

CATALOGO



PRIMA

101
NATURAL GASTRONOMIC ESSENCES





Risotto con Quintessenza Bergamotto e gambero rosso
di Tiziano Mita

#Scopri

**CUCINARE
E' COME DIPINGERE.
OGNI ALIMENTO
DONA LA QUINTESSENZA
GIUSTA PER PROFUMARE
UNA VERA OPERA
D'ARTE.**

Con le essenze aromatiche PRI.MA., percorri i sentieri autentici del gusto dei cibi per creare nuove esperienze di sapore. Un mix di profumi, naturalezza e benessere che ti porterà lontano. Buon viaggio!



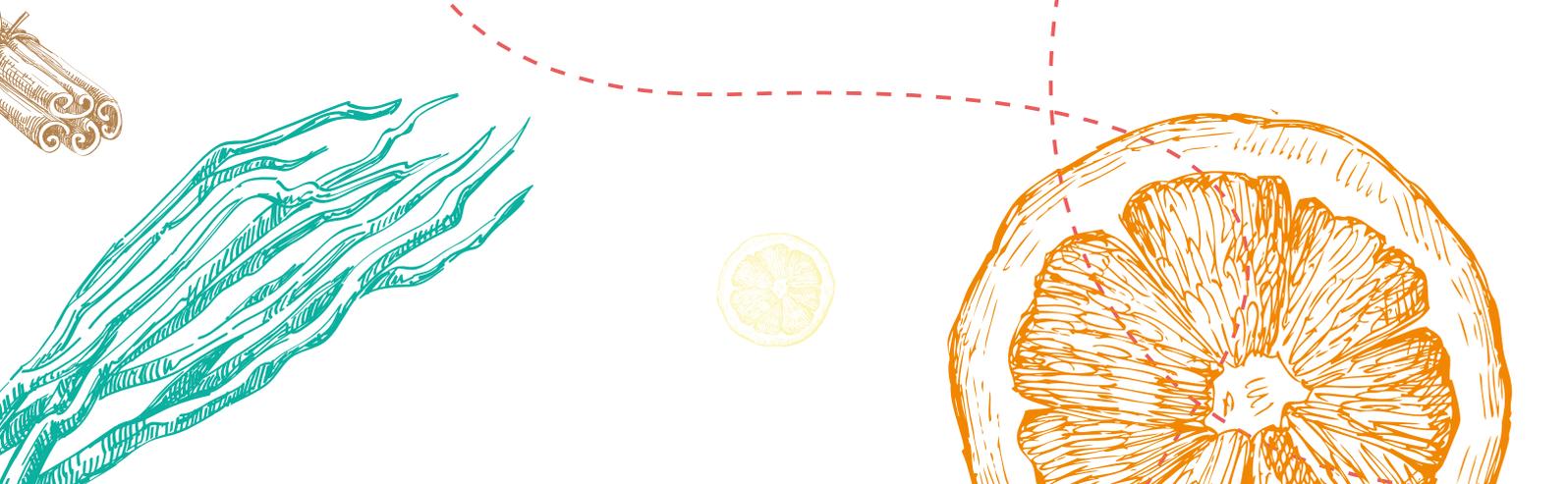
DUE STORIE, UN'UNICA PASSIONE

VITO & TIZIANO PRI.MA.'S FOUNDERS

Vito, 33 anni, laurea in economia in Bocconi e un presente da amministratore della sua azienda erboristica in Puglia. Eternamente in viaggio tra Bari e New York (sua città natale), è sempre accompagnato da note rock rigorosamente made in U.S.A. e dalla voglia di sperimentare tra i fornelli.

Tiziano, 37 anni, pastry chef. Parte giovanissimo da Brindisi per ficcare il naso nella gastronomia di mezzo mondo, dall'Inghilterra al Giappone, passando da Parigi dove perfeziona la sublime missione di dolciere, professione che oggi svolge tra gli ulivi secolari della Valle d'Itria in Puglia.

Si incontrano e fondano **PRI.MA.** Storie diverse per un'unica passione: gusto, creatività e benessere in cucina.





LE ESSENZE AROMATICHE PRI.MA.

INNOVAZIONE & QUALITA' IN GASTRONOMIA

PRI.MA., fusione delle parole "prima" e "materia", nasce per ridare spazio e forma al gusto autentico degli alimenti.

Così hanno preso vita le essenze della sua linea, risultato di un innovativo processo di estrazione degli oli essenziali di frutti, fiori, spezie e piante officinali.

