



NEWSLETTER 2 DICEMBRE 2016 – GENNAIO 2017



*raccolta coltivazione
trasformazione
piante officinali
biologiche certificate*

PRINCIPIO ATTIVO è una cooperativa in cui i soci lavorano come dipendenti. All' interno della società gli stipendi sono mantenuti su un livello di equità tra tutti i dipendenti, in maniera che fra le massime retribuzioni e le minime ci siano differenze inferiori al 20%. Gli orari di lavoro e le ferie sono autogestiti dai dipendenti secondo i loro bisogni. I lavoratori stagionali ed occasionali sono sempre assunti con regolari contratti.

Le nostre preparazioni si rifanno alla tradizione erboristica cercando di rispettare al massimo le buone tecniche di lavorazione, di valorizzare la qualità degli ingredienti, di comunicare con chiarezza le loro caratteristiche.

Il nostro impegno è di dare ai nostri clienti non tanto prodotti innovativi o rivoluzionari, ma prodotti per la salute, il benessere ed il gusto preparati con l' obiettivo di farli bene, buoni, e nella maniera più corretta.



Questo logo, che abbiamo inserito in catalogo e che ritroverete anche nelle newsletters, significa prodotto ottenuto **esclusivamente** da piante di nostra coltivazione o da raccolta spontanea.

PRINCIPIO ATTIVO
via provinciale 43 bis
54033 Carrara (ms)
tel 0585/840725
info@principioattivo.it
www.principioattivo.it



NEWSLETTER 2: LIQUORI, SPEZIE E TISANE

UN BUON SUGGERIMENTO IN VISTA DELLE FESTIVITA' NATALIZIE



LIQUORI ALLE ERBE

CERTIFICAZIONE BIOLOGICA ICEA

La preparazione dei liquori prevede una prima fase di macerazione in alcool o in alcool-acqua-zucchero delle miscele di erbe secche **(foto)** per un periodo variabile dai 10 ai 30 giorni a seconda del tipo di liquore.

Tutte le materie prime - piante, alcool, zucchero di canna grezzo, miele - sono biologiche certificate.



Trascorso questo tempo, si procede alla preparazione dello sciroppo di acqua e zucchero di canna grezzo. **(foto in alto)**



Una volta ben miscelata la parte alcolica con lo sciroppo filtriamo il liquore per renderlo il più possibile limpido e privo di residui e controlliamo il grado alcolico. A questo punto è pronto per essere imbottigliato. **(foto)**

Le tecniche artigianali di preparazione dei liquori possono causare un eventuale deposito sul fondo della bottiglia. Si tratta esclusivamente di un deposito naturale che non influisce sulla qualità e bontà del prodotto.

I 5 liquori che prepariamo in bottiglie da 500 e 250 ml sono:

LIQUORE DIGESTIVO alla camomilla, finocchio e liquorizia
35 % VOL. Un liquore da gustare dopo i pasti. Ottimo anche freddo

AMARO D'ERBE E MIELE

40 % VOL. Liquore tonificante preparato utilizzando una miscela di erbe officinali ed aromatiche (tra cui basilico, carciofo, menta, salvia, foglie di limone, alloro, cannella, zafferano...) e miele di castagno

NERO - LIQUORE ALLA LIQUIRIZIA PURA

32 % VOL. Un liquore dal gusto inconfondibile. Ottimo anche freddo

ROSSO - LIQUORE AI MIRTILLI

28 % VOL. Liquore tradizionale preparato con i mirtilli dell'Appennino e delle Alpi Apuane

AMARO MONTI DELLA LUNA

27 % VOL. Colore ambrato, profumo intenso di erbe e gusto amaro, corposo e durevole.

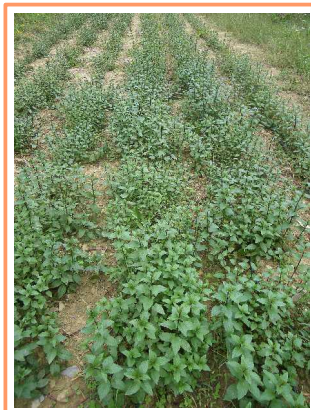
Preparato con particolare attenzione ad usare erbe tipiche della tradizione erboristica locale, come achillea, carciofo, ginepro, melissa, santoreggia...



COLTIVAZIONE, RACCOLTA, ESSICAZIONE E CONFEZIONAMENTO TISANE, ERBE AROMATICHE E SPEZIE



Le erbe che utilizziamo per confezionare i sacchetti di tisane provengono per il 50% dalle nostre coltivazioni. Per queste ci occupiamo di tutta la filiera produttiva, dal campo **(foto)** alla tisana. Per le aromatiche riusciamo ad aumentare la percentuale fino all'85%. Il nostro obiettivo è di riuscire a preparare tutte le aromatiche e le tisane con le nostre produzioni.



I nostri terreni, sia in Lunigiana che nelle colline di Carrara, sono tutti terrazzati, per cui ben si prestano a piccoli lotti, mentre per alcune piante, come la camomilla e il finocchio sono preferibili grandi distese pianeggianti. Per queste erbe ci appoggiamo ad altri produttori con i quali collaboriamo da molti anni e che garantiscono la nostra stessa alta qualità delle erbe.



Appena raccolte le erbe arrivano in laboratorio **(foto)** dove vengono trasferite in essiccoio per circa 36 ore a una temperatura max di 40°. In questo modo l'essiccazione non "stressa" la pianta e non ne altera la qualità **(foto)**.

Una volta essiccate, alcune aromatiche, come la salvia e il rosmarino, vengono defogliate **(foto)**, dopodichè sono pronte per essere confezionate **(foto)** sia per i sacchetti singoli che per la scatola delle spezie e delle tisane **(foto)** in confezioni assortite.



Le piante che essicchiamo sono utilizzate anche per la preparazione delle tisane in busta filtro **(foto)**. Il 70% delle piante utilizzate nella loro preparazione proviene dalle nostre coltivazioni. Le altre, che per motivi climatici o tecnici non produciamo, sono fornite da produttori di fiducia con cui collaboriamo da molti anni.

In ogni caso ci occupiamo direttamente, nel nostro laboratorio, della preparazione delle miscele.



Per il solo confezionamento delle bustine, essendo necessarie attrezzature specifiche, ci appoggiamo ad una azienda esterna.

Novità: dal 1° dicembre abbiamo inserito l' **alloro** in foglie intere tra le aromatiche in sacchettino singolo
Vi invitiamo a visitare il nostro sito www.principioattivo.it
o a consultare il catalogo per maggiori informazioni sui nostri prodotti



Alloro