

Listino Erbe Aromatiche e Spontanee per la CUCINA del 04/07/2011
 Azienda Agricola" Cascina Molino Torrinese" Via Campi di giugno, 47
 info@cascinamolintorrinese.com Cell. 335 6899938



Nome Azienda		Mail :		Tel.	
--------------	--	--------	--	------	--

Indicare sotto la colonna N. di confezioni la quantità desiderata

Nome comune	Nome Botanico	Tipo	Uso in cucina	Confezione	Numero confezioni	Prezzo I.V.A. incl.
Acetosa	<i>Rumex acetosa</i>	erbe	Usata per profumare minestre, insalate miste, pesci, salse.	Sacchetti gr. 80/100		€ 2,95
Achillea	<i>Achillea millefolium</i>	erbe	In piccole quantità, possono essere consumate unite alle insalate o in aggiunta a minestre e minestrone,	Sacchetti gr. 40/60		€ 2,95
Agastache	<i>Agastache anethiodora</i>	erbe	Usata per insaporire insalate.	Sacchetti gr. 40/50		€ 2,95
Aglio delle vigne	<i>Allium vineale L.</i>	erbe	Ottimo condimento da usare nelle zuppe, nelle insalate, nelle minestre e sughi.	Sacchetti gr. 50		€ 2,95
Aliaria	<i>Alliaria officinalis</i>	erbe	Usato al posto dell'aglio, per minestre, ripieni o torte rustiche	Sacchetti gr. 40/60		€ 2,95
Alloro	<i>Laurus nobilis</i>	erbe	Per arrostiti, carni allo spiedo, pollo, pesce marinato. Per verdure e funghi sott'aceto, vini e liquori digestivi.	Vaschette gr. 150		€ 2,95
Amaranto	<i>Amaranthus retroflexus L</i>	erbe	Usato in insalate, ripieni o per colorare di verde la pasta.	Sacchetti gr. 40/60		€ 2,95
Angelica	<i>Angelica arcangelica</i>	erbe	Da unire a insalate fresche o per aromatizzare minestrone.	Sacchetti gr. 40/60		€ 2,95
Basilico	<i>Ocimum basilicum</i>	erbe	Insaporire insalate, minestrone, frittate, pesto.	Sacchetti gr. 60/80		€ 2,95

Borragine	<i>Borago officinalis</i>	erbe	Da usare lessate come verdura di contorno o per preparare ripieni, frittate, torte salate, ottime cotte in pastella	Sacchetti gr. 60/80		€ 2,95
Borragine	<i>Borago officinalis</i>	fiori	Usati per colorare e guarnire i piatti, per colorare l'aceto; congelati in cubetti possono costituire decorazione per le bevande estive.	Vaschetta n. 50 fiori		€ 2,95
Buonenrico	<i>Chenopodium bonus henricus</i>	erbe	Apprezzata per il suo valore nutritivo, si cucina come una comune verdura, lessa o soffritta in padella.	Sacchetti gr. 80/100		€ 2,95
Erba di san Pietro	<i>Chrysanthemum balsamita</i>	erbe	Usato nella preparazione delle frittate	Sacchetti gr. 60/80		€ 2,95
Crescione acquatico	<i>Nasturtium officinalis</i>	erbe	Ricco di vitamine e minerali si usa fresco in insalate, per il gusto leggermente piccante si presta anche alla preparazione di salse	Sacchetti gr. 60/80		€ 2,95
Cicoria selvatica	<i>Cicorium intybus</i>	erbe	Usata in insalate sia crude sia cotte	Sacchetti gr. 60/80		€ 2,95
Dragoncello	<i>Artemisia dracunculoides</i>	erbe	Per insaporire salse per carne grigliate, per profumare carni stufate, pesce, uova, insalate. Per preparare il Burro al dragoncello	Sacchetti gr. 40/60		€ 2,95
Erba cipollina	<i>Allium schoenoprasum</i>	erbe	Per insaporire piatti di pesce, patate lesse, insalate e formaggi morbidi da spalmare	Sacchetti gr. 60/70		€ 2,95
Erba aglina	<i>Allium tuberosum</i>	erbe	Da usare in sostituzione all'aglio o per guarnire piatti di pesce o carne.	Sacchetti gr. 60/70		€ 2,95
Erba medica	<i>Medicago sativa</i>	erbe	Da consumare cotta o cruda come verdura di contorno	Sacchetti gr. 30/50		€ 2,95
Farinaccio	<i>Chenopodium album</i>	erbe	Molto buono in insalate	Sacchetti gr. 80/100		€ 2,95
Finocchio selvatico nero		erbe	Usato per aromatizzare insalate, minestre, piatti di pesce, salse e aceti aromatici	Sacchetti gr. 40/60		€ 2,95
Fiori eduli misti		fiori	Fiori commestibili per guarnire piatti e insalate	Scatole n. 30/50 fiori		€ 2,95

