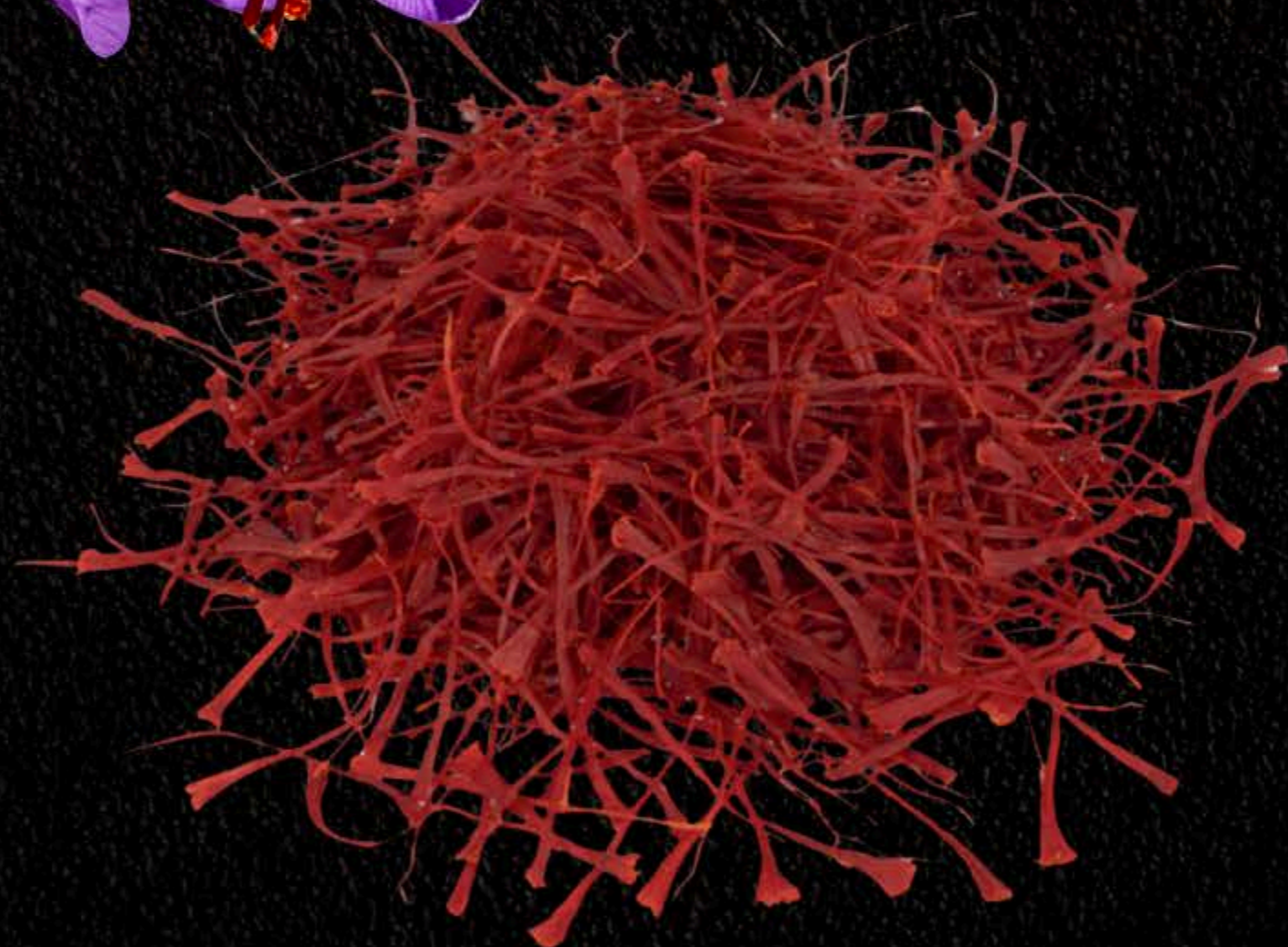




SAFFRON PERSIAN COLLECTION

La tradizione dell'Iran, l'essenza del lusso



Il viaggio dello zafferano – Dalla terra all'eccellenza.



