

# Cascina Gasparina

*prodotti con cura*

## UN VIAGGIO NEL MONDO DEL

*Piccante!*

*Dalla germinazione alla messa a dimora, dalla raccolta all'essiccazione: la selezione di peperoncini che vi proponiamo è frutto di un lavoro di cura e passione che avviene interamente in Cascina Gasparina. Un viaggio tra i sapori del mondo ... a Km 0!*

- **Selezione accurata dei semi:** Ogni varietà viene scelta con attenzione per garantire un prodotto di alta qualità e un'ampia gamma di sapori e piccantezze.
- **Coltivazione naturale:** Utilizziamo tecniche di coltivazione ispirate ai principi dell'agroecologia, rispettando l'ambiente e valorizzando la biodiversità.
- **Raccolta manuale:** I peperoncini vengono raccolti a mano al giusto grado di maturazione, per preservarne al meglio le caratteristiche organolettiche.
- **Essiccazione lenta:** L'essiccazione avviene garantendo una disidratazione lenta e uniforme, che - concentra gli aromi e le proprietà benefiche dei peperoncini.

## SCOPRI LA NOSTRA SELEZIONE!

**QUANTO PICCA?!**

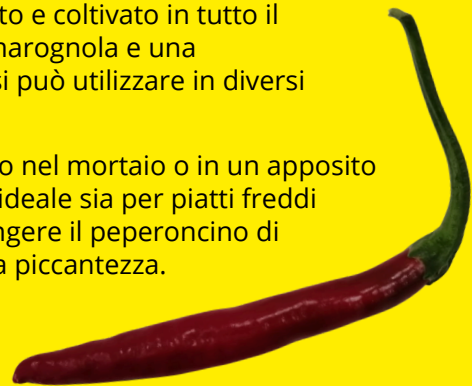
### CAYENNA



È un peperoncino originario del Sud America, la sua piccantezza non è elevatissima ed è il peperoncino più amato, consumato e coltivato in tutto il mondo. Con la sua nota leggermente affumicata e amarognola e una piccantezza gradevole e moderata, è una spezia che si può utilizzare in diversi modi in cucina.

Per un aroma più intenso pestare l'intero peperoncino nel mortaio o in un apposito macinino. Il peperoncino di Cayenna macinato fine è ideale sia per piatti freddi sia per quelli caldi. In piatti caldi è consigliabile aggiungere il peperoncino di Cayenna solo al termine della cottura per regolarne la piccantezza.

**Prezzo prodotto fresco --- 4,00 €/hg**



**PER INFO, BOX REGALI, BOMBONIERE E PERSONALIZZAZIONI**

348/64.14.145 | [gasparina.agricoltura@gmail.com](mailto:gasparina.agricoltura@gmail.com)

## BACIO DI SATANA

È un peperoncino che ha origine in Abruzzo, è conosciuto anche con il nome "ciliegia piccante". Sapore delicato, piccantezza bassa. Adatto al riempimento con tonno e acciuga e per la conservazione ed il consumo sotto olio.

**Prezzo prodotto fresco --- 3,50 €/hg**



## HABANERO ORANGE

Il nome "Habanero" deriva da "L'Avana" la capitale di Cuba. Questa varietà di peperoncino ha una piccantezza media e un sapore particolare e molto apprezzato, con note di carciofo e cardo amaro. Lo consigliamo per accompagnare le patate: siano esse lesse, al forno o fritte; altra accoppiata vincente è con le uova o per condire olive in salamoia. Utilizzato anche per primi piatti a base di formaggio.

**Prezzo prodotto fresco --- 3,90 €/hg**



## BISHOP CROWN

Il Bishop's Crown ha un gusto piuttosto fruttato e viene collocato nella scala Scoville in una posizione bassa in quanto non risulta troppo piccante se mangiato crudo. Tuttavia la sua piccantezza aumenta notevolmente se viene consumato caldo. È indicato in ricette delicate con formaggi o in abbinamento a pasta e pesce. Ottimo da ripieno, saltato in padella o aggiunto alle insalate di pollo.

**Prezzo prodotto fresco --- 3,90 €/hg**



## HOT DAISY

Varietà di origine giapponese, è un peperoncino mediamente piccante, adatto per i palati più sensibili, gusto neutro e fresco.

