



CATALOGO PRODOTTI

Spezie Rare

Tutti gli uomini si nutrono, ma pochi sanno distinguere i sapori.

Confucio



Aromae è una selezione di **spezie rare** e **specialità alimentari** provenienti da tutto il mondo, ideata per i professionisti della ristorazione.

Enorme **attenzione** viene posta nella selezione dei migliori prodotti, effettuata direttamente nei luoghi d'origine, garantendo grande **rispetto** per il prodotto e per il produttore.

Aromae propone i gusti più **raffinati** per sposarli con l'arte della nostra cucina, grazie alle sapienti mani dei più importanti chef d'Italia.



ZAFFERANO DI PERSIA

Direttamente nelle valli di **Persia**, Aromae ha selezionato le migliori qualità di zafferano in pistilli e polvere: **sargol e negin**.

La raccolta avviene esclusivamente a mano durante i pochi giorni di fioritura annuale, quando ciascun fiore si apre al sole mostrando le sue rare gemme: **tre soli e preziosissimi pistilli**.

Pistilli integri e lunghi di colore rosso intenso, segnali inconfondibili dell'eccellente qualità di un'affascinante spezia rara, sono disponibili nelle due varietà **Persian Gold** e **Persian Platinum**. La polvere di zafferano, **Persian Dust** è un blend realizzato dalla combinazione delle varietà **Gold** e **Platinum**.



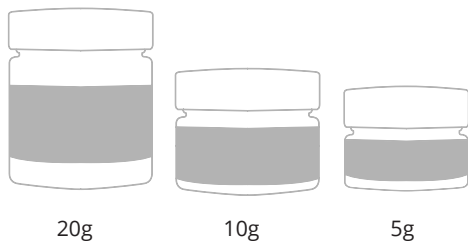
PERSIAN PLATINUM | IN PISTILLI

Iran



Il **Persian Platinum** è uno **zafferano** della varietà **negin** di primissima qualità. I suoi fiori sono coltivati su un terreno roccioso ed è proprio il suolo ostile a donare ai pistilli elevati livelli di crocina e picrocina. L'effetto di queste sostanze rende i cibi delicati all'olfatto ma decisi nel gusto, donando uno spettacolare colore dorato ai piatti. Pistilli lunghissimi di colore rosso intenso fanno di questo prodotto una delle spezie più rare e preziose al mondo.

PP5G-PP10G-PP20G



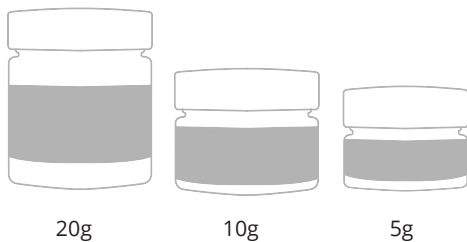
PERSIAN GOLD | IN PISTILLI

Iran



Il **Persian Gold** è uno **zafferano** della varietà **sargol** di prima qualità. Particolarmente equilibrato, eccelle per il suo elevato livello di safranale che dona un dolce profumo alle pietanze. Questa caratteristica lo rende considerevolmente aromatico ma sempre delicato al gusto, facendone uno dei prodotti più apprezzati dai migliori chef italiani.

PG5G-PG10G-PG20G



PERSIAN DUST IN POLVERE

Iran



Per chi non predilige il pistillo, Aromae propone una speciale polvere di gemme: **zafferano** in polvere **Persian Dust**.

Il blend Persian Dust, ottenuto dalla combinazione di pistilli delle varietà **Persian Gold** e **Persian Platinum**, regala alle pietanze il colore ed il sapore del negin insieme all'inconfondibile aroma del sargol.

PD5G



5g







VANIGLIE DAL MONDO

La **Vaniglia** è una varietà di **orchidee** che cresce esclusivamente in **aree tropicali**.