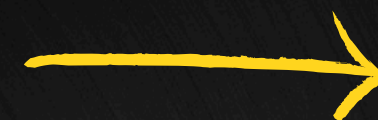
La terra del Khorasan.

Nel cuore dell'Iran, i campi del Khorasan si tingono di viola. Qui nasce lo zafferano più prezioso al mondo.



Il risveglio dei fiori.

Ogni fiore sboccia solo per pochi giorni all'anno. La raccolta inizia all'alba, quando la natura è ancora silenziosa.



Mani esperte

Il tocco umano è la chiave: ogni fiore viene raccolto a mano, uno ad uno, con cura e rispetto.

Il dono della terra.

I cesti si riempiono di petali color ametista — il primo passo di un viaggio in cui la tradizione incontra l'arte.



Il processo di essiccazione.

Gli stimmi vengono accuratamente disposti ad essiccare, dove il loro colore e il loro aroma si intensificano.





Selezione artigianale

Solo gli stimmi migliori vengono scelti — lunghi, rossi, perfetti. Ogni filo racconta una storia di qualità.

Dopo l'essiccazione

I fili di zafferano vengono distesi sul tavolo, un mare rosso pronto per la selezione.



La purezza del rosso.

Uno strato di fili puri, rossi come il sole persiano, pronti a diventare oro culinario.

Pronto per il mondo

Ogni confezione racchiude l'antica arte dell'Iran, zafferano pronto ad impreziosire le tavole più raffinate del mondo..



Confezionamento

Lo zafferano viene confezionato con cura, preservandone l'aroma, il colore e l'autenticità.

SUPER NEGIN

L'ECCELLENZA ASSOLUTA

Il Super Negin rappresenta la massima espressione dello zafferano iraniano, la varietà più pregiata e ricercata al mondo.

Ogni stimma misura tra 9,5 e 12,5 mm, è completamente rosso e viene selezionato a mano per garantire purezza e uniformità assolute.

Durante la raccolta, quando il fiore di zafferano è ancora fresco, le parti gialle e chiare vengono subito separate dallo stimma rosso, preservandone il colore intenso, l'aroma e la struttura.

Segue un processo di essiccazione unico, studiato per mantenere gli stimmi lunghi, lisci e integri, conservandone bellezza e potenza.

Rinomato in tutto il mondo per il suo colore vivido, la fragranza intensa e i benefici naturali, il Super Negin è raro e raffinato come un gioiello — la scelta perfetta per chef, gourmet e veri intenditori dell'eccellenza autentica.



NEGIN

RAFFINATEZZA PURA



Lo zafferano Negin è rinomato per la sua qualità eccezionale e la sua fragranza distintiva.

È uno zafferano di tipo “coupé”, ottenuto esclusivamente dai tre stimmi rossi — la parte più preziosa del fiore — ognuno selezionato a mano durante la raccolta per garantire la perfezione.

Riconosciuto in tutto il mondo per il suo rosso intenso, la texture liscia e l’elevato potere colorante, il Negin offre un aroma intenso e un gusto raffinato che esaltano ogni creazione culinaria.

I suoi stimmi sono lunghi, integri e perfettamente separati, segno di una preparazione meticolosa e di metodi di essiccazione che preservano purezza e bellezza naturale. Elegante, aromatico e ricco di carattere, il Negin è la scelta ideale per chi apprezza la qualità raffinata e la vera essenza dello zafferano persiano.

SUPER SARGOL

INTENSITA' VIBRANTE

Il Super Sargol è una selezione premium di zafferano Sargol, ottenuta esclusivamente dagli stimmi rossi più puri e integri. Derivato dalla parte superiore del fiore, contiene solo fili rossi, senza porzioni gialle o bianche, garantendo colore intenso e aroma concentrato.

Durante la lavorazione, gli stimmi vengono essiccati a mano e accuratamente selezionati per preservarne lunghezza, brillantezza e fragranza naturale.

Il risultato è uno zafferano dal rosso vivido e dal profumo dolce e floreale, con un alto potere colorante e una resa superiore.

Raffinato ma accessibile, il Super Sargol incarna il perfetto equilibrio tra intensità, qualità e autenticità, ideale per piatti gourmet, dessert e miscele di pregio.