Pepe, lime, cannella, zenzero sono alcune delle essenze **PRI.MA.** con cui sperimentare in cucina, le "virtù" naturali dei cibi.

Sempre garantita, la qualità delle sue preparazioni, grazie all'alta volatilità della profumazione

dei suoi oli essenziali e alla contemporanea stabilità in cottura che lascia intatti gusto e salubrità.

Per questo **PRI.MA.** è sinonimo di ricercatezza e qualità nel mondo della gastronomia.



Tiziano Mita



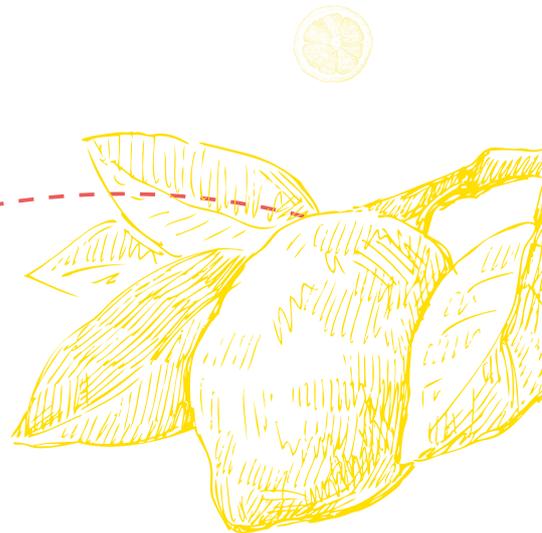
SCOPRI, CREA, GUSTA

LA MISSION DI PRI.MA.

Guarda. Assaggia. Espira. Chiudi gli occhi e ascolta il tuo palato. Sogna. Ricorda. Sorridi. Apri gli occhi. Cosa vedi? E' il mondo di **PRI.MA.**, un'esperienza ricca di sensi con al centro una mission precisa: riscoprire l'amore per il gusto grazie ad essenze aromatiche

esclusive. Arricchirai i tuoi menù amplificando il profumo autentico del cibo e restituendo al corpo la gioia naturale degli alimenti senza l'artificio degli aromi sintetici.

PRI.MA. scopri, crea e gusta l'essenza naturale della cucina.





IL NOSTRO PROGETTO DI RICERCA



Tra cibo, scienza e benessere.

Dietro la produzione delle essenze aromatiche **PRI.MA.**, c'è una costante attenzione alla ricerca e ai progetti innovativi, frutto di "naturali interazioni" tra il mondo del cibo con altri possibili "universi" affini. Qui il termine "cibo" vuol dire salute, benessere, emozione, sogno, curiosità. Così è nato il progetto di ricerca, **PRI.MA.**: un viaggio per esplorare il rapporto tra cibo, mente e corpo: un percorso per comprendere come il cervello crea la percezione del gusto e come questo influenza positivamente memoria ed emozioni.

Con un team d'avanguardia di biologi, nutrizionisti e chef si è partiti dai concetti "cari" alla neurogastronomia per esplorare le nuove frontiere del gusto.

ESSENZE PRI.MA. QUINTESSENZE DI GUSTO

Oltre i classici oli essenziali aromatici. La differenza è nell'estrazione.

Cosa contraddistingue gli aromi **PRI.MA.**? La "differenza" è la modalità estrattiva: evaporazione, ricondensazione e ricaduta.

Si va oltre i comuni oli essenziali aromatici, superando i classici limiti legati ad esempio all'instabilità a determinate temperature, che li renderebbe sgradevoli al palato.

PRI.MA. infatti vuol dire

quintessenza del gusto!

Partiamo da oli essenziali estratti naturalmente tramite correnti di vapore; li misceliamo con l'alcool e i sali mineali estratti dalla pianta.

Questa miscela bolle a bassa temperatura (in sottovuoto), evapora e si ricondensa in un moto circolatorio continuo. Ciò che otteniamo è la quintessenza dell'alimento, del suo gusto e sapore. Nel marchio **PRI.MA.**, due vasi capovolti a rappresentare l'univoco processo circolatorio.

Inoltre con l'aggiunta di antiossidanti naturali, la quintessenza **PRI.MA.** diventa stabile in cottura fino alla temperatura di 300°!



