



l'azienda

Dall'amore per la natura e per i fiori, nasce **GIALLO FRA**, la mia piccola azienda agricola con il solo scopo di creare qualcosa con le mie mani.



Io sono Francesca, una donna caparbia e volenterosa, che si è messa in gioco producendo una delle spezie più affascinanti e pregiate al mondo, ma anche la più lunga da lavorare: *lo zafferano*.

Voglio chiamare il mio zafferano "*L'oro di Bregnano*", perchè è qui che cresce, in un piccolo paese della provincia di Como. Oltre a rendere gustosi, saporiti e colorati svariati piatti, lo zafferano è uno dei più potenti antiossidanti e favorisce anche le funzioni digestive.

il prodotto

Per l'acquisto dei miei bulbi ho preso contatto con i migliori produttori italiani di **Crocus Sativus**, assicurandomi che avessero requisiti e certificazioni di alta qualità.



Ho raggiunto il mio obiettivo creando un prodotto italiano di prima categoria, che vi propongo nella sua forma migliore, gli *stimmi*.



E' una sfida che mi sta regalando grandi soddisfazioni e sono certa ne regalerà anche a voi.

La sua raccolta, interamente manuale, avviene tra il mese di Ottobre e quello di Novembre, per circa un mese. Il campo si riempie di macchie lilla e al mattino presto, quando i fiori sono ancora chiusi, li vado a raccogliere: questo permette di mantenere intatti tutti i suoi benefici.



le dosi

Vi consiglio di non basarvi sul numero di stimmi per decidere il dosaggio da mettere nei vostri piatti, ma sul peso: non sono tutti uguali ma cambiano in base alla grandezza del fiore, alla stagionalità e all'età del bulbo.





Gli stimmi vanno lasciati in ammollo per almeno 3 ore prima di essere utilizzati.



Nella speranza di potervi conoscere e deliziarvi con il mio zafferano

potete contattarmi qui:

-  T. +39 339 4109915
-  f.marinoni@hotmail.it
-  giallo_fra



visita il mio sito
www.iltuoqr.com/it/giallofra