

LA SELEZIONE DI COLTIVAZIONI PER SERRE LINFA-PRO

L'ampia scelta di coltivazioni proposte è già in grado di soddisfare la maggior parte delle esigenze quotidiane, con una offerta anche di esclusive e innovative coltivazioni appositamente studiate per il settore ho.re.ca. Il team di ricerca e sviluppo è altresì costantemente impegnato per realizzare nuove colture, in funzione delle richieste del mercato. I tempi di crescita e i dati di rendita riportati sono indicativi, in riferimento a condizioni di crescita standard e per una qualità ottimale: eventuali variazioni dei parametri impostati dal costruttore, riferiti in particolare a temperatura e umidità nell'ambiente di coltivazione o temperatura dell'acqua del serbatoio, possono velocizzare o rallentare i tempi di maturazione delle piante.



POMODORINO CILIEGINO

Tempo di crescita: 65/70 giorni.
Rendita: produzione costante.

Sapore **zuccherino** e **dolciastro**.

Varietà tipica del centro-sud Italia, il pomodorino Ciliegino contiene poche calorie, depura, rinfresca e può essere utile per favorire la diuresi.

Gli utilizzi di questa varietà in cucina sono i più disparati, dalla guarnizione di **insalate** alla **Caprese**, dai **primi piatti** alle **pizze**, ma anche da solo condito con un filo d'olio.



I POMODORI

POMODORINO SUNGOLD

Tempo di crescita: 65/70 giorni.
Rendita: produzione costante.

Pomodorino molto **dolce** e **profumato**.

Pomodorino di origine giapponese, il Sungold è una varietà che matura in un bel colore arancio-oro.

Molto precoce e produttivo, è forse il più dolce tra i ciliegini.

Il sapore molto zuccherino lo rende delizioso come **spuntino** o in **insalata**.



POMODORINO TONDINO

Tempo di crescita: 65/70 giorni.
Rendita: produzione costante.

Pomodorino **rustico** e **succoso**.

Specie di origine maremmana molto dolce e succosa.

Varietà nana che necessita di poca, ma costante, acqua.

E' un pomodorino che si presta ottimamente a guarnire **insalate** e **torte salate**.



POMODORINO MIMOSA

Tempo di crescita: 65/70 giorni.
Rendita: produzione costante.

Pomodorino **dolce** e **succoso**.

Varietà che oltre ad essere estremamente saporita è anche molto decorativa.

Il pomodorino Mimosa è una varietà nana molto produttiva e tra le più precoci.

E' un pomodorino ideale per uso fresco con **insalate** e **primi piatti estivi**, oppure per realizzare delle originali e squisite **conservas**.





I BASILICI

BASILICO GENOVESE

Tempo di crescita: 20/30 giorni.
Rendita: produzione costante.

Profumo intenso, **dolce e pungente**.

Aromatica di origine mediterranea che esalta il sapore dei pomodori ed è l'ingrediente principale del **pesto alla genovese**.

Varietà più conosciuta e più diffusa a livello mondiale, è fondamentale per la preparazione di qualsiasi piatto mediterraneo.



BASILICO NAPOLI

Tempo di crescita: 25/35 giorni.
Rendita: produzione costante.

Intrigante sapore **mentolato**.

Varietà di basilico di origine mediterranea, conosciuto anche come "a foglia di lattuga", sviluppa abbondanti **foglie giganti, bollose, profumate**, anche da essiccare. Proprio per il suo aroma mentolato, se usato a crudo all'ultimo momento dona un sapore fresco a **frutti di mare, pesce, insalate di riso e zuppe**.



BASILICO PALLA

Tempo di crescita: 30/35 giorni.
Rendita: produzione costante.

Delicato aroma **zuccherino**.

Conosciuto anche con il nome di "basilico greco", è una varietà proveniente dall'India. Si differenzia dagli altri tipi di basilico per la sua struttura esterna a forma di **palloncino**. Le foglie sono molto piccole, allungate e **molto profumate**. Interessante per sperimentare diverse varianti del classico pesto alla genovese.



BASILICO RUBINO

Tempo di crescita: 30/35 giorni.
Rendita: produzione costante.

Aroma **delicato** con una leggera **nota floreale**.