LE CERTIFICAZIONI

*Qualità, salubrità
e sostenibilità.*

Tutti gli oli essenziali, “cuore” delle essenze PRI.MA, sono in possesso di certificazione BIO e SOIL ASSOCIATION FOOD ORGANIC a garanzia della totale qualità, salubrità e sostenibilità delle “materie prime” scelte nei processi produttivi.



CERTIFICAZIONE
BIOLOGICO - ICEA



CERTIFICAZIONE
GMP - SGS



MATERIE PRIME
CERTIFICATE
SOIL ASSOCIATION

APPENDICE: COS'E' LA NEUROGASTRONOMIA

La neurogastronomia è la scienza interdisciplinare che esplora il comportamento del cervello in rapporto ai cibi. Tra i suoi padri, Gordon Shepherd, professore di Neurobiologia della Yale Medical School e appartenente alla Society of Neurogastronomy. Lo studio e la produzione delle essenze aromatiche **PRI.MA.** si ispira a questo approccio partendo dall'analisi sul rilascio di alcuni particolari neurotrasmettitori dal nostro cervello dovuto all'assunzione di alimenti aventi “gusti” diversi.

Che cosa accade ad esempio quando mangiamo un piatto a cui abbiamo aggiunto un'essenza di melissa? Ci rilassiamo, migliora il nostro umore e quindi oltre a percepire bene e meglio un gusto che ci piace, miglioriamo il nostro generale benessere.

PRI.MA. vuole percorrere i nuovi sentieri appena tracciati dalla neurogastronomia per abbinare la forza del gusto delle proprie quintessenze a salute e benessere.

PRI.MA., IL PASSEPARTOUT PER INCONTRARE SUBLIMI
SINESTESIE DI PIACERE.

Dessert di cioccolato bianco alla
Quintessenza Pri.Ma. Arancia, Crumble
Speculos e gel alla fragola alla Quintessenza
Pri.Ma. Basilico
di **Tiziano Mita**





#Crea

ESSENZE AROMATICHE PER CREARE LA TUA CUCINA. OLTRE I LIMITI DEL GUSTO.

Aromi floreali, agrumi,
piante aromatiche, spezie e semi.
Scoprine qui i dettagli.



PRIMA
NATURAL
GASTRONOMIC
ESSENCES

AROMI FLOREALI

Le quintessenze di Fiori

Simboli per eccellenza di bellezza, vita ed emozione, i fiori sono usati da migliaia di anni anche in cucina da popoli e civiltà differenti: cinesi, greci e latini solo per citarne alcuni. Impreziosire i piatti con le quintessenze "floreali" PRI.MA è dunque il modo migliore per dare colore, sapore e fantasia alle nostre ricette, legando tradizione, innovazione, gusto e benessere.

Camomilla Bio *Chamomile Organic*

*Essenza naturale per alimenti
a base di olio essenziale di Camomilla bio*

Gelsomino Bio *Jasmine Organic*

*Essenza naturale per alimenti
a base di olio essenziale di Gelsomino bio*

Lavanda Bio *Lavender Organic*

*Essenza naturale per alimenti
a base di olio essenziale di Lavanda bio*

Rosa Damascena Bio *Rose Damascus Organic*

*Essenza naturale per alimenti
a base di olio essenziale di Rosa Damascena bio*

Ylang Ylang Bio *Ylang Ylang Organic*

*Essenza naturale per alimenti
a base di olio essenziale di Ylang Ylang bio*

INGREDIENTI COMUNI A TUTTE LE ESSENZE

- ALCOL BIO
- GLICEROLO
- OLIO ESSENZIALE
- ANTIOSSIDANTE: E306

FORMATI DISPONIBILI

- 50 ml
- 100 ml con erogatore spray
- 500 ml





PRIMA

INTENSA FRESCHEZZA

Le quintessenze di Agrumi

Gli agrumi del Mediterraneo sposano i nostri oli essenziali. Nasce così una specifica linea dall'intensa e inconfondibile naturalezza fatta di perfetti distillati di fragranza e proprietà benefiche tipiche degli agrumi italiani. Ideali da aggiungere alle ricette per donare nuove atmosfere ai cibi e infinita intensa freschezza al palato.

