

spezië&co.



191144, Санкт-Петербург , ул.Моисеенко, д. 5

Телефон: (812) 335-21-16, (812) 335-21-17

Почта: [mail@mirposudy.ru](mailto:mail@mirposudy.ru)

[www.mirposudy.ru](http://www.mirposudy.ru)

## > Chi siamo

Grazie a un senso estetico tutto “al femminile” la ditta Spezie&Co. si fa subito apprezzare: pensando a donne che amano curare ogni piccolo gesto quotidiano, i suoi oggetti seducono i commensali e al tempo stesso facilitano le operazioni in cucina, coniugando stile e professionalità, raffinatezza ed efficacia.

**Da sempre il valore aggiunto della sua produzione risiede nei macinatori:**

all'inizio propone una macina in 'Allumina 99', un materiale ceramico inerte che offre la massima garanzia di igienicità e resistenza ad usura e corrosione, anche con la macinatura di Sali. L'attenzione per quei dettagli invisibili ma fondamentali prosegue ancora e si rivela oggi **nella nuova Macina Gourmet**, che ai tradizionali vantaggi della macina **Standard** in Allumina 99, unisce ulteriori migliorie. La linea classica **Classic Collection** di macinatori con macina in acciaio si arricchisce ora grazie alla macina per spezie differenti. Nasce quindi la **Spice Collection**, che con una speciale macina in acciaio, permette finalmente di macinare anche il peperoncino piccolo intero e le più preziose spezie, tradizionalmente di difficile lavorazione, dal ginepro ai chiodi di garofano.

Dal 2011 Spezie&Co. ha avviato una collaborazione con i designer milanesi Ghigos Ideas, con cui struttura una nuova “boutique del gusto e dello stile”, per coniugare alla consolidata sapienza artigiana italiana soluzioni innovative e tecnologie sofisticate che guardano alle nuove istanze della contemporaneità.



LAGO MAGGIORE CASALINGHI

Nel 2010 Spezie&Co. ha ottenuto la certificazione del marchio di qualità 'Lago Maggiore Casalinghi'.

Il brand raccoglie l'eccellenza del settore e promuove il distretto sui mercati internazionali, valorizzando le caratteristiche di cultura, tradizioni, creatività, lavoro e design delle imprese e della filiera produttiva.



## > About us

Thanks to a feminine aesthetics sense the company Spezie & Co is instantly appreciated by everyone.

Thinking of women, who love taking care of every single everyday detail, accurate objects have been designed and developed in a perfect combination of style and professionalism, elegance and efficiency to seduce guests both in a domestic and professional sphere and to facilitate all jobs in the kitchen.

**Since always the added value of Spezie & Co's production consists in the mechanism of their grinders.**

The first production of Spezie & Co's mills named **The Standard Collection** was and still is with grinder in Allumina 99, which is a special ceramic alloy, which ensures the perfect grinding of all pepper and salt types, avoiding any corrosion and wearing and giving the best warranty of hygiene and durability to the products.

The particular accuracy to those hidden but extremely important details leads Spezie & Co to develop **the brand new Gourmet Grinder**, which enriches the traditional advantages of the **Standard** grind in Allumina 99 with even better performances.

The **Classic Collection** of Peppermills with the traditional grinder in stainless steel boasts now a new line **The Spice Collection** with a special grinder for "exotic" spices. This special grind allows the grinding of precious and different spices like entire chilies, clove and juniper berries, which are quite difficult to grind.

Since 2011 Spezie & Co have started a cooperation with the Designers Ghigos Ideas - Milan. Thanks to this partnership "the boutique of taste and style" arouse. The Italian established artisanal experience merged with innovative, refined and contemporary solutions and technologies.



In 2010 Spezie & Co obtained the new quality certification "Lago Maggiore Casalinghi".

The brand represents and reflects the excellence of this sector. Its purpose is the qualification and promotion of the District production in the International markets, to bring out the typical manufacturing culture, tradition, creativity and design of the local industry in their complete production process.