**Prezzo prodotto fresco --- 4,50 €/hg**



**PER INFO, BOX REGALI, BOMBONIERE E PERSONALIZZAZIONI**

348/64.14.145 | [gasparina.agricoltura@gmail.com](mailto:gasparina.agricoltura@gmail.com)

## HABANERO CHOCOLATE



L'Habanero Chocolate ha un sapore erbaceo con note aromatiche di pane tostato, salmastro, pasta di oliva e con sottonote dolci di legno mogano. Nonostante appartenga alla famiglia degli Habanero non ha una forte piccantezza, ma ha la straordinaria proprietà di esaltare i sapori della pietanza con cui viene abbinato.

Si accompagna perfettamente a moltissime ricette. In particolare a zuppe con pomodoro e frutti di mare, flan di verdure, ribollita, carbonara, spezzatino di chianina, piccione in padella e grigliate miste. In considerazione del nome che porta non poteva non abbinarsi al cioccolato, pertanto la torta sacher con l'Habanero Chocolate diventa un must!



**Prezzo prodotto fresco --- 3,90 €/hg**

## NAGA MORICH



Il peperoncino Naga Morich si distingue per essere uno dei peperoncini più piccanti al mondo. La sua piccantezza non è estrema, ma piuttosto "elevata". In sanscrito "naga" significa "cobra" e, come il morso di quel serpente, il bruciore raffinato e complesso che sviluppa in bocca non viene avvertito immediatamente, ma solo dopo qualche secondo: dai 5 ai 7.

Ha un profumo erbaceo e fruttato che ricorda la buccia del limone verde e dei legni tropicali. La fase piccante si manifesta con ritardo ed è accompagnata da moderate note vegetali e sentori dolci riconducibili al burro. Perfetto per esaltare piatti con sapori complessi, come arrostiti di carne a cottura lenta e ragù. Ideale nelle salse esotiche.



**Prezzo prodotto fresco --- 5,10 €/hg**

## TRINIDAD SCORPION RED



È stato fino al 2013 il peperoncino più piccante del mondo. Originario di Trinidad, deve il suo nome alla forma del frutto che ricorda la coda di uno scorpione, ma c'è anche chi dice che derivi dal fatto che assaggiare uno scorpion genera un bruciore simile a quello di una puntura di scorpione.

Deve il suo nome alla forma del peperoncino che ricorda quella della coda dello scorpione. Sapore di frutta esotica e straordinario profumo di agrumi, va utilizzato a piccole dosi per un sapore molto intenso. Ottimo per la produzione di polveri e oli piccantissimi.



**Prezzo prodotto fresco --- 5,10 €/hg**

**PER INFO, BOX REGALI, BOMBONIERE E PERSONALIZZAZIONI**

348/64.14.145 | [gasparina.agricoltura@gmail.com](mailto:gasparina.agricoltura@gmail.com)

## TRINIDAD SCORPION YELLOW



Il profumo della polvere di Trinidad Scorpion Moruga Yellow ricorda note dolci di prugna secca, cacao tabacco e vaniglia con reminiscenze vegetali di olive in salamoia. Si presta bene per la realizzazione di salse esotiche che accompagnano insalate miste con frutta, pesce arrosto, pollo lesso, pasta e cous-cous freddi.

Ha un colore giallo intenso, di forma tondeggiante che presenta alla base una piccola coda che ricorda quella di uno scorpione. È considerato tra i 5 peperoncini più piccanti al mondo.

**Prezzo prodotto fresco --- 5,10 €/hg**



## CAROLINA REAPER



Considerato dal 2013 il peperoncino più piccante al mondo, la concentrazione di capsaicina al suo interno è così elevata che il solo contatto della polpa con la pelle può provocare forti sensazioni di bruciore

Il gusto di questo peperoncino è fruttato, dolce, con richiami di cannella e cioccolato. In bocca sprigiona gradualmente una sensazione di calore di lunghissima durata che discende fino ad interessare naso e gola.

In cucina, va usato con moderazione e quando abbinato sapientemente, esalta il sapore delle carni alla brace, della selvaggina in umido, della pizza e degli spaghetti.

È ideale per la realizzazione delle salse esotiche e di quelle destinate al BBQ.

**Prezzo prodotto fresco --- 5,30 €/hg**



---

## PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE

*Tutti i nostri peperoncini sono coltivati e trasformati presso Cascina Gasparina, Viale Dante Alighieri, 190, a Romano di Lombardia (BG).*

## FORMATI DISPONIBILI

- Essiccato in scaglie, provetta 4 gr
- Fresco, a peso (stagionale)

## PER INFO, BOX REGALI, BOMBONIERE E PERSONALIZZAZIONI

348/64.14.145 | [gasparina.agricoltura@gmail.com](mailto:gasparina.agricoltura@gmail.com)