E' la seconda spezia più preziosa, dopo lo zafferano, a causa dell'intensa lavorazione che la sua coltura richiede: ci vogliono almeno 5 anni tra la prima semina e l'estrazione. Dal momento che non esistono **impollinatori naturali**, come api o uccelli, le bacche di vaniglia vengono impollinate a mano dai coltivatori. I baccelli migliori sono poi colti dalla pianta ancora acerbi. Dopo essere stati immersi in acqua calda, al fine di ridurne la vitalità, sono lasciati asciugare ed essiccare al sole. Tramite questo processo di **fermentazione naturale**, la vaniglia assume il suo tipico colore bruno.

Aromae ha selezionato in giro per il mondo alcune particolari varietà di vaniglia di primissima qualità provenienti da **Indonesia, Tahiti, Nuova Caledonia e Madagascar**: lunghe bacche di vaniglia naturale e polvere di vaniglia dal sapore eccezionale.

VANIGLIA MADAGASCAR | IN POLVERE

Madagascar



La polvere di **Vaniglia Madagascar (Vaniglia bourbon)** è il frutto di una rigorosa selezione delle migliori bacche che vengono macinate accuratamente al fine di ottenere una polvere omogenea. La polvere di **Vaniglia Madagascar** emana un profumo intenso e soave, tipico della più pregiata varietà Planifolia, caratterizzato da note fruttate intense e di lunga persistenza.

VAM30G



30g



VANIGLIA INDONESIA | IN BACCHE

Indonesia, Nuova Guinea



VAI250G



250g



125g

La **vanilla fragrans** o **vanilla planifolia** è la varietà di vaniglia naturale più conosciuta e commercializzata al mondo.

Introdotta in Europa dai conquistatori spagnoli provenienti dalle Americhe, la vaniglia fu fin da subito molto amata dalle classi più ricche. Nel diciassettesimo secolo il re di Francia Luigi XIV ne introdusse la coltivazione sull'Isola di Réunion. Quasi due secoli più tardi, gli agricoltori di Réunion portarono la vaniglia in Madagascar e, in seguito, le coltivazioni si svilupparono in altre isole tropicali dell'oceano indiano come l'Indonesia, dove oggi si ha una delle migliori produzioni. Si presenta in **bastoncini di vaniglia naturale** di colore marrone scuro, di media lunghezza, con note floreali e dal leggero carattere affumicato.

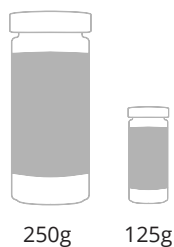


VANIGLIA TAHITI | IN BACCHE

Tahiti



VAT250G



La **vanilla tahitiensis**, comunemente conosciuta come **Vaniglia Tahiti**, è una straordinaria varietà prodotta sull'isola della **Polinesia Francese**. La bacca della vaniglia di Tahiti è di colore marrone scuro, lunga circa 18-20 cm, molto spessa e morbida. Il profumo è caldo e delicato con una nota fruttata di prugna.

La sua particolarità è legata al baccello: questo infatti è indeiscente, non si apre quando raggiunge la maturazione e, pertanto, può essere raccolto al momento del suo massimo sapore e aroma. Questo perché il processo di maturazione libera alti livelli di acido p-idrossibenzoico e molecole, come piperonale e diacetile, non presenti in altre varietà. La produzione annuale di **Vaniglia Tahiti** è di sole 10 tonnellate a fronte di una produzione mondiale di vaniglia di circa 12.000 tonnellate.



VANIGLIA GIVREE | IN BACCHE

Nuova Caledonia



VAG250G

La **vaniglia** proveniente dalla **Nuova Caledonia** è una varietà ibrida di **vanilla planifolia**, della migliore qualità al mondo, nota per la sua profumazione più intensa e particolare. Questo tipo di vaniglia deriva da una produzione ridotta ed è quindi molto rara.

Ha un elevatissimo livello di vanillina e spesso si trasforma nell'inconfondibile **vaniglia givrée** o **vaniglia brinata**: la vanillina si cristallizza spontaneamente sulla superficie del baccello formando leggere efflorescenze di colore bianco.