Il basilico rubino è una bomba di **vitamina C e antiossidanti**, amato per il suo colore purpureo intenso e per il suo gusto interessante ed esotico.

Più forte del basilico genovese, darà a qualsiasi panino, insalata o pesto un paio di marce in più.



BASILICO LIME

Tempo di crescita: 20-30 giorni.
Rendita: produzione costante.

Intrigante e delicato **aroma di agrumi**.

Ottima varietà al gusto di limone, variante del classico "genovese", possiede un profumo intenso di limone che la rendono particolarmente adatta con il **pesce**, le **insalate** o per guarnire **freschissimi cocktails**.

Si può utilizzare anche per fare un pesto particolare e profumato.



BASILICO MAMMUTH

Tempo di crescita: 20-30 giorni.
Rendita: produzione costante.

Leggero aroma **mentolato**.

Varietà di basilico di origine mediterranea, molto simile alla varietà napoletana. Anche il Mammuth sviluppa **foglie grandi, bollose, e aromatiche**.

Il sentore di mentolo è meno intenso rispetto alla varietà a foglia di lattuga, ma anch'esso rappresenta una guarnizione originale per piatti di pesce e insalate.



BASILICO SUPERBO

Tempo di crescita: 30/35 giorni.
Rendita: produzione costante.

Profumo **dolce e delicato**.

Varietà super selezionata della tipologia "genovese classico", ottenuta isolando piante con elevato contenuto di oli essenziali che determinano un profumo intenso, fragrante e fresco. Non contengono estragolo, responsabile dell'aroma di menta.

Ideale per un **pesto alla genovese stellare**.





I GERMOGLI

Varietà FAST

CHICORY GREEN

Cicoria

Tempo di crescita: 10 giorni.
Rendita: 30gr. a vaschetta.

Sapore gradevolmente **amarognolo**.

Questo magnifico germoglio croccante nella consistenza e dal sapore unico, deriva da una delle specie di radicchio più rinomate del nostro territorio, il radicchio tardivo di Treviso. Ideale in abbinata a **primi, pietanze e contorni** di ogni genere, dei quali esalta o contrasta profumi e sapori.



AMARANT GREEN

Amaranto

Tempo di crescita: 7 giorni.
Rendita: 30gr. a vaschetta.

Sapore di **bietola rossa, delicato**.

Germoglio dal forte impatto estetico, grazie al suo colore rosa acceso. Altissimi valori di vitamina C, E e K, e di minerali quali Potassio, Calcio e Magnesio. Completamente privo di glutine, è adatto anche a chi soffre di celiachia. Adatto a diversi piatti a base di **carne, insalate e pesce**.



DAIKON GREEN

Ravanello

Tempo di crescita: 7 giorni.
Rendita: 30gr. a vaschetta.

Caratteristico sapore **pungente e piccante**.

Il germoglio di daikon è straordinariamente ricco di potassio ed è un ottimo stimolatore della flora batterica intestinale. Consigliato in casi di inappetenza e fermentazioni intestinali. Il sapore abbastanza piccante, lo rende perfetto per aromatizzare **secondi piatti crudi o cotti a vapore**.



FRIZZY GREEN

Lattuga Riccia

Tempo di crescita: 10 giorni.
Rendita: 30gr. a vaschetta.

La più **classica** delle lattughine da taglio.

Germoglio con foglie tenere, gustose di un bel verde chiaro. Leggero, rinfrescante e succoso, il Frizzy green è un microgreen di lattuga ricciolina che ha la classica ecletticità della lattuga da taglio. Perfetto per **insalate, hamburger e proteine** in generale.



MIZUNA GREEN

Senape Giapponese

Tempo di crescita: 10 giorni.
Rendita: 20/30gr. a vaschetta.

Sapore di **pepato, piccante e fresco**.

Il Mizuna green, o senape giapponese, ricorda vagamente l' Arugula Selvatica. È un germoglio ricco di vitamina A, vitamina C e acido folico. È uno degli ingredienti della tipologia di piatti tradizionali giapponesi "nabemono" come il **Sukiyaki**, il **Yose-nabe** e il **Chiri-nabe**.



KOMATSUNA GREEN

Spinacio Giapponese

Tempo di crescita: 10 giorni.
Rendita: 20/30gr. a vaschetta.