Arancio Bio

Orange Organic

Essenza naturale per alimenti
a base di olio essenziale di Arancio bio

Bergamotto Bio

Bergamot Organic

Essenza naturale per alimenti
a base di olio essenziale di Bergamotto bio

Limone Bio

Lemon Organic

Essenza naturale per alimenti
a base di olio essenziale di Limone bio

Lime Bio

Lime Organic

Essenza naturale per alimenti
a base di olio essenziale di Lime bio

Mandarino Rosso Bio

Mandarin (Red) Organic

Essenza naturale per alimenti
a base di olio essenziale di Madarino Rosso bio

May Chang Bio

May Chang Organic

Essenza naturale per alimenti
a base di olio essenziale di May Chang bio

INGREDIENTI COMUNI A TUTTE LE ESSENZE

- ALCOOL BIO
- GLICEROLO
- OLIO ESSENZIALE
- ANTIOSSIDANTE: E306

FORMATI DISPONIBILI

- 50 ml
- 100 ml con erogatore spray
- 500 ml

SAPORI DI TRADIZIONE

Le quintessenze di Piante Aromatiche

Una finestra sulla migliore tradizione culinaria italiana fatta di essenze capaci di riportare alla mente sapori antichi e soavi ricordi. Basilico, menta, alloro e salvia, sono alcune delle proposte che troverete in questa sezione. Ripartite da ciò che è caro al vostro cuore per dare note di creatività e innovazione ai vostri piatti.



Alloro Bio
Laurel Bay Organic
Essenza naturale per alimenti
a base di olio essenziale di Alloro bio

NEW **Origano Bio**
Oregano Organic
Essenza naturale per alimenti
a base di olio essenziale di Origano bio

Aneto Bio
Dill seeds Organic
Essenza naturale per alimenti
a base di olio essenziale di Aneto bio

Pino Bio
Pine Organic
Essenza naturale per alimenti
a base di olio essenziale di Pino bio

Basilico Bio
Basil Organic
Essenza naturale per alimenti
a base di olio essenziale di Basilico bio

NEW **Rosmarino Bio**
Rosemary Organic
Essenza naturale per alimenti
a base di olio essenziale di Rosmarino bio

Eucalipto Bio
Eucalyptus Organic
Essenza naturale per alimenti
a base di olio essenziale di Eucalipto bio

Salvia Bio
Sage Organic
Essenza naturale per alimenti
a base di olio essenziale di Salvia bio

INGREDIENTI COMUNI A TUTTE LE ESSENZE

- ALCOOL BIO
- GLICEROLO
- OLIO ESSENZIALE
- ANTIOSSIDANTE: E306

FORMATI DISPONIBILI

- 50 ml
- 100 ml con erogatore spray
- 500 ml

NEW **Lemongrass Bio**
Lemongrass Organic
Essenza naturale per alimenti
a base di olio essenziale di Lemongrass bio

Santoreggia Bio
Winter Savory Organic
Essenza naturale per alimenti
a base di olio essenziale di Santoreggia bio

Menta Bio
Peppermint Organic
Essenza naturale per alimenti
a base di olio essenziale di Menta bio

Timo Bio
Thyme Organic
Essenza naturale per alimenti
a base di olio essenziale di Timo bio

Mentastro Bio
Spearmint Organic
Essenza naturale per alimenti
a base di olio essenziale di Mentastro bio



TOCCO D'ORIENTE

Le quintessenze di Spezie e Semi

Cannella, anice, zenzero e molto altro ancora per aggiungere un tocco d'oriente alla tua voglia di sperimentare in cucina. Inizia il tuo viaggio alla scoperta di sapori esotici straordinari che uniscono culture, ricette classiche e nuove creazioni. Dai vita ai tuoi abbinamenti speciali e stupisci i tuoi commensali.

