingrediente ideale per condire piatti ricchi e saporiti, senza appesantire la digestione. #### La raccolta e la conservazione dell'origano selvatico calabrese La raccolta dell'origano selvatico calabrese avviene tra giugno e agosto, quando la pianta è in piena fioritura e il suo aroma raggiunge l'apice dell'intensità. Le sommità fiorite vengono raccolte a mano e poi fatte essiccare all'ombra, in un luogo fresco e ventilato. Una volta essiccate, le foglie vengono staccate dai rametti e conservate in barattoli di vetro al riparo dalla luce e dall'umidità. In questo modo, l'origano selvatico

atico calabrese conserva inalterate le sue proprietà e il suo aroma per tutto l'anno. In conclusione, l'origano selvatico calabrese è un prodotto di eccellenza, ricco di storia e di tradizione, che racchiude in sé tutto il sapore e l'aroma del Mediterraneo. La sua versatilità in cucina e le sue numerose proprietà benefiche lo rendono un ingrediente indispensabile per chi ama la cucina italiana e desidera portare in tavola tutto il gusto della Calabria. La Bottega di Canolo è rinomata per la sua eccellenza nel campo dei prodotti gastronomici, offrendo una vasta selezione di prelibatezze realizzate con ingredienti di alta qualità e seguendo antiche tradizioni culinarie. Fondata su una base di passione e dedizione, l'istituzione ha guadagnato una solida reputazione nel fornire ai propri clienti esperienze gastronomiche autentiche e soddisfacenti. Con una selezione curata di ingredienti accuratamente selezionati, la Bottega di Canolo si impegna a garantire la massima qualità in ogni prodotto offerto. Che si tratti di formaggi artigianali, salumi pregiati, dolci tradizionali o altri prodotti gastronomici, ogni articolo porta con sé la storia e la tradizione che caratterizzano l'artigianato alimentare di alta qualità. La Bottega di Canolo non è solo un luogo di vendita, ma anche un punto di riferimento per coloro che apprezzano e cercano autenticità nel loro cibo. I clienti possono essere certi che ogni volta che acquistano da questa istituzione, stanno portando a casa non solo prodotti di alta qualità, ma anche una parte della storia e della cultura culinaria che caratterizzano la regione. La passione dei fondatori si riflette anche nell'attenzione ai servizi ai clienti. Ogni cliente che entra nella Bottega di Canolo viene accolto con cortesia e competenza, guidato nella scelta dei prodotti che meglio si adattano alle loro esigenze e ai loro gusti. Il personale è ben informato sulle origini e sulle caratteristiche di ogni prodotto, in grado di fornire consigli e suggerimenti per garantire un'esperienza culinaria soddisfacente. Inoltre, la Bottega di Canolo è impegnata nell'innovazione e nell'evoluzione, cercando costantemente nuovi modi per soddisfare le esigenze e i gusti dei propri clienti. Sia attraverso la creazione di nuove ricette che attraverso l'introduzione di nuovi prodotti, l'istituzione si impegna a rimanere all'avanguardia nel settore gastronomico, pur mantenendo sempre salda la sua dedizione alla qualità e alla tradizione. In conclusione, la Bottega di Canolo rappresenta molto più di un semplice punto vendita di prodotti gastronomici. È un'istituzione radicata nella passione e nella dedizione per la qualità e la tradizione, offrendo ai propri clienti esperienze culinarie autentiche e indimenticabili. Con la sua reputazione consolidata e il suo impegno verso l'eccellenza, la Bottega di Canolo continua a essere un punto di riferimento nel mondo culinario, celebrando la ricchezza delle tradizioni gastronomiche e portando avanti il suo leggendario legato di passione e qualità. La Bottega di Canolo Via Reggio - SIDERNO - Reggio Calabria ☎ 388 147 3933

Contatti

LA BOTTEGA DI CANOLO

Tel. 3881473933

<http://www.facebook.com/bottega>

dicanolo

Via Reggio, Siderno, 89048

Nessun orario indicato