Sapore **tra il cavolo e la senape**.

I Komatsuna green sono germogli molto saporiti e versatili, oltre ad essere una varietà molto nutriente. Hanno proprietà nutritive intermedie tra quelle del cavolo e quelle della senape, con delle note tipicamente spinaciose. In cucina vengono usati in **piatti di verdure**, saltati o bolliti, in **insalate**.



KOHLRABI GREEN

Cavolo Rapa

Tempo di crescita: 7 giorni.
Rendita: 20/30gr. a vaschetta.

Delicato sapore di **cavolo rapa**.

Germoglio che aiuta a rinforzare le difese dell'organismo e che ha effetti tonificanti e digestivi grazie al suo alto contenuto di vitamina A, B1, B2, B3, C e minerali come Ferro, Calcio, Magnesio, Potassio e Zinco. Si abbina perfettamente a **antipasti, insalata e frittate**.



BUCKWHEAT GREEN

Grano Saraceno

Tempo di crescita: 10 giorni.
Rendita: 20/30gr. a vaschetta.

Delicato sapore **zuccherino**.

Germoglio ad alto contenuto vitaminico e proteico. Stimola l'appetito, riduce il colesterolo e aiuta contro l'anemia e la stanchezza fisica. Perfetto per **insalate, frittate e sandwich**.



CABBAGE GREEN

Cavolo Rosso

Tempo di crescita: 7 giorni.
Rendita: 20/30gr. a vaschetta.

Sapore di **mostarda e peperoncino**.

Germoglio che aiuta a rinforzare le difese dell'organismo e che ha effetti digestivi e ricostituenti grazie al suo alto contenuto di Calcio, Ferro, Fosforo, Iodio, Magnesio, Potassio, Zinco, Zolfo. Si abbina perfettamente a **insalate, pesce (crudo) e piatti grassi**.





I GERMOGLI

Varietà FAST

MUSTARD GREEN

Senape

Tempo di crescita: 7 giorni.
Rendita: 20/30gr. a vaschetta.

Gusto tagliente, rimanda alla **senape dolce** con note di cavolfiore.

Il Mustard "Red Giant" green è un germoglio che ha la sua origine in alcune parti dell'Asia e dell'Europa. Caratterizzato da un intenso gusto pepato, di senape, viene largamente utilizzato per la sua affinità con **pesce** e **carne** di una certa consistenza, e vari tipi di cavolo.



GREEK GREEN

Tempo di crescita: 10 giorni.
Rendita: 20/30gr. a vaschetta.

Gusto amarognolo, intenso e **speziato**.

Germoglio ricco di proteine, fibra alimentare, vitamina B, Calcio e altri numerosi sali minerali. Ideale per **ricette orientali, pane e insalate**.



CHIA GREEN

Tempo di crescita: 10 giorni.
Rendita: 20/30gr. a vaschetta.

Gusto terroso, con note **amarognole**.

Germoglio raccomandato per i suoi benefici per la salute, tra cui alti livelli di oli omega3, aminoacidi e proteine. Perfetto come topping e guarnizione per **colazioni** (cereali, muesli,...) **primi piatti** e dolci.



CREASY GREEN

Crescione

Tempo di crescita: 6/8 giorni.
Rendita: 20/30gr. a vaschetta.

Interessante gusto leggermente **pepato**.

Germoglio ricco di vitamina A, B1, B2, B3, C e D e minerali, con proprietà depurative, diuretiche e toniche. Si abbina perfettamente a **maionesi, pesce ai ferri, insalata e zuppe**.



TATSOI GREEN

Tempo di crescita: 10 giorni.
Rendita: 20/30gr. a vaschetta.

Sapore di **ravanello** e **wasabi**.

Germoglio dall'alto valore di Calcio, Potassio, Magnesio, Ferro, Clorofilla e vitamine A, B, C, E e K. Si abbina bene a **pesce** (crudo), **carne** e **piatti giapponesi**.



CRESS GREEN

Crescione Pepato

Tempo di crescita: 7 giorni.
Rendita: 20/30gr. a vaschetta.

Intrigante sapore **pepato** e **pungente**.