Anice stellato Bio

Star anise Organic

Essenza naturale per alimenti
a base di olio essenziale Anice stellato bio

Noce Moscata Bio

Nutmeg Organic

Essenza naturale per alimenti
a base di olio ess.le di Noce Moscata bio

Cannella Bio

Cinnamon Organic

Essenza naturale per alimenti
a base di olio essenziale di Cannella bio

Pepe nero Bio

Black pepper Organic

Essenza naturale per alimenti
a base di olio essenziale di Pepe nero bio

Cardamomo Bio

Cardamom Organic

Essenza naturale per alimenti
a base di olio essenziale di Cardamomo bio

Zenzero Bio

Ginger Organic

Essenza naturale per alimenti
a base di olio essenziale di Zenzero bio

Coriandolo Bio

Coriander Organic

Essenza naturale per alimenti
a base di olio essenziale di Coriandolo bio

Cumino Bio

Cumin Organic

Essenza naturale per alimenti
a base di olio essenziale di Cumino bio

Finocchio Bio

Fennel Organic

Essenza naturale per alimenti
a base di olio essenziale di Finocchio bio

Ginepro Bio

Juniper Organic

Essenza naturale per alimenti
a base di olio essenziale di Ginepro bio

INGREDIENTI COMUNI A TUTTE LE ESSENZE

- ALCOOL BIO
- GLICEROLO
- OLIO ESSENZIALE
- ANTIOSSIDANTE: E306

FORMATI DISPONIBILI

- 50 ml
- 100 ml con erogatore spray
- 500 ml





Passatelli alla Quintessenza May Chang con vongole e gamberi
di **Tiziano Mita**

A close-up photograph of a clam shell, partially open, showing its orange and white interior. The clam is resting on a green, textured vegetable, possibly a zucchini or cucumber, which is also partially open. The background is a soft, out-of-focus white surface.

#Gusta

CREARE RICETTE E' UN MODO STRAORDINARIO PER COMUNICARE IL NOSTRO UNIVERSO. NOI INIZIAMO DA QUI.

Scopri, Crea e Gusta le essenze PRI.MA., ideali in cucina, per prodotti da forno, pasticceria, cocktail e mixed drink.

PRI**MA**
NATURAL
GASTRONOMIC
ESSENCES



CUCINA

POLLO IN COCCIO CON PATATE E FRIGGITELLI ALLA QUINTESSENZA PRI.MA LIMONE

INGREDIENTI:

- 1 kg pollo ruspante
- 300 g patate
- 100 g peperoni friggibili
- 50 g olio EVO
- Sale Maldon
- Pepe
- Quintessenza Pri.Ma. Limone
- Fondo di pollo alla Quint.za Pri.Ma. Limone

INGREDIENTI PER IL FONDO:

- 4 kg acqua
- 2 kg ossi di pollo
- 200 g vino bianco secco
- 160 g carote mirepoix
- 140 g cipolla mirepoix
- 100g sedano mirepoix
- 50g Olio EVO
- q.b. Quintessenza Pri.Ma Limone

PROCEDIMENTO:

Disossare il pollo, marinare con sale maldon, pepe e un paio di vaporizzazioni di Quintessenza PriMa Limone bio. Disporre nel sacchetto sottovuoto e cuocere a 62°C per 12 ore. Rosolare in una padella i pezzi di pollo con le patate e i peperoni, bagnare con il fondo di pollo alla quintessenza di limone, disporre il tutto nel cocchio e cuocere in forno a 190°C per circa 12 minuti.

PROCEDIMENTO FONDO:

Tagliare gli ossi a pezzi, lavarle ed asciugarle. Disporre in una casseruola gli ossi con l'olio d'oliva e le verdure, far rosolare a fuoco vivace. Ricoprire con parte dell'acqua e far ridurre, bagnare con il vino. Una volta evaporato l'alcool del vino coprire con la restante acqua altre due volte a fuoco dolce. Filtrare e raffreddare. Raggiunta la temperatura di 22°-25° aggiungere la Quintessenza Limone Bio (q.b.).

PASSATELLI AL TIMO E PECORINO ALLA QUINTESSENZA PRI.MA MAY CHANG

INGREDIENTI PER I PASSATELLI:

- 100 g pancarré grattugiato senza crosta
- 60 g uovo
- 25 g pecorino
- 25 g parmigiano
- 25 g burro fuso
- q.b. prezzemolo tritato
- q.b. Quintessenza Pri.Ma May Chang
- q.b. olio EVO
- q.b. sale e pepe

INGREDIENTI PER LA FINITURA:

- 400 g vongole sgusciate
- q.b. prezzemolo
- q.b. aglio
- 18 g gamberi rossi di Gallipoli
- q.b. vino bianco
- q.b. sale bilanciato
- q.b. Quintessenza Pri.Ma May Chang

PROCEDIMENTO PASSATELLI:

Frullare burro, prezzemolo e sale, impastare con i restanti ingredienti e formare dei piccoli cilindri. Cuocere i passatelli in acqua bollente salata per circa 1 minuto e scolare.

PROCEDIMENTO CONDIMENTO:

Aprire le vongole in una casseruola, con l'aggiunta dell'aglio schiacciato, gambi di prezzemolo e il vino bianco secco. Una volta scolati i passatelli spadellare con le vongole e la loro acqua di cottura e far ridurre leggermente. Rifinire il piatto con i gamberi marinati precedentemente a freddo con sale bilanciato e Quintessenza Pri.Ma May Chang.