Geranio odoroso	<i>Pelargonium crispum</i>	erbe	Per il suo aroma di limone si usa per aromatizzare piatti salati, dolci e gelatine	Sacchetti gr. 30/50		€ 2,95
Girasole	<i>Helianthus annuus</i>	fiori	Usato per guarnire piatti e insalate	Scatole n. 50 petali		€ 295
Griglia aromatica		Erbe arom. miste	Misto in proporzione variabile di: Rosmarino officinale, Salvia, Timo mascalliano, origano aureo	Sacchetti gr.200		€ 5,00
Insalate miste di prato		misti	Misto in proporzione variabile di: Tarassaco, Silene, Piantaggine L. Acetosa, Portulaca	Sacchetti gr.200 / 220		€ 3,20
Issopo	<i>Hyssopus officinalis</i>	erbe	Per profumare ragù e minestre, insaporire carni, frittate e aromatizzare aceti e liquori	Sacchetti gr.30 / 50		€ 2,95
Levistico	<i>Levisticum officinale</i>	erbe	Le foglie fresche o essiccate, sono ottime per insaporire minestre, bolliti, frittate, piatti a base di pollo e al baccalà.	Sacchetti gr. 40 / 60		€ 2,95
Maggiorana hortensis	<i>Majorana hortensis</i>	erbe	Per ripieni, umidi, carni (agnello, capretto), per pesci cotti arrosto o per marinate adatte per carni	Sacchetti gr. 30 / 40		€ 2,95
Malva	<i>Malva sylvestris</i>	erbe	Insalate miste, per preparare minestrone, ravioli, polpette o gustose frittate	Sacchetti gr. 40 / 60		€ 2,95
Melissa	<i>Melissa officinalis</i>	erbe	Si usa in insalata, minestre, bevande, macedonie di frutta, frittate, carni, pesce liquori, vino e aceto	Sacchetti gr. 30 / 50		€ 2,95
Menta marocchina	<i>Mentha spicata</i>	erbe	Usata per preparare liquori, bevande e prodotti dolciari. Ottimo il tè alla menta	Sacchetti gr. 40 / 60		€ 2,95
Menta piperita	<i>Mentha x piperita</i>	erbe	Usata per preparare liquori, bevande e prodotti dolciari. Ottimo il tè alla menta	Sacchetti gr. 40 / 60		€ 2,95
Menta crispa	<i>Mentha spicata 'Crispa'</i>	erbe	Usata per aromatizzare salse, aceti, verdure, ripieni, dolci, bibite thé e tisane.	Sacchetti gr. 40 / 60		€ 2,95
Monarda	<i>Monarda didima</i>	erbe		Sacchetti gr. 40 / 60		€ 2,95
Nasturzio	<i>Tropaeolum majus</i>	erbe	Usato per dare una nota piccante alle insalate.	Sacchetti gr. 40 / 60		€ 2,95

Nepetella	<i>Nepeta mussinii</i>	erbe	Da unire alle insalate, usata anche per piatti a base di pesce, per verdure, funghi e carciofi	Sacchetti gr. 30/50		€ 2,95
Origano comune	<i>Origanum vulgare L.</i>	erbe	Ideale per sughi di pomodoro, pizza, carni arrostate e in umido	Sacchetti gr. 30 / 50		€ 2,95
Ortica bianca	<i>Lamium album</i>	erbe	Usata per la preparazione di minestre, insalate, frittate o come verdura cotta.	Sacchetti gr.80 / 100		€ 2,95
Ortica dioica	<i>Urtica dioica</i>	erbe	Combinata con altre verdure forma gusti eccellenti, ottima con la parietaria. Anche in minestrone, ripieni e risotto.	Sacchetti gr.100 /120		€ 2,95
Pepe d'acqua	<i>Polygonum hydropiper</i>	erbe	Da usate al posto del pepe e per preparare salse	Sacchetti gr.60/80		€ 2,95
Piantaggine	<i>Plantago major</i>	erbe	Ottima in insalate verdi e in minestrone.	Sacchetti gr.40/60		€ 2,95
Piantaggine lanceolata	<i>Plantago lanceolata L.</i>	erbe	Ottima in insalate verdi e in minestrone.	Sacchetti gr. 40/60		€ 2,95
Piattello	<i>Hypochoeris radicata</i>	erbe	Per dare consistenza a misticanze cotte. Usate anche per preparare torte salate e frittate	Sacchetti gr. 50/60		€ 2,95
Pimpinella	<i>Pimpinella saxifraga</i>	erbe	Usata per insaporire insalate, minestre, formaggi e verdure cotte.	Sacchetti gr. 30/50		€ 2,95
Portulaca	<i>Portulaca oleracea</i>	erbe	Ricca in vitamine, è ottima nelle insalate miste	Sacchetti gr. 100/120		€ 2,95
Prezzemolo comune	<i>Petroselinum hortense</i>	erbe	Molto usato per insaporire svariati piatti. Usato anche per la preparazione di salse, piatti di pesce, brodi.	Sacchetti gr.150/180		€ 2,95
Rabarbaro	<i>Rheum officinale</i>	Steli	Usato per marmellate, canditi	Sacchetti gr.280 /300		€ 2,95
Rafano	<i>Armoracia rusticana</i>	erbe	In insalate crude o cotte. Utilizzato anche per salse, sughi. selvaggina.	Scatole gr. 80/100		€ 2,95
Rosmarino	<i>Rosmarinus officinalis</i>	erbe	Usato per arrostiti e condimenti. Per carne e pesce alla griglia e arrosto.	Sacchetti gr.250/300		€ 2,95
Ruta	<i>Ruta graveolens</i>	erbe	Per aromatizzare insalate crude miste, piatti di carne, pesce per preparare oli ed aceti aromatici e certi liquori	Sacchetti gr. 80/100		€ 2,95