# I “valori” di Spezie&Co. *The “values” of Spezie&Co.*

## Il macinapepe al femminile *Spicemills with feminine style*



L'eleganza, la raffinatezza, la cura per il dettaglio rivelano uno sguardo tutto al femminile, declinandosi in uno stile di classe e ricercato che “arreda” la nostra tavola.

*The elegance, the refinement of taste, the accuracy for details reveal the typical feminine style for a product with class thought to decorate our tables and kitchens.*

## Oggetti per ogni esigenza comunicativa *Objects for any communication need*



Spezie&co offre ampie possibilità di personalizzazione, essendo in grado di fornire prodotti contrassegnati con loghi, scritte e texture rispondenti alle più disparate esigenze estetiche o comunicative del cliente.

*Spezie & Co offer a wide possibility of personalization with customized logos, brands and even texture to meet the different aesthetic and communicative need of the customers.*

## La qualità del Made in Italy *The Made in Italy quality*



Ogni prodotto è pensato, disegnato e realizzato interamente in Italia, a garanzia di un eccezionale controllo di fattura e qualità.

*Every single piece is projected, designed and manufactured in Italy, as a warranty of high control in the production process and in the quality standards.*

## Il tratto del designer *The designer's line and ideas*

La collaborazione consolidata con designers rende i prodotti Spezie&co oggetti d'arredo e da collezione, non solo oggetti d'uso. Nelle nuove macchine, infatti, alla consueta funzionalità si affiancano ora concept contemporanei ed accattivanti.

*The established collaboration with a team of designer transformed the Spezie & Co products from functional spice mills also into decorative pieces . In the newest lines besides the traditional functionality, contemporary and stylish concepts can be recognized.*



## Il racconto nel materiale *The raw material choice*

La scelta di utilizzare quasi esclusivamente materiali lignei rimanda ai temi dell'accoglienza e del calore domestico, come se il racconto delle tradizioni familiari intrinseche in questo oggetto fossero preziosamente racchiuse e narrate dal materiale stesso.

The choice of using almost exclusive raw natural wood refers the users to the feeling of the warm home atmosphere, as if the family traditions belonging to each single object are told as a tale by the wood itself.



## Tra tradizione e innovazione *Tradition and innovation*

Da sempre Spezie&co coniuga ricerca e tradizione, sviluppo di nuovi prodotti e riproposizione dei successi consolidati, innovazioni tecnologiche e rimandi alle memorie del territorio, affiancando così, con ponderata disinvoltura, lavorazioni al tornio come nuove sperimentazioni al laser.

*Since always Spezie & Co have joined research and tradition , development of new products and the re-styling of traditional highlights, technological innovation and the memories of the uses and customs of the territory . In such a way of thinking, the lathe – spinning and the modern laser carving processes pave the same path.*



# Il “valore” della macina *The “value” of the grinder*

## La doppia anima del macinare *The double use of the grinders*



Spezie&co offre con la sua ampia varietà di prodotti una doppia possibilità di macinazione, grazie alle macine in ceramica e acciaio che assecondano le specifiche proprietà di sale, pepe e spezie.

*Spezie & Co offer a wide variety of products with two different grinding choices , thanks to the ceramic and stainless steel mechanisms suited for salt, pepper and spices.*

## Una macina unica: la “Macina Gourmet “ *A unique mechanism: the “Gourmet Grinder”*



La nuova macina Gourmet è finalmente indistruttibile, grazie ai doppi anelli di macinazione sfalsati che impediscono l'accoppiamento degli anelli e risolvono quindi il comune problema di usura e di ostruzione con la conseguente rottura. La macina garantisce massima affidabilità e performance anche completamente chiusa, rendendosi così indispensabile nel mondo della ristorazione.

*The brand new Gourmet grinder is now highly resistant and indestructible. The double staggered grinding rings avoid the coupling of the rings, offering this way the perfect resolution for the common problem of wearing and breakage due to obstruction . This grinder can ensure the maximum performance and reliability even when , totally tight and for this reason the Gourmet grinder becomes “a must Have “ for the restaurant world.*

## Quando il valore è nascosto alla vista *An out of sight value*



L'asta in acciaio ed in alluminio alimentare introdotta nei prodotti Spezie&co assicura la massima igiene, evitando così la comune ossidazione di un elemento nascosto ma fondamentale per il corretto funzionamento del macinapepe.

