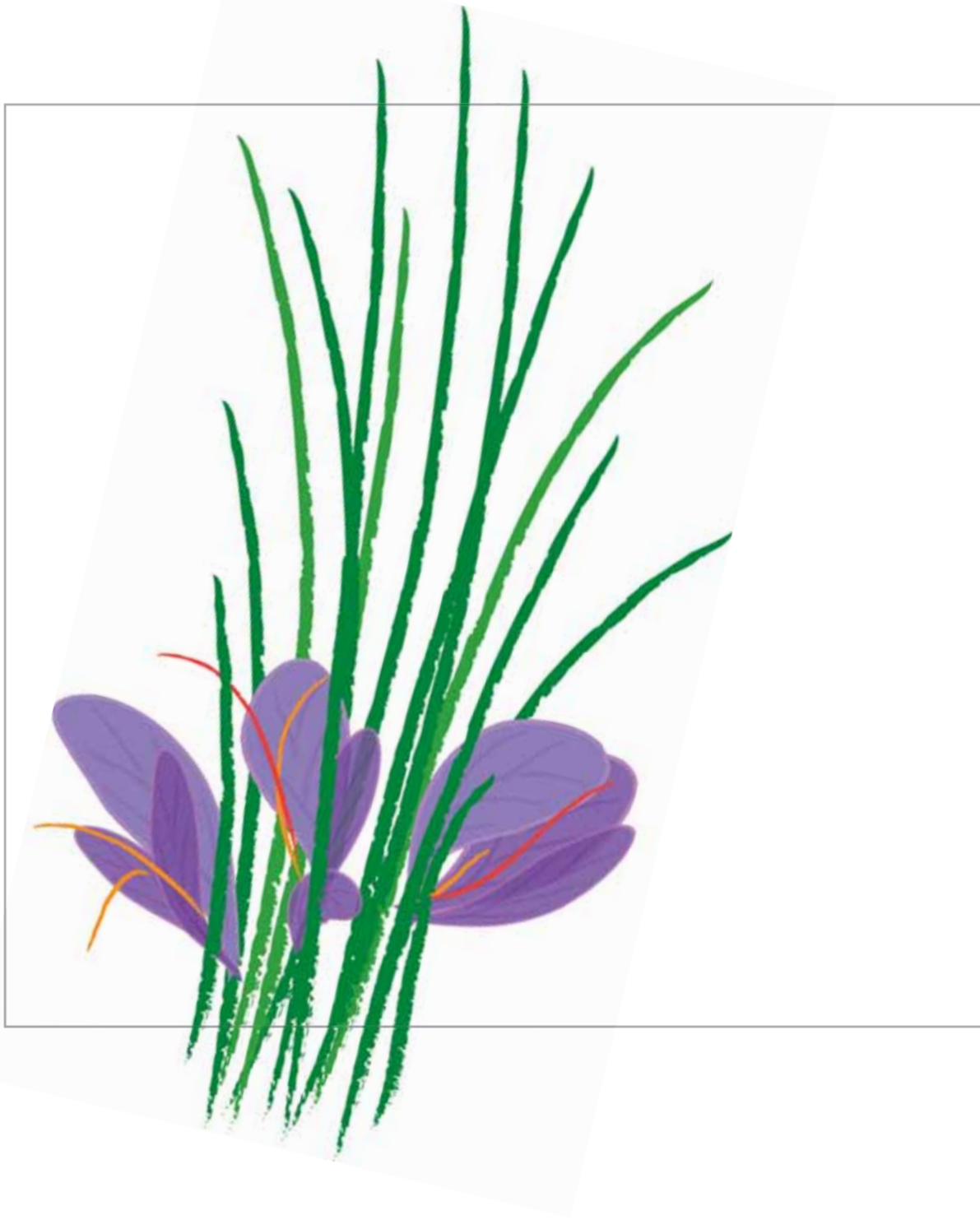


Zafferano

(Crocus sativus)



in cucina

I fiori di zafferano essiccati, sono conosciuti come la spezia più costosa al mondo. Viene utilizzato per insaporire risotti e piatti a base di pesce e di carne. Inoltre, il suo inconfondibile aroma accompagna la preparazione di particolari dolci e biscotti.

uso terapeutico

Per uso interno, lo zafferano è utilizzato nel trattamento di problemi circolatori, dolori mestruali, disturbi digestivi, e per la sedazione della tosse. Inoltre, gli impacchi di zafferano migliorano la condizione generale della pelle e in particolare i casi di acne.