



Aromatiche
D'AUTORE
profumi di Sicilia

MAGGIORANA



aromatiche
D'AUTORE

profumi di Sicilia



MAGGIORANA

SPECIE BOTANICA - *Origanum majorana* L.

La maggiorana ha profumo più dolce e speziato rispetto a quello dell'origano, che è invece più fresco e pungente. Viene impiegata in cucina per aromatizzare carni in umido, funghi, legumi, salse, ecc. e nella realizzazione di vermouth e liquori a base di erbe. Proprietà terapeutiche: antispasmodiche, tonico-stimolanti, sedative e diaforetiche. Per uso esterno, viene impiegato per frizioni antireumatiche.

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI



PACKAGING

TIPOLOGIA	MISURA	IMBALLO	PESO
Vaschetta	30x50 h 11	cartone	30 g
Vaschetta	30x50 h 11	cartone	100 g
sfuso	30x40 h9	ps100% recycled	1 kg
sfuso	30x50 h16	PP	3 kg

A richiesta anche personalizzazione di packaging e confezioni

MAGGIORANA - CALENDARIO DI PRODUZIONE

Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno	Luglio	Agosto	Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre
■ DISPONIBILE	■ LIMITATA	■ NON DISPONIBILE									



Azienda Agricola Autore Giombattista
Azienda: C.da Dragonara, mob +39 3384172789
Sede legale: Via XX Settembre n°199 Tel./ Fax+39 0932.802450
www.aromaticheautore.it | info@aromaticheautore.it | gio.autore@tiscali.it