Salvia Comune	<i>Salvia officinalis</i>	erbe	Usata per aromatizzare carni, formaggi ma può essere consumata anche frita o in zuppe.	Sacchetti gr. 60/80		€ 2,95
Salvia Maxima	<i>Salvia officinalis</i>	erbe	Usata per aromatizzare carni, formaggi ma può essere consumata anche frita o in zuppe.	Vaschetta n. 50 foglie		€ 2,95
Salvia rossa		erbe	Per guarire piatti di portata	Vaschetta n. 40 foglie		€ 2,95
Salvia variegata		erbe	Per guarire piatti di portata	Scatole n. 40 foglie		€ 2,95
Salvia pratensis	<i>Salvia pratensis</i>	erbe	usata in sostituzione o con altre erbe verdi (spinaci, bietole, coste) per frittate, torte verdi, ravioli, muffin salati, risotti	Sacchetti gr. 40/60		€ 2,95
Salvia sclarea	<i>Salvia sclarea</i>	erbe	Per preparare frittate, frittelle, per insaporire minestre, insalate, carni e formaggi.	Sacchetti gr. 80 / 100		€ 2,95
Santoreggia Hortensis	<i>Satureja gentile</i>	erbe	Le foglie, fresche o essicate, usate per uova, legumi, verdure crude e cotte, frittate.	Sacchetti gr. 30/50		€ 2,95
Santoreggia perenne	<i>Satureja montana</i>	erbe	Le foglie, fresche o essicate, danno aroma a carni, pesce, intingoli, ripieni, frittate e selvaggina	Sacchetti gr. 30/50		€ 2,95
Sedano acquatico	<i>Apium nodiflorum</i>	erbe	Da usare crude in insalate o cotte con altre verdure	Sacchetti gr. 30/50		€ 2,95
Silene	<i>Silene inflata</i>	erbe	Ottima sia cruda sia cotta per la preparazione di risotti, minestre, ripieni e zuppe	Sacchetti gr. 30/50		€ 2,95
Tarassaco	<i>Taraxacum officinalis</i>	erbe	Ottimo in insalate, crude o cotte.	Sacchetti gr. 60 / 80		€ 2,95
Timo citrodoro	<i>Thymus citriodorus</i>	erbe	Usato per macedonie di frutta, sorbetti e piatti a base di pesce.	Sacchetti gr.30 / 40		€ 2,95
Timo Mascalliano	<i>Thymus maschallianus</i>	erbe	Usato per insaporire carni e pesce.	Sacchetti gr.40 / 50		€ 2,95
Trifoglio pratense	<i>Trifolium pratense L.</i>	erbe	Utilizzato per gustose insalate o per minestre	Sacchetti gr.30 / 50		€ 2,95
Trifoglio pratense	<i>Trifolium pratense L.</i>	fiori	Gratinati, brasati o serviti come accompagnamento e decorazione a misticanze selvatiche	Scatole n. 30 fiori		€ 2,95
Valeriana	<i>Valeriana officinalis</i>	erbe		Sacchetti gr. 60 / 80		€ 2,95

OFFERTE DEL MOMENTO

Tutti i prezzi sono da intendersi I.V.A inclusa

Caratteristiche dei prodotti: I nostri prodotti sono coltivati in pieno campo presso l'Azienda Agricola Molino Torrino. La disponibilità e la produzione pertanto seguirà la stagionalità . Ogni 15 giorni Vi invieremo il nostro elenco di piante aromatiche e spontanea disponibili per quel periodo.

Come effettuare l'ordine: gli ordini dovranno essere eseguiti tramite telefono o inviando il presente modulo al seguente indirizzo:
info@cascinamolintorrino.com

Spese e condizioni di trasporto

Le spese di trasporto ammontano a € 12,00, salvo accordi diversi, concordati alla conferma dell'ordine.
la merce può essere direttamente ritirata in azienda concordando i giorni di ritiro.

**Azienda Agricola
Cascina Molino Torrino
Via Campi di Giugno , 47
info@cascinamolintorrino.com
www.cascinamolintorrino.com
Cell. 335 6899938**