Germoglio ricco di vitamina A, B1, B2, B3, C e D e minerali, con proprietà depurative, diuretiche, toniche (calcio e fosforo), è estremamente efficace contro l'anemia, bronchite e reumatismi; agisce anche come antidoto per nicotina. Perfetto per **insalate, guacamole e carni bianche**.



KALE GREEN

Cavolo

Tempo di crescita: 7 giorni.
Rendita: 20/30gr. a vaschetta.

Delicato sapore **zuccherino**, con note di frutta secca.

Germoglio che aiuta a rinforzare le difese dell'organismo e che ha effetti tonificanti e ricostituenti grazie al suo alto contenuto di Calcio, Ferro, Fosforo, Iodio, Magnesio e Potassio. Perfetto con **proteine, frutta** e **formaggi saporiti**.



PINKDAIKON GREEN

Ravanello Rosa

Tempo di crescita: 7 giorni.
Rendita: 20/30gr. a vaschetta.

Intenso retrogusto **piccante**.

Germoglio raccomandato per gli effetti **anti-cancro**, gli alti valori di proteine, di vitamine e omega 3, sostanze antinfiammatorie e antiossidanti protettive per l'organismo. I germogli di Ravanello Rosa hanno un sapore piccante, ideale da miscelare con germogli dai **sapori più delicati**.



WHEAT GREEN

Grano

Tempo di crescita: 10 giorni.
Rendita: 20/30gr. a vaschetta.

Note di sapore particolarmente **dolci** e **zuccherine**.

Germogli più ricchi di minerali e vitamina E, sono un alimento energizzante utile per gli sportivi e durante le convalescenze; sono inoltre ricchi di manganese e altri sali minerali. A differenza del seme, il germoglio di grano contiene poco più che delle tracce di glutine. Il germoglio di grano è facilmente consumabile sia cotto che crudo: **insalate, piatti freddi di stagione, contorni e guarnizioni, salse e sughi, minestre**.





I GERMOGLI

Varietà FAST

PAK CHOI GREEN

Cavolo Cinese

Tempo di crescita: 10 giorni.
Rendita: 20/30gr. a vaschetta.

Sapore **delicato** e un profumo **piacevole**.

Il Pak Choi è un cavolo cinese ricco di fibre e che contrasta l'aumento del colesterolo. Stimola inoltre la produzione di globuli rossi, aiuta contro la secchezza della pelle e agisce sugli occhi. Ricco di vitamine (A,B,C,K) e sali minerali (fosforo e calcio). Germoglio ideale per **ricette orientali, insalate e zuppe**.



TOSCAVOLO GREEN

Cavolo Nero

Tempo di crescita: 10 giorni.
Rendita: 20/30gr. a vaschetta.

Sapore **particolare** e **piccante**.

Il Toscauolo green, se consumato crudo, possiede una notevole quantità di vitamina A e C, contiene inoltre potassio e acido folico. Consumato cotto è invece ricco di vitamina A, C e potassio. Si abbina molto bene alla **carne di maiale**, alle uova ed è un'idea interessante per una variante alternativa della **Ribollita toscana**.



RED LENTIL GREEN

Lenticchia Rossa



Tempo di crescita: 7 giorni.
Rendita: 20/30gr. a vaschetta.

Gusto **candido**, piuttosto neutro e **versatile**.

Sono una inesauribile fonte di proteine e hanno proprietà antiossidante, rimineralizzante, ipocolesterolemizzante, antiarteriosclerotica, oltre ad avere un alto contenuto di ferro. Sono un alimento ideale per apportare ferro e proteine vegetali al metabolismo. Perfetto per **zuppe, bruschette** o da solo **come contorno**.



I GERMOGLI

Varietà SLOW

A'RUGULA SELVATICA

Rucola Selvatica

Tempo di crescita: 14 giorni.
Rendita: 20/30gr. a vaschetta.

Intenso gusto di **rucola selvatica**, leggermente piccante.

Germoglio ricco di vitamina A e C e di minerali quali Ferro, Fosforo, Calcio e Magnesio. Si abbina perfettamente ad **antipasti, carpacci e insalate**.



WASABITO GREEN



Tempo di crescita: 14 giorni.
Rendita: 20/30gr. a vaschetta.

Particolare gusto **piccante** e **molto aromatico**.

