



ORODORIENTHE®

Tè Caffè Spezie ed accessori dal mondo



**L
I
N
E
A

B
I
O**

Orodorienthe snc di Beccaro M.& F.
Via Regia 42 – 35010 Vigonza (PD) - Tel.3346343702 – P.I.04582110286
www.oroorienthe.com - email: oroorienthe@gmail.com

La linea BIO di Orodorienthe è una linea pensata e realizzata per la vendita in Farmacie, Parafarmacie ed Erboristerie.

Caratteristiche:

La linea BIO è composta da tè, caffè e spezie confezionate in buste di alluminio/PE per uso alimentare dal peso di 100 grammi cad. Le buste sono di colore crema con chiusura a zip e termosaldate sul bordo, il tutto per una maggiore garanzia di qualità e conservazione del prodotto.

Etichettatura:

Le buste sono complete di etichetta a norma di legge nelle lingue Italiano e Inglese. Nella etichetta è inoltre inserito il marchio BIO Europeo e l'organo Tedesco che ha effettuato la certificazione: DE-OKO-001.

Tipologia prodotti:

Tè neri:

-Ceylon BOP1 Watawala Uda Pusselawa

Eccellente tè nero, gusto corposo e intenso dal colore scuro in tazza.

-Darjeeling Blends Himalaya Royal

Miscela straordinaria di Darjeeling first flush e second flush. Tè molto aromatico con una nota di noce.

Tè verdi:

-China En Shi Lu Yu

Rarissimo tè verde Cinese cotto a vapore, giallo chiaro in tazza, gusto fruttato. Con la sua alta qualità può competere con i più famosi Gyokuro Giapponesi.

-China Wu Lu Mountain

Il tè Wu Lu Mountain proviene dalla regione dello Jiangxi e cresce alle pendici del monte Lu. Il clima caldumido ed il terreno in cui cresce caratterizzano il gusto straordinario di questo tè. Ha foglie lunghe e sottili dal colore verde scuro.

-China Sencha Japanese style

Un tè di alta qualità prodotto nella provincia del Zhejiang. La produzione di questo tè, simile alla sua gemella Giapponese, dona un aroma differente. Il Sencha Giapponese ricorda la primavera durante la fioritura, quello Cinese ha un gusto più deciso.

-China Bancha Japanese style

La produzione e la raccolta sono identiche al suo omonimo Giapponese. Colore chiaro in tazza, aroma leggero e floreale. Piacevole da bere in qualsiasi momento della giornata.

-China Gunpowder Golden Temple

Tè verde cinese prodotto nella provincia dello Zhejiang. La migliore qualità di Gunpowder, il suo nome tradotto significa "polvere da sparo". Infatti le foglie arrotolate assomigliano alla polvere da sparo usata per i cannoni dagli inglesi nel 1800. Gusto leggermente asprigno, verde chiaro in tazza.

Orodorienthe snc di Beccaro M.& F.

Via Regia 42 – 35010 Vigonza (PD) - Tel.3346343702 – P.I.04582110286

www.orodorienthe.com - email: orodorienthe@gmail.com

Tè aromatizzati:

-Black Chai

Tè nero, cannella, zenzero, chiodi di garofano, pepe nero, cardamomo.

Rooibos:

-Rooibos rosso

Il rooibos è un cespuglio che cresce naturalmente in Sud Africa. Dal sapore unico e pieno è ricco di antiossidanti, vitamine e minerali.

-Rooibos verde

Rooibos prodotto con le stesse caratteristiche del tè verde. Ricco di antiossidanti, vitamine e minerali.

-Rooibos Wellness

Rooibos, mate, verbena, lemongrass, liquirizia, zenzero, pepe rosso, pepe nero, menta, calendula.

Infusi di frutta:

-Miami Ice

Rosa canina, mela, ibisco, lemongrass, calendula, scorze di limone, liquirizia, menta.

Tisane:

-Tè del mattino

Liquirizia, cannella, zenzero, chiodi di garofano, pepe nero. Tisana dedicata a coloro che cercano una alternativa alla solita colazione, aromi e profumi di mondi esotici.

-Drenante

Ingredienti: Buccia di arancia, finocchio, foglie d'ortica, melissa, citronella, petali di girasole. L'ortica è una pianta "amica della linea" per le sue azioni drenanti e diuretiche, in più è depurativa e antianemica. Il finocchio ha proprietà diuretiche e digestive.

Caffè Monorigine:

-Perù SHB

Caffè delicato, mediamente acido con un retrogusto dolce. Disponibile sia in grani che macinato.