250g



125g





PEPE DI KAMPOT

A **Kampot**, Aromae ha selezionato il miglior pepe del mondo. Infatti, se con il termine Champagne si fa riferimento allo spumante prodotto in una specifica regione francese, con **Kampot** si indica la denominazione di origine protetta del pepe coltivato in una straordinaria provincia della **Cambogia**.

Su terreni argillosi, ricchi di minerali ed esposti ai benefici venti dell'oceano, fioriscono splendide piante di pepe coltivate biologicamente senza alcun fertilizzante artificiale o pesticida. I grani di pepe sono **colti a mano** a seconda del grado di maturazione e, una volta essiccati, sono selezionati per produrre il pepe in grani **Black Pearl**, **Red Pearl** e **White Pearl** ed il pepe lungo, **Long Red**.

Per realizzare queste preziose qualità di pepe sono scelti solamente **grani perfetti**: chicchi di pepe dal colore omogeneo e di diametro uniforme. Grazie alla straordinaria varietà che presenta di aromi e sapori e grazie anche al lavoro di Aromae, oggi il pepe di Kampot si sta affermando nel panorama culinario italiano.

PEPE BIANCO DI KAMPOT | IN GRANI

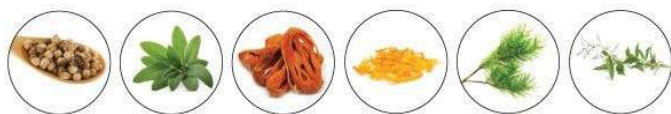
Cambogia, Kampot



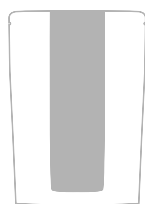
Il pepe bianco di Kampot, **White Pearl**, è un prodotto dal profumo delicato e dal sapore delizioso. **White Pearl Aromae** si contraddistingue per un piacevole, ma allo stesso tempo deciso retrogusto che rivela tracce di erba fresca, lime, canfora e tè nero.

Il metodo di lavorazione di questa varietà di pepe si tramanda da generazioni e prevede un trattamento con acqua calda subito dopo la raccolta. Questo speciale processo naturale rende unici il sapore e l'aroma di questo straordinario pepe.

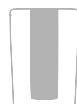
WP250G-WP500G



Canfora-salvia-macis-scorza di limone-cedro-timo



500g



250g



PEPE ROSSO DI KAMPOT | IN GRANI

Cambogia, Kampot



Il pepe rosso di Kampot, Red Pearl, regala una decisa nota dolciastra con un chiaro sentore di frutti rossi e rosa canina.

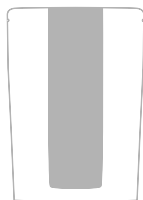
Grazie al suo elevato contenuto di piperina, **Red Pearl Aromae** è molto efficace per insaporire le pietanze.

Questa varietà proviene da una raccolta tardiva dei grani dalla pianta di pepe. Infatti, il pepe viene tinto di rosso dai raggi di sole prima di essere colto, con esatto tempismo e da mani sapienti. Dopo l'essiccazione, il pepe è selezionato con precisione per scegliere solamente i grani perfetti.

RP250G-RP500G



Aroma floreale-rosa canina-frutti rossi-ciliegia-incenso indiano



500g



250g



PEPE NERO DI KAMPOT | IN GRANI

Cambogia, Kampot



Il pepe nero di Kampot, **Black Pearl**, è caratterizzato da un sapore profondo e deciso, capace di regalare un tocco di classe alle pietanze.

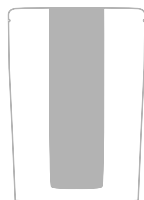
Black Pearl Aromae si contraddistingue per un piacevole retrogusto che rivela tracce di menta, eucalipto e una leggera nota agrumata.