*The stainless steel and aluminum bar suited for alimentary use mounted in the Spezie & Co spice mills is a warranty of maximum hygiene and anti-corrosion even for a complete hidden part, which results to be the core element for the correct performance of a pepper and spice mill.*

## La macina in ceramica *Ceramic grinding mechanism*

Per incontrare anche le esigenze del mondo professionale, abbiamo realizzato una macina costituita interamente di Allumina 99, un materiale ceramico inerte che offre la massima garanzia di igienicità e resistenza all'usura ed alla corrosione.

*To meet also the needs of the catering world, we have created a new grinding mechanism completely made of Allumina 99, an inert ceramic material that gives maximum warranty of high resistance to wear and corrosion.*



## > Le collezioni di macine *The grinders collection*

### Standard



Macina in Allumina 99 per cuochi e hobby chef a casa.

*Grinder in Allumina 99 suited for professional chefs and hobby chefs at home.*

### Classic



Macina in acciaio classica.

*Grinder in Stainless Steel classic style.*

### Gourmet



Macina in Allumina 99 macina altamente professionale.

*Grinder in Allumina 99 high professional grinder.*

### Spice



Macina in acciaio per spezie "esotiche" nata per il peperoncino.

*Grinder in Stainless Steel suited for exotic spices born for chilli pepper.*







**Il gusto di macinare**

*The pleasure of grinding*

## > Charme

Colore/ Colour	Wengè/ Wengè
Altezza/ Height	30
Macina standard/ Standard grinder	MPCHW30
Macina Acciaio/ Stainless steel grinder	MPCHW30X
Macina Gourmet/ Gourmet grinder	MPCHW30H
Legno/ Wood	Faggio
Meccanica/ Mechanism	Acciaio Inox/ <i>Inox</i> Alluminio/ <i>Aluminium</i>

## > Exelent

Colore/ Colour	Laccato Bordeaux/ <i>Laquered Bordeaux</i>
Altezza/ Height	30
Macina standard/ Standard grinder	MPCEX30
Macina Acciaio/ Stainless steel grinder	MPCEX30X
Macina Gourmet/ Gourmet grinder	MPCEX30H
Legno/ Wood	Faggio
Meccanica/ Mechanism	Acciaio Inox/ <i>Inox</i> Alluminio/ <i>Aluminium</i>



# > Building

Colore/ Colour	Ebano/ Ebony		Laccato bianco/ Laquered white	Laccato nero/ Laquered black
Altezza/ Height	22	27	27	22
Macina standard/ Standard grinder	MPBFE22	MPBFE27	MPBL27B	MPBL22N
Macina Acciaio/ Stainless steel grinder	MPBFE22X	MPBFE27X	MPBL27BX	MPBL22NX
Macina Gourmet/ Gourmet grinder	MPBFE22H	MPB- FE27H	MPBL27BH	MPBL22NH
Legno/ Wood	Frassino / Ash			
Meccanica/ Mechanism	Acciaio Inox / Inox Alluminio / Aluminium			

**Perno disponibile  
nelle colorazioni  
bianco, nero, inox**  
*Knob available in  
white, black and  
stainless steel colour*



## > New England

Colore/ Colour	Laccato Bianco e Nero/ Laquered White & Black			
Altezza/ Height	11	14	18	22
Macina standard/ Standard grinder	MPNEL11	MPNEL14	MPNEL18	MPNEL22
Macina Acciaio/ Stainless steel grinder	MPNEL11X	MPNEL14X	MPNEL18X	MPNEL22X
Macina Gourmet/ Gourmet grinder	MPNEL11H	MPNEL14H	MPNEL18H	MPNEL22H
Legno/ Wood	Faggio/Beech			
Meccanica/ Mechanism	Acciaio Inox/ Inox Alluminio/ Aluminium			