Spezie:

-Anice semi

Utilizzata in tutta Europa l'anice ha un sapore inconfondibile con nota di liquirizia dolce, è particolarmente usata nella preparazione di dolci e pane. Consigliamo l'uso anche nelle zuppe di pesce.

-Fieno greco macinato

Spezia originaria dell'Asia, viene usata nella cucina Indiana. Ricco di vitamine e minerali. Ottimo il suo uso nei formaggi e nelle verdure.

Orodoorienthe snc di Beccaro M.& F.

Via Regia 42 – 35010 Vigonza (PD) - Tel.3346343702 – P.I.04582110286

www.oroorienthe.com - email: oroorienthe@gmail.com

L I N E A B I O

-Curcuma macinata

Di colore giallo intenso, la curcuma è un rizoma simile allo zenzero. E' molto usata in India su stufati di carne rossa o bianca e per arrostiti. Consigliamo anche un uso a crudo sul riso bianco.

-Cardamomo macinato

Il cardamomo proviene da una pianta che è molto simile al bambù. I suoi fiori contengono al loro interno dei piccoli grani. Il profumo ed il sapore danno note di freschezza unica. Ideale per sorbetti e cocktail, selvaggina e carni rosse.

-Cumino semi

Il cumino è il frutto di una pianta selvatica originaria del Medio Oriente. Aromatico e leggermente acidulo è usato negli stufati o insalate di frutta. In Spagna è usato per le salsicce, in Marocco per il Kebab.

-Semi di sesamo bianco

Il seme di sesamo ha un sapore che ricorda la nocciola. Viene usato per ricoprire la superficie di pane e grissini, anche mescolato con il sesamo nero.

-Semi di sesamo nero

Il seme di sesamo ha un sapore che ricorda la nocciola. Viene usato per ricoprire la superficie di pane e grissini, anche mescolato con il sesamo bianco.

-Semi di finocchio

I semi di finocchio sono stati usati fin dal Medioevo per curare i disturbi digestivi. In cucina sono usati per piatti a base di pesce e insalate. Vengono anche usati per aromatizzare la porchetta, castagne, funghi e taralli o pane casalingo.

-Semi di Chia (salvia hispanica)

Originari del Guatemala e del Messico, questi semi sono ricchi di proteine, carboidrati, vitamine, sali minerali, antiossidanti. Sono utili per chi soffre di ipertensione, favoriscono il transito intestinale, non contengono glutine.

Dose giornaliera consigliata 15 grammi.

-Cannella Ceylon (Regina) stecche 10 cm

La cannella Regina è la più pregiata ed è molto più profumata della Cassia. Oltre ad essere usata come spezia, è l'unica ad avere proprietà terapeutiche.

-Cannella Cassia macinata

La cannella è la più antica spezia, è citata nella Bibbia ed è stata usata dagli antichi Egizi per le imbalsamazioni. Nella cucina odierna viene usata nei dolci alla frutta, cioccolato, meringhe, etc. Nella cucina orientale si usa con le carni, specialmente affumicate.

-Peperoncino di Cayenna macinato

Pepe o peperoncino originario del Sud America e particolarmente usato in Messico. Ideale su tutti i piatti, In campo terapeutico viene usato per dolori reumatici.

Orodorienthe snc di Beccaro M.& F.

Via Regia 42 – 35010 Vigonza (PD) - Tel.3346343702 – P.I.04582110286

www.orodorienthe.com - email: orodorienthe@gmail.com

-Zenzero

Coltivato da più di 3000 anni, lo zenzero è originario dell'Asia del sud. Gusto fresco con una nota leggermente piccante, si usa con tutti i tipi di piatti orientali, riso, pesce.

-Nigella

Pianta originaria del sud-ovest asiatico, la nigella si usa per la preparazione di liquori e dolci. Viene anche usata per ricoprire la superficie di pane e grissini. In erboristeria si usa per curare disturbi intestinali, dismenorrea ed è un ottimo diuretico.

Curry

-Curry Madras

Ingredienti: curcuma, coriandolo, cumino, fieno greco, paprica, pimento, senape, chili, zenzero, finocchio, aglio, cardamomo. Il curry Madras è originario dell'India del sud. Ideale con carni e verdure, anche miscelato con dello yogurt greco.

-Curry Thailandese rosso

Ingredienti: coriandolo, curcuma, paprica, zenzero, cumino, senape, fieno greco, pepe, cannella, pimento, chiodi di garofano, cardamomo, chili, finocchio, noce moscata, anice stellato. Curry medio piccante indicato per ricette Orientali, riso, carni bianche e rosse, pesce.