

Agrimoving Società Semplice Agricola

Via Giosafat Riccioni, 29 – 00060 Sant'Oreste (Roma)

C.F. e P. IVA: 14541081007 - Numero REA: RM - 1528562

PEC: agrimoving@pec.it



www.zafferanodelmontesoratte.it



Zafferano del Monte Soratte



3337295515 - 3332246948 - 3289565308



zaffmontesoratte



info@zafferanodelmontesoratte.it

AGRIMOVING – LO ZAFFERANO DEL MONTE SORATTE

Agrimoving è una società semplice agricola presente nel territorio del Comune di Sant'Oreste costituita da persone appassionate di agricoltura sostenibile e dei prodotti di eccellenza della tradizione agroalimentare italiana. Nel 2017 il team dell'azienda ha avviato una produzione di zafferano nella propria terra di origine, il **Monte Soratte** (691 metri di altezza), situato a circa 40 Km a nord di Roma. Si tratta di una coltura assolutamente innovativa in quanto non si registra la presenza di altre coltivazioni simili nel territorio circostante.

Fin dalla nascita l'azienda è impegnata nella coltivazione dello zafferano e ha creato il marchio "**Zafferano del Monte Soratte**".



Lo Zafferano del Monte Soratte viene coltivato **esclusivamente mediante tecniche manuali**, dalla raccolta dei fiori fino alla separazione degli stimmi, che avviene a mano il giorno stesso della raccolta e subito essiccato a temperatura controllata al fine di mantenere intatte tutte le proprietà che lo caratterizzano. Inoltre, lo zafferano viene mantenuto in ottima salute grazie alle rotazioni di campo e alle costanti cure durante tutto l'anno.



Ogni anno lo Zafferano del Monte Soratte viene sottoposto a un test di qualità secondo quanto prescritto dalla **normativa ISO 3632** al fine di rilevare i valori di picrocrocina, crocina e safranale. Le analisi effettuate dall'**Unimont – Università degli Studi di Milano, sede di Edolo** – hanno sempre certificato che lo Zafferano del Monte Soratte rientra nella prima categoria, ovvero quella che corrisponde all'eccellenza qualitativa.

Lo Zafferano del Monte Soratte viene confezionato all'interno di vasetti di vetro a chiusura ermetica per salvaguardarne le caratteristiche organolettiche. Le **pezzature** attraverso le quali viene commercializzato corrispondono a **0,3 grammi** e **0,5 grammi**.



GLI ALTRI PRODOTTI

A partire dal 2019, utilizzando lo zafferano puro in stimmi coltivato e raccolto nei mesi autunnali, Agrimoving confeziona e commercializza altri straordinari prodotti:

- **Il miele millefiori a Km. 0 allo Zafferano del Monte Soratte**: Un sapore fantastico generato dall'unione di due eccellenze del territorio: lo Zafferano del Monte Soratte e il miele di "Apicoltura Monte Soratte", altra azienda operante a Sant'Oreste. Questo prodotto, dagli alti valori nutritivi e qualitativi, conserva il sapore tradizionale del miele esaltato dall'eleganza dello zafferano. Perfetto per accompagnare i formaggi oppure su carni e dessert. Indicato anche per dolcificare infusi e tisane.

Quantità: 120 grammi



- **Crocinus – L'Olio EVO allo Zafferano del Monte Soratte**: Un prodotto di alta qualità gastronomica ottenuto dall'infusione dello Zafferano del Monte Soratte in olio extra vergine d'oliva appartenente alla cultivar "Sirole", una varietà autoctona tipica di Sant'Oreste. L'olio allo zafferano è ottenuto senza aggiunta di aromi o altri additivi, sottoposto solo a decantazione naturale. Dall'unione di questi elementi eccezionali nasce un condimento unico e straordinario: raffinato, fruttato e aromatico, perfetto da abbinare a qualsiasi tipo di piatto.

Quantità: 250 ml



- **Zaffo - Il liquore allo Zafferano del Monte Soratte:** Un sapore eccezionale generato dall'infusione in alcool degli stimmi dello Zafferano del Monte Soratte. Colore giallo dorato intenso con vivi riflessi oro antico, ha un odore e un sapore inconfondibile. Lunghissimo il finale speziato che ricorda la vaniglia. Servito freddo è perfetto come digestivo a fine pasto.

Quantità: 200 ml – 500 ml



Zafferano del Monte Soratte



3337295515 - 3332246948 - 3289565308



zaffmontesoratte



info@zafferanodelmontesoratte.it