## > Poker

Colore/ Colour	Naturale/ Natural	Wengè/ Wengè
Altezza/ Height	17	17
Macina standard/ Standard grinder	MPPKN17	MPPKW17
Macina Acciaio/ Stainless steel grinder	MPPKN17X	MPPKW17X
Macina Gourmet/ Gourmet grinder	MPPKN17H	MPPKW17H
Legno/ Wood	Faggio/Beech	
Meccanica/ Mechanism	Acciaio Inox/ Inox Alluminio/ Aluminium	



## > Helical

Colore/ Colour	Acero naturale/ Natural maple	
Altezza/ Height	22	27
Macina standard/ Standard grinder	MPHA22	MPHA27
Macina Acciaio/ Stainless steel grinder	MPHA22X	MPHA27X
Macina Gourmet/ Gourmet grinder	MPHA22H	MPHA27H
Legno/ Wood	Acero naturale/ Natural maple	
Meccanica/ Mechanism	Acciaio Inox/ Inox Alluminio/ Aluminium	



## > Snake

Colore/ Colour	Acero naturale/ Natural maple	
Altezza/ Height	22	27
Macina standard/ Standard grinder	MPSNA22	MPSNA27
Macina Acciaio/ Stainless steel grinder	MPSNA22X	MPSNA27X
Macina Gourmet/ Gourmet grinder	MPSNA22H	MPSNA27H
Legno/ Wood	Acero naturale/ Natural maple	
Meccanica/ Mechanism	Acciaio Inox/ Inox Alluminio/ Aluminium	



## > Arlecchino

Colore/ Colour	Laccato / Lacquered			
	<i>lilla-viola/ lilac-purple</i>	<i>verde/ green</i>	<i>viola -lilla/ purple-lilac</i>	<i>azzurro-viola/ blue-purple</i>
Altezza/ Height	11	14	18	22
Macina standard/ Standard grinder	MPALV11	MPAVV14	MPAVL18	MPAAV22
Macina Acciaio/ Stainless steel grinder	MPALV11X	MPAVV14X	MPAVL18X	MPAAV22X
Legno/ Wood	Faggio/Beech			
Meccanica/ Mechanism	Acciaio Inox / Inox Alluminio/ Aluminium			





Colore/ Colour	Laccato / Lacquered			
	verde/ green	arancio-giallo/ orange-yellow	giallo-arancio/ yellow-orange	lilla-azzurro/ lilac-blue
Altezza/ Height	11	14	18	22
Macina standard/ Standard grinder	MPAVV11	MPAAG14	MPAGA18	MPALA22
Macina Acciaio/ Stainless steel grinder	MPAVV11X	MPAAG14X	MPAGA18X	MPALA22X
Legno/ Wood	Faggio/Beech			
Meccanica/ Mechanism	Acciaio Inox / Inox Alluminio/ Aluminium			



## > Spring

Colore/ Colour	Grigio polvere/ Grey	Wengè/ wengè
Altezza/ Height	27	27
Macina standard/ Standard grinder	MPSPFGP27	MPSPW27
Macina Acciaio/ Stainless steel grinder	MPSPFGP27X	MPSPW27X
Macina Gourmet/ Gourmet grinder	MPSPFGP27H	MPSPW27H
Legno/ Wood	Frassino tinto / Colored Ash	
Meccanica/ Mechanism	Acciaio Inox / Inox Alluminio / Aluminium	



## > Padouk

Colore/ Colour	Padouk/ Padouk		
Altezza/ Height	30	40	50
Macina standard/ Standard grinder	MPPO30	MPPO40	MPPO50
Macina Acciaio/ Stainless steel grinder	MPPO30X	MPPO40X	MPPO50X
Macina Gourmet/ Gourmet grinder	MPPO30H	MPPO40H	MPPO50H
Legno/ Wood	Frassino/ Ash		
Meccanica/ Mechanism	Acciaio Inox / Inox Alluminio / Aluminium		



