



2020
ZAFFERANO
L'oro rosso Persiano



ZAFFERANO

"Tutto per la salute" è un brand di Persit Star S.r.l., società di import-export con sede in Italia e che opera nei mercati di tutto il mondo.

Importiamo, distribuiamo e garantiamo in tutto il mondo la fornitura di prodotti alimentari di vario genere ma principalmente frutta secca, zafferano e datteri.

Esperienza e affidabilità sono le caratteristiche che consentono di avere clienti soddisfatti e contenti sotto ogni punto di vista.

Grazie ai nostri fornitori in Medio Oriente ed il nostro magazzino in Italia, dedichiamo molto importanza all'importazione dei migliori prodotti alimentari dall'antica Persia e, tra questi lo zafferano e' uno dei migliori: dal cuore del distretto ove viene prodotto, esso è un prodotto rinomato e garantito per la sua qualità e viene sottoposto a test di laboratorio fisico-chimici e microbici di routine per monitorare la consistenza del raccolto, la salute e l'igiene del prodotto, offrendo così soluzioni di compera diretta, dai terreni in Asia direttamente a Milano, senza intermediari.

Tutti i punti del controllo di qualità sono configurati secondo gli standard ISO e calibrati.

Zafferano Persiano

Il 90% dello zafferano mondiale proviene dall'Iran.

Questa pianta erbosa si riferisce alla famiglia delle Iridaceae e il suo nome scientifico è "Crocus Sativus".

Lo zafferano è una pianta senza gambo e la sua radice è bulbosa e sferica.

Ha una forma ordinata e regolare con una barra lunga e stretta che si converte in tre petali bicolori.

È la spezia più costosa e ricercata al mondo.

Il suo valore è stato mantenuto costantemente elevato con metodi di coltivazione ad alta intensità di lavoro che richiedono la raccolta dei suoi delicati filamenti rossi raccolti a mano: sono necessari circa 250.000 fiori per 1 kg di zafferano.

Seguiamo direttamente, con il nostro personale in loco, l'intero ciclo di produzione (preparazione del terreno, procedure di raccolta e post-raccolta) al fine di ottenere i migliori raccolti di zafferano per i nostri clienti in tutto il mondo.

Lo zafferano è una spezia ricca di antiossidanti. È stato collegato a molteplici benefici per la salute, come il miglioramento dell'umore, della libido, nonché alla riduzione dei sintomi della sindrome premestruale e alla perdita di peso. Soprattutto, è generalmente sicuro per la maggior parte delle persone ed è facile da aggiungere alla dieta.



Gli standard dello zafferano

Lo standard di spicco per lo zafferano è ISO 3632-1: 2011. Inoltre, l'Iran ha anche il suo standard locale di zafferano.

Al fine di servire i nostri clienti nel modo migliore, possediamo anche altri certificati internazionali che portano a offrire la qualità premium che supera le condizioni richieste dallo standard internazionale:

ISO 9001 ISO22000
Certificato HACCP



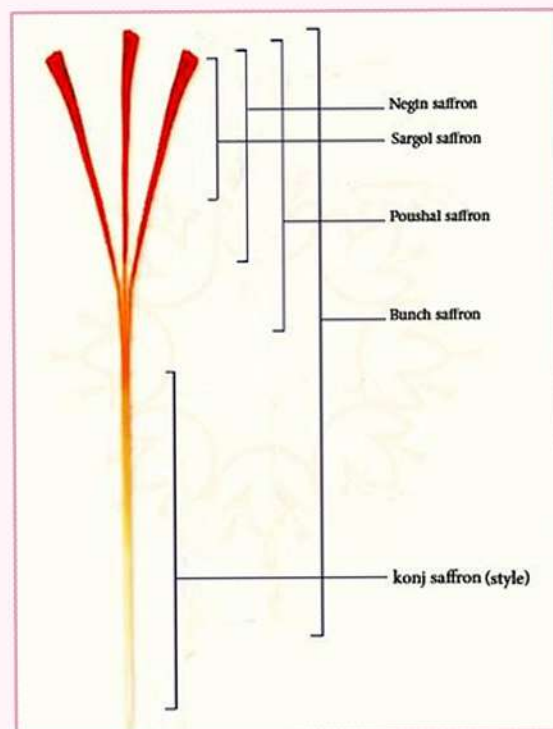
I nostri certificati

Sample Code: OPEN TEST EVALUATION
Sampling Date: 08/05/2019
Sample Type: Sargol Saffron Filament
Remarks: This report has no commercial value and is for references Attention: Applied Biotechnology, Ltd.

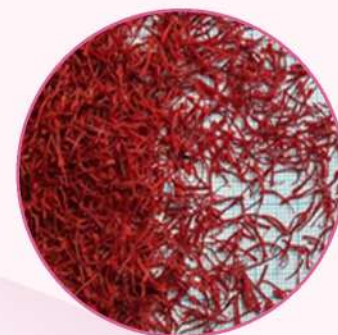
Characteristics	Test results	Categories Specification			Test method
		I	II	III	
Moisture and volatile matter content (mass fraction), % max.					
Saffron in filaments and cut filaments forms	8.8	12	12	12	ISO 3632-2:2010, Clause 7
Saffron in powder form		10	10	10	
Flavor strength (expressed as picrocrocin) $A_{1\text{cm}^2, 257\text{ nm}}$, on dry matter, min. (at this wavelength it has a maximum absorbance of picrocrocin)	98	70	55	40	ISO 3632-2:2010, Clause 14
Aroma strength (expressed as safranal) $A_{1\text{cm}^2, 330\text{ nm}}$, on dry matter, Min. Max. (at this wavelength it has a maximum absorbance of safranal)	39	20 50	20 50	20 50	ISO 3632-2:2010, Clause 14
Colouring strength (expressed as crocin) $A_{1\text{cm}^2, 440\text{ nm}}$, on dry matter, min. (at this wavelength it has a maximum absorbance of crocin)	258	200	170	120	ISO 3632-2:2010, Clause 14
Artificial colorants	Absent	Absent	Absent	Absent	ISO 3632-2:2010, Clause 16 and/or 17



Le differenti tipologie di zafferano



Negin:
Negin ha fili più lunghi e non vi è alcun segno di stili gialli



Poshal:
Poshal ha una piccola parte gialla



Sargol:
I fili di Sargol sono più corti



I nostri servizi su misura

In Persit Star, offriamo ai nostri clienti i servizi più su misura e personalizzati, tra cui: diversi pacchetti con diversi tipi e gradi di zafferano e certificato di analisi.

Al fine di fornire prodotti eccellenti, siamo dotati di Laboratorio accreditato microbico, fisico-chimico.

Siamo in grado di preparare il certificato di analisi dei nostri prodotti allo zafferano in base ai requisiti dei nostri clienti e ISO 3632.



Il nostro packaging

Il nostro packaging presenta un'offerta al dettaglio che vanno dai 0.5g fino ai 4g, anche all'ingrosso con 1 kg. Vi è la possibilità di offrirli in private label. Il tutto con filamenti di prima qualità.



Peso gr	Tipologie di packaging dello zafferano
0,5	Filamenti grado 1
1	Filamenti grado 1
2	Filamenti grado 1
4	Filamenti grado 1





TUTTO PER LA SALUTE

by Persit Star®

Via Giuseppe Ponzio 78, 20133 Milano, Italia
Tel: 0270601335 Fax: 0270637102
www.tuttoperlasalute.com info@persitstar.it