Il Wasabito green è uno dei germogli dal sapore più sorprendente e intrigante. Passa da un sentore di germoglio di rucola, a un interessante gusto piccante che ricorda molto il wasabi. Grazie al suo eclettismo questo germoglio si abbina perfettamente a **carne, pesce crudo e frutta**.



BASITA GREEN

Basilico Italiano

Tempo di crescita: 18 giorni.
Rendita: 20/30gr. a vaschetta.

Inconfondibile sapore di **basilico nostrano**.

Il germoglio di basilico contiene un olio essenziale che gli conferisce il caratteristico aroma e possiede proprietà digestive e stimolanti, ed è ricco di vitamina A e B1. Perfetto come guarnizione per **primi piatti, dolci e cocktails**.



LIMEBASIL GREEN

Basilico Lime

Tempo di crescita: 18 giorni.
Rendita: 20/30gr. a vaschetta.

Sorprendente profumo **agrumato**.

Il Limebasil green è caratterizzato da proprietà molto simili a quelle del Basita green, ma si distingue per il suo tipico gusto di limone. Ideale per **ricette di pesce, cocktails e dolci**.



REDBASIL GREEN

Basilico Rosso



Tempo di crescita: 18 giorni.
Rendita: 20/30gr. a vaschetta.

Intrigante aroma **orientale**.

Germoglio ricco di vitamina A e B1, di enzimi e sali naturali. Il Redbasil green è molto **profumato** e **coreografico**. Utilizzato in cucina con frutta fresca, in confetture ed in salse, in particolare con le fragole, ma anche con lamponi o prugne.



TARRAGON GREEN

Dragoncello

Tempo di crescita: 18 giorni.
Rendita: 20/30gr. a vaschetta.

Sapore **pungente** e **aromatico**.

Germoglio che si contraddistingue per le proprietà digestive e depurative. Il suo sapore, a metà tra il sale e il pepe, lo rende un ottimo esaltatore di sapidità naturale, utile per chi non può assumere sale per motivi di salute. Perfetto abbinato a **verdure crude, carni bollite, uova e pesce**.





I GERMOGLI

Varietà SLOW

CIPOLLA GREEN

Tempo di crescita: 21 giorni.
Rendita: 20/30gr. a vaschetta.

Aroma e sapore **delicati** e **non invadenti**.

I germogli di cipolla hanno la caratteristica di essere facilmente digeribili, grazie alla presenza di clorofilla viva che si produce in fase di germinazione. Sono ricchi di aminoacidi, enzimi, vitamine e sali minerali necessari al ringiovanimento delle cellule. Perfetto per **insalate, zuppe** o **carni**.



ANICE GREEN

NOVITÀ ESCLUSIVA

Tempo di crescita: 21 giorni.
Rendita: 20/30gr. a vaschetta.

Aroma **intenso** e **persistente**.

Sin dai tempi più antichi veniva utilizzato sia come **spezia** che come **pianta medicinale**. L'anice è infatti ricco di sali minerali e vitamine del gruppo B, ed è utilizzato come antinfiammatorio, antisettico, come rimedio per il mal di testa e come sedativo. Può essere utilizzato in liquoreria e per la preparazione di **dolci** e **pani aromatici**.



CERFOGLIO GREEN

Tempo di crescita: 18 giorni.
Rendita: 20/30gr. a vaschetta.

Interessante aroma, **delicato** e **sofisticato**.

Il cerfoglio è una pianta aromatica molto utilizzata nella cucina francese, con un aroma fresco e speziato che ricorda quello dell'anice. Si usa crudo, aggiunto ai cibi all'ultimo momento perché con la cottura perde aroma. Si accosta bene a **formaggi** a **pasta morbida, asparagi, carciofi, patate** e **pollo**.



FINOCCHIO GREEN

Tempo di crescita: 18 giorni.
Rendita: 20/30gr. a vaschetta.

Classico sapore di **finocchio**.

Ricchissimi di vitamine del gruppo B, potassio e altri sali minerali, i germogli di finocchio hanno proprietà digestive, stimolanti e diuretiche. Questa ricchezza nutritiva viene regalata al nostro organismo attraverso un consumo regolare di germogli crudi. Perfetto per **insalate** e **crudité**.