## > Must

Colore/ Colour	Wengè/ Wenge				
Altezza/ Height	11	14	18	22	27
Macina standard/ Standard grinder	MPMUW11	MPMUW14	MPMUW18	MPMUW22	MPMUW27
Macina Acciaio/ Stainless steel grinder	MPMUW11X	MPMUW14X	MPMUW18X	MPMUW22X	MPMUW27X
Macina Gourmet/ Gourmet grinder	MPMUW11H	MPMUW14H	MPMUW18H	MPMUW22H	MPMUW27H
Legno/ Wood	Faggio/Beech				
Meccanica/ Mechanism	Acciaio Inox / Inox Alluminio/ Aluminium				



Colore/ Colour	Naturale/ Natural				
Altezza/ Height	11	14	18	22	27
Macina standard/ Standard grinder	MPMUN11	MPMUN14	MPMUN18	MPMUN22	MPMUN27
Macina Acciaio/ Stainless steel grinder	MPMUN11X	MPMUN14X	MPMUN18X	MPMUN22X	MPMUN27X
Macina Gourmet/ Gourmet grinder	MPMUN11H	MPMUN14H	MPMUN18H	MPMUN22H	MPMUN27H
Legno/ Wood	Faggio/Beech				
Meccanica/ Mechanism	Acciaio Inox / Inox Alluminio/ Aluminium				



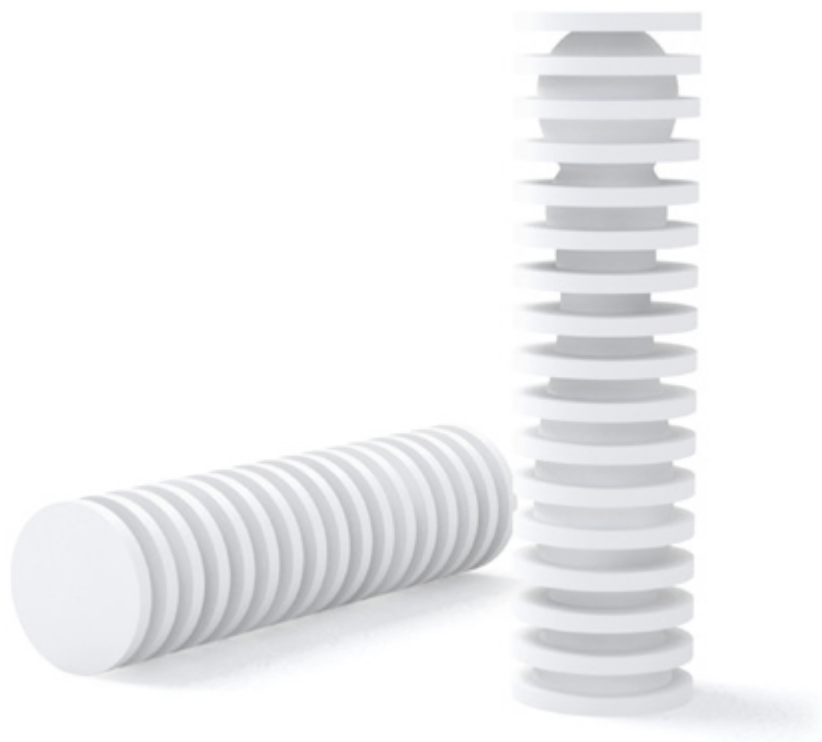




**Novità 2013** Macinatori  
*Novelty 2013 Grinders*

## >Deja Vù

Colore/ <i>Colour</i>	Laccato/ <i>laquered</i>
Altezza/ <i>Height</i>	22
Macina Gourmet/ <i>Gourmet grinder</i>	MPDJH22H
Legno/ <i>Wood</i>	Faggio/ <i>Beech</i>
Meccanica/ <i>Mechanism</i>	Acciaio Inox/ <i>Inox</i> Alluminio/ <i>Aluminium</i>





## > Shadow

Colore/ Colour	Acero naturale - laccato bianco/ Natural maple - laquered white	
Altezza/ Height	22	27
Macina Gourmet/ Gourmet grinder	MPSHB22H	MPSHB27H
Legno/ Wood	Acero naturale/ Natural maple	
Meccanica/ Mechanism	Acciaio Inox/ Inox Alluminio/ Aluminium	