Pollo in cocchio con patate e friggibili alla Quintessenza Pri.Ma Limone di **Tiziano Mita**



Passatelli al Timo e Pecorino alla Quintessenza Pri.Ma May Chang di **Tiziano Mita**



PANIFICAZIONE

TARALLI DI PASTA MADRE ALLA QUINTESSENZA PRI.MA. FINOCCHIO

INGREDIENTI:

- 100 g lievito madre maturo
- 100 g farina di farro integrale
- 100 g farina di grano duro
- 100 g farina integrale di grano tenero
- 50 ml circa acqua
- 50 ml Olio EVO
- 100 ml vino bianco
- 20 g sale integrale fino
- 6 ml Quintessenza Pri.Ma Finocchio

PROCEDIMENTO:

Impastare il lievito madre, le farine e l'acqua per un paio di minuti, sciogliere il sale nel vino e inserire l'olio a filo e la Quintessenza PRI.MA. Finocchio Bio. Lavorare fino a quando l'impasto non si stacca dalle pareti della boule; far riposare l'impasto coperto a temperatura di 24-25°C per circa 30min. Trascorso questo tempo dividere l'impasto in filoncini e adagiarli su una teglia, far riposare ancora per altri 15min. Procedere quindi con la realizzazione dei taralli; una volta formati i taralli bollirli in abbondante acqua e cuocerli fino a quando non salgono a galla. Scolarli e adagiarli su una teglia. Cuocerli in forno a 190°C per 15 minuti fino a doratura.

PANE DI SEMOLA RIMACINATA ALLA QUINTESSENZA PRI.MA. TIMO

INGREDIENTI:

- 1 kg semola rimacinata
- 600 g acqua
- 300 g LiCoLi
- 100 g Pomodori secchi
- 14 ml Quintessenza Pri.Ma. Timo
- 20 g sale

PROCEDIMENTO:

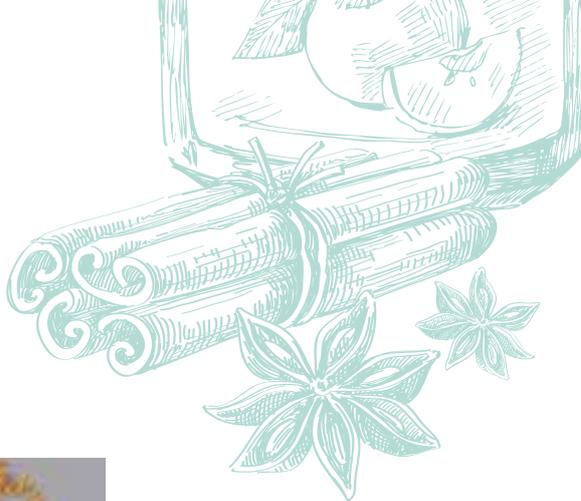
Inserire semola, acqua e LiCoLi in planetaria e iniziare la lavorazione. Una volta che gli ingredienti si saranno amalgamati, aggiungere la Quintessenza Pri.Ma. Rosmarino Bio, i pomodori secchi e il sale. Impastare fino ad ottenere un composto omogeneo ed elastico. Far lievitare a 20° per 5 ore, dividere l'impasto in due e formare. Far lievitare per altre due ore alla stessa temperatura e infornare a 200° per circa 60 minuti fino a giusta colorazione.



Specialità realizzate con farine intergali, semola rimacinata e Quintessenze Pri.Ma di **Marco Lattanzi**

Pane di semola rimacinata con pomodori secchi e Quintessenza Pri.Ma. Timo di **Marco Lattanzi**





Crumble Speculos alla Quintessenza Pri.Ma Cannella e cremoso alla Quintessenza Pri.Ma Limone e Cardamomo con gel alla fragola di **Tiziano Mita**

PASTICCERIA

CRUMBLE E CREMOSO AI PROFUMI MEDITERRANEI CON QUINTESSENZA PRI.MA. LIMONE E CARDAMOMO

INGREDIENTI CREMOSO:

- 133 g latte
- 27 g zucchero
- 133 g panna
- 54 g tuorlo
- 170 g cioccolato ivoire
- 1.8 g gelatina in fogli
- 1 ml Quintessenza Pri.Ma Limone
- 1 ml Quintessenza Pri.Ma Cardamomo