SARGOL

TRADIZIONE AUTENTICA

Lo zafferano Sargol è riconosciuto come una varietà di alta qualità, apprezzata per il suo colore brillante e l'aroma intenso.

La qualità può variare in base allo spessore degli stimmi e alla presenza o meno di fili spezzati: durante la separazione dalla parte gialla del fiore, alcuni stimmi possono rompersi. Pur essendo di dimensioni più ridotte rispetto al Super Negin e al Negin, il Sargol mantiene un eccellente potere colorante e una fragranza distintiva.

Autentico, vibrante e ricco di carattere, rappresenta la vera tradizione dello zafferano iraniano, apprezzato per la sua versatilità nella cucina d'autore, nella gastronomia e nella vendita gourmet.

PUSHAL

ELEGANZA NATURALE

Il Pushal è una delle forme più tradizionali di zafferano iraniano, raccolto nella storica regione del Khorasan da coltivazioni accuratamente selezionate.

Si distingue per il suo ricco e complesso bouquet aromatico, che unisce note floreali, terrose e leggermente amare a una dolcezza mielata e delicati toni metallici.

Questa varietà offre un profilo sensoriale unico, grazie all'elevata concentrazione di safranale, picrocrocina e crocina, i composti responsabili dell'aroma, del sapore e del colore dello zafferano. Contiene stimmi rossi di alta qualità con una piccola parte di materiale vegetale chiaro alla base; le parti bianche vengono rimosse, lasciando solo i filamenti rossi e aranciati.

Pur avendo un potere colorante inferiore rispetto a Super Negin, Negin e Sargol, il Pushal conserva un pigmento naturale vivido, rendendolo una scelta autentica e versatile, apprezzata per il suo equilibrio tra tradizione, aroma e valore.



Dasteh/Dokhtar Pich

L'ORIGINE DELLA TRADIZIONE

Lo zafferano Dasteh, conosciuto anche come Dokhtar Pich, è la forma più autentica e naturale dello zafferano iraniano, spesso definito la madre di tutte le varietà di zafferano.

È composto da mazzi di filamenti interi, che includono tutte le parti dello stimma e dello stilo, preservando la struttura originale del fiore.

Ogni mazzo contiene tre sezioni naturali: la radice biancastra dello zafferano (lo stilo), la parte giallastra di transizione e lo stigma rosso intenso.

Sebbene il suo potere colorante sia inferiore rispetto a Super Negin, Negin o Sargol, è altamente apprezzato per la sua autenticità, eredità e importanza culturale.

Il Dasteh / Dokhtar Pich incarna la pura essenza della raccolta, un omaggio alle origini dello zafferano iraniano e al suo legame eterno con la terra.





ZAFFERANO IN POLVERE

Essenza pura, colore intenso, origine autentica



MISCELAZIONI DI ZAFFERANO

CREATIVITÀ E PRECISIONE

OFFRIAMO AI NOSTRI CLIENTI LA LIBERTÀ DI CREARE LA PROPRIA MISCELA DI ZAFFERANO, SELEZIONANDO L'EQUILIBRIO IDEALE TRA INTENSITÀ DEL COLORE, AROMA E LIVELLO D'INVESTIMENTO.

GRAZIE ALLA NOSTRA COMPETENZA NELLA CLASSIFICAZIONE E NELL'APPROVVIGIONAMENTO, COMBINIAMO DIVERSE VARIETÀ – DAI SUPER NEGIN AI PUSHAL – PER REALIZZARE UNO ZAFFERANO SU MISURA CHE SI ADATTI PERFETTAMENTE ALLE ESIGENZE DI CIASCUN CLIENTE, SIA PER L'ALTA CUCINA, LA PRODUZIONE INDUSTRIALE O L'ECCCELLENZA COMMERCIALE.

OGNI MISCELA VIENE TESTATA, STANDARDIZZATA E CERTIFICATA, GARANTENDO UNIFORMITÀ IN QUALITÀ E APPEAL VISIVO NEL TEMPO.



www.optimaorbis.com
info@optimaorbis.com