## > Roccò

Colore/ Colour	Laccato bianco/ Laquered white	
Altezza/ Height	22	27
Macina Gourmet/ Gourmet grinder	MPROC22H	MPROC27H
Legno/ Wood	Acero naturale/ Natural maple	
Meccanica/ Mechanism	Acciaio Inox/ Inox Alluminio/ Aluminium	









**I cubotti** sali&pepi

*“I cubotti” salt&pepper*

## > Pepe Cubebe/Cubebe Pepper



Proveniente da coltivazioni thailandesi e indonesiane, è un pepe dall'aroma caldo, leggermente piccante, indicato per insaporire carni e verdure.

*Origin: Siam and Indonesia . This pepper with its warm and slightly spicy flavour is suited for meat and vegetables.*

**CUBPCUB**

## > Pepe Sichuan/Sichuan pepper



Proveniente dalla Cina, ha un aroma legnoso e resinato, mediamente piccante. Esaltatore di sapidità, è ideale il suo utilizzo sulla carne e sul pesce cucinato alla griglia.

*Origin: China. Flavour of wood and resin. With its slightly spicy taste, it enhances salty tastes and it is suited for both grilled meat and fish.*

**CUBPSHI**

## > Pepe Eros/Eros pepper



È un pepe bianco unito ad assenzio, con note di legno e amarognole. Ottimo su carni rosse, patate, salse.

*White pepper corns mixed with absyntium leaves, it has a bitter flavour of wood. Perfect for red meat, potatoes, and sauces.*

**CUBPERO**

## > Pepe del Peccato/Sinfut pepper



Pepe nero, cardamomo e menta con note balsamiche e mentolate. Indicato su carni bianche, verdure, minestroni e minestre o semplicemente su pasta al burro.

*Mint and cardamom give to black pepper a special balmy and menthol flavour. Suitable for white meat, vegetables soups, or to give an extra taste to a simply pasta with butter sauce.*

**CUBPEEC**

## > Sale Rosa Himalay/Pink Hymalaya salt



Sale fossile delle montagne himalayane, formatosi 200 milioni di anni fa, ricco di ferro e magnesio che danno origine al suo tipico e delicato colore. Ottimo per esaltare il gusto di qualunque pietanza, è consigliato per migliorare l'apporto di minerali nella dieta quotidiana.

*Fossil salt, that originated more than 200 million years ago.*

*Origin: Himalayan Mountains. Rich in iron and magnesium which gives it that special light pink colour. Suitable to all types of food, is recommend for the right quantity of minerals in your daily diet.*

**CUBSHR 100gr**

## > Sale Vaniglia Bourbon/Vanilla Bourbon salt



La preziosa vaniglia bourbon del Madagascar conferisce a questo sale un aroma floreale e dolce, adatto a contrastare i piatti salati ed i dolci al cucchiaio. Ideale in tutte le preparazioni di cucina creativa.

*Precious Vanilla Bourbon from Madagascar gives a special sweet and flowery taste to this salt. Giving a nice contrast in both salty dishes and spoon desserts.*

**CUBSVA 100gr**

## > Sale sale/Salt salt



Sale dalle qualità energizzanti e stimolanti date dal peperoncino, dal guaranà e dal ginseng. Consigliato per dare un tocco di originale vigore a tutte le vostre pietanze.

*The stimulating mix of chilli, guaranà and ginseng, will add an extravagant and extra taste to all your dishes.*

**CUBSSS 100gr**

## > Sale Afrodisiaco/Aphrodisiac salt



Lo zenzero e le spezie esotiche contenute in questo sale marino coinvolgono i sensi in un viaggio tra profumi e sapori seducenti, esaltando tutti i vostri cibi.

*Ginger and exotic spices mixed with sea salt will take you to fantastic journey of seductive smells and tastes, giving that 'extra taste' to all your dishes.*

**CUBSAF 100gr**

## > Sale Mojiito/Mojiito salt



Sulla base del sale Rosa dell'Himalaya, la menta, le scorze e gli oli essenziali di limone danno a questo mix un gusto fresco e intenso, come il famoso cocktail da cui prende il nome. Perfetto sul pesce e sulle carni bianche.