Per realizzare questa varietà i grani di pepe sono colti a mano prima della completa maturazione. Essiccati al sole, vengono poi puliti e selezionati uno ad uno per garantire un colore uniforme ed un diametro omogeneo.

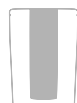
BP250G-BP500G



Eucalipto-menta-canfora-timo-buccia di limone-brezza marina



500g



250g



PEPE LUNGO DI KAMPOT | IN GRANI

Cambogia, Kampot

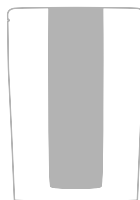


Il pepe lungo di Kampot, Long Red, è una specialità di pepe unica al mondo che Aromae ha scoperto solamente nelle piantagioni di Kampot. Il **pepe lungo Long Red Aromae** è una varietà diversa dal pepe conosciuto comunemente ed è caratterizzato da una combinazione di aromi floreali e fruttati, con un deciso sentore di cacao, cannella e una nota di coda che richiama il profumo dei fichi secchi, donando un sapore dolce e allo stesso tempo piccante.

LR250G



Cacao - cannella - foglia di fico - incenso - rosa canina



250g







SPEZIE RARE

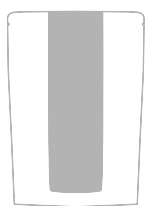
Le spezie che Aromae ha selezionato in giro per il mondo rispondono ad altissimi criteri di eccellenza. Un'accurata ricerca, un controllo minuzioso e il rispetto per la materia prima portano alla scoperta delle migliori eccellenze del gusto.

CAFFÈ KOPI LUWAK | IN CHICCI

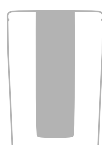
Indonesia, Sumatra



Il **Kopi Luwak** è il caffè più raro e costoso del pianeta. È prodotto esclusivamente in **Indonesia**, da varietà di caffè arabica e robusta grazie al fondamentale "aiuto" del **Luwak**, lo **zibetto delle palme**. I coloni olandesi scoprirono dai contadini indonesiani questa particolare bevanda apprezzandola per il sapore eccellente. Le analisi di laboratorio hanno poi dimostrato le qualità benefiche di questo caffè, accuratamente scelto e filtrato dal Luwak. Aromaè è fiera di aver selezionato esclusivamente **Caffè Kopi Luwak** prodotto da animali allo stato selvaggio.



500g



125g



50g



130g



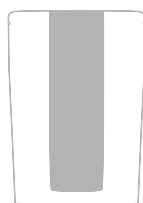
CARDAMOMO BIANCO | IN POLVERE

Indonesia, Giava



CAR250G

Aromae ha selezionato in **Indonesia** la varietà di **Cardamomo Bianco di Giava**: una capsula contenente tanti piccoli semi dall'odore robusto. Dato che, con l'esposizione all'aria i semi rilasciano molto rapidamente il proprio aroma inebriante, dopo il processo di essiccazione viene conservato l'intero involucro. Solo al momento dell'utilizzo nelle pietanze, la capsula viene rotta e i semi sciolti o macinati. Il suo sapore è inconfondibile: è sufficiente una noce per insaporire e rendere ogni piatto unico, finemente speziato.



250g

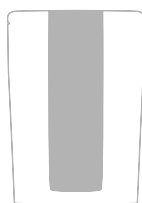


CORIANDOLO | IN SEMI

Indonesia



CO250G



250g

Il coriandolo, o *coriandrum sativum*, è una pianta i cui frutti sono piccoli semi di colore chiaro e dal sapore dolce ma contraddistinti da una nota pungente.

Per la selezione Aromae abbiamo scelto una fantastica varietà indonesiana di coriandolo. La raccolta avviene al mattino presto, quando le foglie sono ancora fresche di rugiada. Dopo il processo di essiccazione, i piccoli semi sono staccati dalle foglie con molta cura al fine di non danneggiare il delicato involucre.