MARJORAM GREEN

Maggiorana

Tempo di crescita: 18 giorni.
Rendita: 20/30gr. a vaschetta.

Profumo fresco, **leggero** e **primaverile**.

Grazie alle sue proprietà, la maggiorana è molto utilizzata in erboristeria, fitoterapia e in aromaterapia, oltre che nel settore alimentare. Si può usare sia **fresca** che **essicata**: fresca si sposa benissimo con piatti a base di **pesce**; essicata è il condimento ideale per **aromatizzare** pietanze di ogni genere.



MELISSA GREEN

NOVITÀ ESCLUSIVA

Tempo di crescita: 14 giorni.
Rendita: 20/30gr. a vaschetta.

Delicato gusto **fresco** e **agrumoso**.

Il Melissa green è un germoglio dalle fantastiche proprietà antiossidanti e antispasmodiche, utile contro stress e insonnia. Grazie al suo olio essenziale, è un fantastico rimedio anche contro mal di testa, nervosismo e tachicardia. In cucina aromattizza **insalate, salse per il pesce** (la maionese), **marmellate** e **dolci**.



SEDANO GREEN

NOVITÀ ESCLUSIVA

Tempo di crescita: 18 giorni.
Rendita: 20/30gr. a vaschetta.

Inconfondibile sapore di **sedano**.

Il sedano rappresenta una fonte di sali minerali, quali ferro, manganese e potassio, oltre ad essere ricco di antiossidanti (vitamina A, C ed E). Fin dall'antichità questa pianta era nota per le sue proprietà diuretiche, aperitive e digestive. In cucina si abbina perfettamente ad **arrosti di carne, zuppe** e **insalate**.



PARSLEY GREEN

Prezzemolo

Tempo di crescita: 18 giorni.
Rendita: 20/30gr. a vaschetta.

Profumo **rustico, leggero** e **primaverile**.

Il Parsley green ha proprietà aromatiche tali da migliorare e ravvivare il sapore e l'aroma delle altre erbe e spezie e anche degli alimenti con cui viene unito. Perfetto se utilizzato con **carne** e **pesce** in quasi tutte le preparazioni, importante è inserirlo alla **fine della cottura** in maniera da mantenerne inalterato l'aroma.





I PEPERONCINI

PEPERONCINO MELISSA

Tempo di crescita: 60/70 giorni.
Rendita: produzione costante.

Piccantezza: 3.5/5 scala Scoville.

Varietà di peperoncino tipica del centro america, deve la sua diffusione nel mondo al **pepe di Cayenna**, ottenuto macinando finemente il peperoncino fino a ottenere una polvere rossa. Ricco di vitamina A, C ed E, oltre che di potassio e manganese, è rinomato anche per le sue molteplici proprietà curative.



PEPERONCINO PRATERIA

Tempo di crescita: 50-60 giorni.
Rendita: produzione costante.

Piccantezza: 2/5 scala Scoville.

Peperoncino originario degli Stati Uniti, produce un numero elevato di piccoli frutti conici di colore variabile dal verde al rosso, al viola a seconda dello stadio di maturazione.

Piccantezza marcata anche se non estrema, adatta a chi ama sapori decisi ma non eccessivi.



PEPERONCINO T-SCORPION

Tempo di crescita: 60/70 giorni.
Rendita: produzione costante

Piccantezza: 4.5/5 scala Scoville.

Proveniente da Trinidad e Tobago, questo peperoncino è **estremamente piccante**, adatto per produrre ottime salse. I peperoncini dalla forma tozza ai lati, dalla superficie rugosa con una specie di coda finale arricciata, raggiungono una lunghezza di 4-6 centimetri ed hanno un interessante **sapore fruttato**.



PEPERONCINO ADORNO

Tempo di crescita: 60/70 giorni.
Rendita: produzione costante.

Piccantezza: 3.5/5 scala Scoville.

Peperoncino italiano, dalla pianta compatta, con foglie color verde violaceo, produce **bellissimi fiori viola** e frutti conici, lunghi circa 1 cm, di colore verde, viola scuro, rosso a seconda della maturazione. Peperoncino dalla produzione e dalla **piccantezza elevata**.