*It belongs to the precious family of Himalayan Pink salt. Mint, rind and essential oil of lemon, give to this mixture a fresh and intense flavour like the popular cocktail. Specially suited for fish and white meat.*

**CUBSMJ 100gr**

## > Sale Cheese/Cheese salt



Il grande apporto di minerali di ferro e magnesio tipico del sale Rosa dell'Himalaya, con l'aggiunta di un tocco di spezie mediterranee particolarmente adatte ad accompagnare formaggi molli, caprini e ricotte.

*Pink Himalayan salt is rich in iron and magnesium minerals. A selected bouquet of Mediterranean flavours make this mix the best choice for sweet cheese, goat cheese and ricotta cheese.*

**CUBSCH 100gr**

## > Sale Danese Affumicato/*Pink Hymalaya salt*



Frutto di un lungo lavoro di affumicatura con legno di quercia e olmo rosso, secondo l'antica ricetta Danese. Un gusto unico da accompagnare con una vasta gamma di piatti: da provare sulla pasta alla carbonara, nelle zuppe, nelle uova e nelle frittate.

*This special salt is obtained by a long smoking process of oak and red elm wood, according to the ancient Danish tradition. Its original taste perfectly matches with a wide variety of dishes like Italian "pasta carbonara", soups, and eggs.*

**CUBSDA 100gr**

## > Sale Blu Persia/*Blue persian salt*



E' un salgemma naturale che proviene dalle millenarie miniere di sale dell'Iran. E' molto raro e la sua particolare colorazione è dovuta alla silvinite, una variante del reticolo cristallino del sodio. Ha un gusto estremamente salato ma non persistente, e successivamente lascia in bocca un piacevole sapore speziato.

*This mineral salt sees its origin in thousand- year -old Iranian mine. It is very rare and its distinctive colour it due to the silvinite crystal (a natural modification of sodium crystal). Its a very salty, but not persistent taste leaves a pleasant spicy flavour.*

**CUBSBP 100gr**

## > Sale Nero Hawaii/*Black Hawaiian salt*



E' un sale evaporato al sole delle Hawaii, in un'isola di origine vulcanica e combinato con carbone vegetale che gli conferisce il caratteristico colore nero vellutato. Il sushi e il sashimi sono alcuni dei piatti nei quali il Black Lava può esaltarne la presentazione o accentuarne l'aroma. A fine cottura su pesce, bistecche, patate fritte e verdure o sul bicchiere del Margarita.

*Black Lava salt is dried upon the Hawaiian sun, and mixed with vegetable carbon, to obtain a distinctive velvet black coloured salt. Sushi and Sashimi are the most suited dishes for Black Lava salt, involving and enriching both sight and taste. Black Lava salt is also recommended as a final touch on fish, steaks and fries, or as a decoration for your Margarita cocktail.*

**CUBSNH 100gr**

## > Sale Rosso Hawaii/*Red Hawaiian salt*



Alaea è il tradizionale sale da tavola Hawaiano, che prende il nome da un minerale naturale, un'argilla rossa di origine vulcanica. Ha un gusto molto più intenso degli altri sali ed un grammo di sale Hawaiano contiene una quantità di ferro nettamente superiore a quella contenuta nel sale comune. Si utilizza su carni alla brace e arrosti.

*Alaea is the original name of the traditional Hawaiian salt. It belongs to the red clay minerals, originated from the volcanic areas. In comparison with other salts, the red Hawaiian has a more intense taste, and it is very rich in iron. The red Hawaiian salt is perfect for grilled and roast meat.*

**CUBSRH 100gr**











spezië&co.

Via Leonardo da Vinci, 42  
28887 Omegna (VB) Italy  
phone/fax +39 0323 862440  
mobile phone +39 328 2205182  
info@spezie.co.it  
www.spezie.co.it



LAGO MAGGIORE CASALINGHI