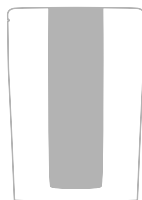


MACIS | IN FOGLIE

Indonesia, Isole Molucche



MA250G



250g

Sulle **Isole Banda**, nelle **Molucche**, cresce l'albero della noce moscata da cui si produce anche il Macis. Il **Macis**, o **fiore della Noce Moscata**, è ricavato dalla membrana di colore rosso che avvolge la **Noce Moscata**. È una spezia culinaria molto particolare per il suo aroma e dal sapore delicato, più dolce e meno pungente di quello della **Noce Moscata**. Il Macis, da utilizzare intero, spezzettato o in infusione, dona un originale colore alle pietanze. Come lo zafferano, contiene pigmenti in grado di colorare i cibi e gli impasti di un bel colore aranciato.

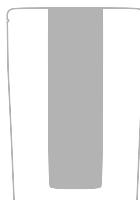


NOCE MOSCATA | IN NOCI

Indonesia, Isole Molucche



NO250G



250g

Il **Myristica fragrans** è un albero sempreverde originario delle **isole Banda**, nelle **Molucche** in **Indonesia**. Il seme decorticato di questa pianta è la **Noce Moscata**, mentre l'involucro esterno che ricopre il seme dà origine al **Macis**. La **Noce Moscata** è una spezia di forma ovale arrotondata, dall'inconfondibile aroma e dal sapore caldo, piccante ed esotico dovuto alla presenza all'interno del seme di oli essenziali volatili.



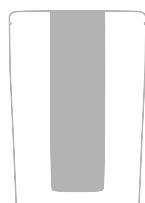
ZUCCHERO DI PALMA | IN GRANELLI

Cambogia

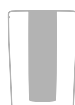


ZP250G-ZP500G

Vicino alle piantagioni di pepe affacciate sull'**Oceano Indiano**, sorgono i palmeti da cui è prodotto lo zucchero **Palm Sugar Aromae**. Un prodotto dal fascino e dalle caratteristiche uniche, sposa il deciso aroma di liquirizia con il gusto più delicato della nocciola tostata. Il sapore delicato e il basso livello glicemico fanno dello **Zucchero di Palma** un prodotto dagli usi ancora del tutto inesplorati.



500g



250g



LOVE INSIDE

Il confezionamento di ogni prodotto, realizzato in Italia, è affidato a mani sapienti e scrupolose: **LOVE INSIDE** è un marchio che la cooperativa sociale Archimede applica su ogni prodotto che lavora e che testimonia l'impiego e l'impegno di persone che si trovano in una situazione di disagio all'interno della filiera produttiva. **LOVE INSIDE** garantisce qualità ed eticità al prodotto.

EXPORTALY

Exportaly è un'azienda specializzata nell'import-export di prodotti alimentari di altissima qualità. Propone un'offerta di eccellenze selezionate sia in Italia, sia in giro per il mondo.

Mossa dalla continua ricerca del gusto, **Exportaly** mira alla scoperta di sapori unici, con un occhio particolarmente attento alle persone che stanno dietro alla lavorazione di ogni prodotto e che lo rendono speciale.

La sua attività si articola nei brand **Aromae** e **Superior Italian Quality**, due diversi percorsi che condividono progetto e valori: distribuire prodotti alla ristorazione di alto livello garantendo rispetto, correttezza e trasparenza verso partner e clienti.



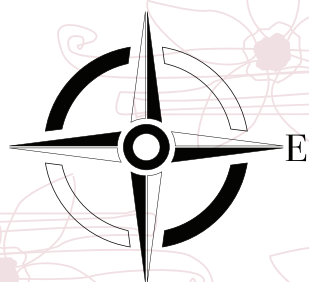
Borgo San Lorenzo, 20
50123, Firenze, Italia

P. IVA: 02781960600

info@exportaly.com
salesoffice@exportaly.com
comunicazione@exportaly.com

Fabrizio Mattei +39 389. 1299211
Marco Adomi +39 349. 4029739

www.exportaly.com



EXPOITALY

aromae.it
exportaly.com