PEPERONCINO HABANERO

Tempo di crescita: 65/70 giorni.
Rendita: produzione costante.

Piccantezza: 4.5/5 scala Scoville.

Nativo dell'America centrale, questa varietà di Habanero, presenta una forma molto più allungata e appuntita, e una piccantezza più alta rispetto agli altri habanero. Il sapore è particolarmente **forte e piccante**.



PEPERONCINO ETNA

Tempo di crescita: 60/70 giorni.
Rendita: produzione costante.

Piccantezza: 3.5/5 scala Scoville.

Peperoncino italiano dai frutti che crescono rivolti verso l'alto formando dei mazzetti. Hanno una **polpa** molto **sottile** e croccante, motivo per cui sono perfetti per essere essiccati, ma si possono consumare anche verdi quando non sono ancora maturi, quando la loro piccantezza è più immediata e si percepisce prima in bocca.





PREZZEMOLO CLASSICO

Tempo di crescita: 20/30 giorni.
Rendita: produzione costante e duratura.

Inconfondibile gusto **rustico** e **tradizionale**.

Il prezzemolo ha proprietà aromatiche tali da migliorare e ravvivare il sapore e l'aroma delle altre erbe e spezie e anche degli alimenti con cui viene unito. Perfetto se utilizzato con **carne e pesce** in quasi tutte le preparazioni, importante è inserirlo alla **fine della cottura** in maniera da mantenerne inalterato l'aroma.



SALVIA OFFICINALE

Tempo di crescita: 30/35 giorni.
Rendita: produzione costante e duratura.

Aroma di caratteristica **freschezza**.

La Salvia officinalis è molto apprezzata dai cuochi perché aggiunge sapore a molte pietanze e digeribilità alle carni grasse. Di norma si ritiene inutile mischiarla ad altri aromi, in quanto il suo profumo fortemente predominante annulla gli altri. Quest'erba è ideale per **aromatizzare il burro** o **l'aceto**.



MENTHA

Tempo di crescita: 30/35 giorni.
Rendita: produzione costante e duratura.

Profumo intenso e **rinfrescante**.

La mentha è una pianta aromatica dall'odore molto forte e intenso, utilizzata fin dall'antichità per le sue proprietà benefiche e terapeutiche. A seconda della lavorazione che se ne fa, la mentha si può utilizzare per **tisane**, oli **essenziali**, **acque aromatizzate**, **dolci** o **cocktail**.



MENTA CITRATA

Tempo di crescita: 30/35 giorni.
Rendita: produzione costante e duratura.

Caratteristico odore di **limone schiacciato**.

Varietà tipicamente europea, la menta citrata si distingue per il caratteristico aroma, atipico per la sua specie. Oltre ai già citati effetti terapeutici, in cucina la menta citrata serve per aromatizzare le **carni di maiale**; aggiunta al tè, la menta, oltre a dare un profumo di bergamotto, ha un **effetto calmante**.



MENTA MOJITO

Tempo di crescita: 30/40 giorni.
Rendita: produzione costante e duratura.

Frizzante aroma **fresco** e **pungente**.

Il suo aroma, se diffuso nell'ambiente, rinfresca e stimola la concentrazione, agisce contro il mal di testa e il mal d'auto. Il gusto è leggermente più piccante della Piperita: quando ingerita ha proprietà anestetiche locali, espettoranti, antispasmodiche e digestive. Perfetta anche per preparare l'omonimo **long drink**.



MENTA MOROCCAN

Tempo di crescita: 30/40 giorni.
Rendita: produzione costante e duratura.

Aroma fresco e **tonificante**.

Antica erba aromatica è diffusa da sempre in Asia e nel bacino del Mediterraneo. La sensazione di freschezza che fa avvertire, la rende ottima per preparare **tè** alla menta, **bibite fresche** e per aromatizzare **cocktail**. Usata anche per le sue **proprietà terapeutiche** come rimedio alle punture di insetto.



Scopri Linfa-Pro attraverso la realtà aumentata:

1. Scarica l'app gratuita ZAPPAR
2. Apri l'app, inquadra il segno grafico con il tuo smartphone
3. Lo spettacolo ha inizio!

Contenuti periodici, clip e tanto altro ancora per restare aggiornato su Linfa-Pro.