INGREDIENTI CRUMBLE:

- 800 g farina 180 W
- 400 g burro
- 260 g zucchero moscovado
- 260 g zucchero di canna grezzo
- 100 g uova intere
- 30 g latte intero
- 4 g sale
- 2 g buccia arancia
- 12 g baking
- 10 ml Quintessenza Cannella Bio

PROCEDIMENTO CREMOSO:

Portare il latte a 84°, aggiungere zucchero, panna e tuorlo; mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo. Porre il cioccolato ivoire a pezzi in una boule: versare la crema ancora calda, la gelatina precedentemente reidratata, la Quintessenza Pri.Ma Limone e quella di Cardamomo. Mixare il tutto e far rapprendere in frigo con pellicola a contatto per una notte intera.

PROCEDIMENTO CRUMBLE:

Unire tutti gli ingredienti insieme in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto compatto. Realizzare i crumble della forma desiderata e cuocere a 160 °C per 15 minuti circa.

MURGIA ROCKS ALLA QUINTESSENZA PRI.MA PINO

INGREDIENTI:

- 200 g cioccolato ivoire per copertura
- 80 g maltodestrina di tapioca
- 2 g sale
- 3 ml Quintessenza Pri.Ma. Pino

PROCEDIMENTO:

Sciogliere il cioccolato nel microonde, unire le maltodestrine, il sale e la Quintessenza Pri.Ma. Pino; lavorare fino ad ottenere un composto modellabile. Formare pezzi irregolari (simili a dei sassi) e lasciare cristallizzare per circa 3 ore a temperatura ambiente fino a completo indurimento.

Murgia Rocks alla Quintessenza Pri.Ma. Pino di **Tiziano Mita**





Cocktail Shining Nail alle Quintessenze Pri.Ma. Pepe Nero e Cannella di “Bar Project Academy”

MIXOLOGY

SHINING NAIL

INGREDIENTI:

- Scotch whisky: 5 cl
- Drambuie: 2 cl
- Quaglia chinotto: 2 cl
- Branca menta: ¼ di teaspoon
- Quintessenza Pri.Ma. Pepe Nero: ¼ teaspoon
- Quintessenza Pri.Ma. Cannella: ¼ teaspoon
- Garnish: menta, lemon grass
- Tecnica: stir e strain on the rock
- Bicchiere: old fashioned

NOTE:

Rivisitazione di un grande classico come il rusty nail. Ispirato ai concetti di aromaticità e balsamicità senza tralasciare i profumi dettati dalla presenza del liquore al chinotto uniti ai profumi delle Quintessenze Pri.Ma. Pepe Nero e Cannella.

TREAT YOURSELF

INGREDIENTI:

- Basilico: 4/5 leaves
- Banana: ½ Banana
- Succo Di Limone: 1.5cl
- Succo Arancia: 3cl
- Honey Mix: 2.5cl
- Quintessenza Pri.Ma. Zenzero: ¼ Teaspoon
- Quintessenza Pri.Ma. Rosmarino: ¼ Teaspoon
- Sale Blu: Q.B.
- Garnish: Testa Di Basilico
- Tecnica: flash blend
- Bicchiere: collins

NOTE:

Il cocktail detossicante per antonomasia. Una miscela corroborante ideata per il benessere del corpo e della mente, caratterizzata dalla freschezza del basilico e dalla Quintessenza Pri.Ma. Rosmarino. Un drink impreziosito dai succhi di limone e arancia e dalla Quintessenza Pri.Ma. Zenzero. Ammorbidisce il tutto il miele esaltato dal sale blu. Ottimo apporto di potassio e Vitamina C.



Cocktail Treat Yourself alle Quintessenze Pri.Ma. Zenzero e Rosmarino di “Bar Project Academy”

Caratteristiche delle essenze Pri.Ma.

PIANTE AROMATICHE

	QUANTITÀ A FREDDO	QUANTITÀ A CALDO	PROFUMAZIONE	INTENSITÀ AL GUSTO	PERSISTENZA AL PALATO	PERCEZIONE NEL PIATTO
Alloro Bio	0.2% < X < 0.7% 2 ml/Kg - 7 ml/kg	1% < X < 1.5% 10 ml/Kg - 15 ml/kg	●	●	●	●
Aneto Bio	0.2% < X < 0.7% 2 ml/Kg - 7 ml/kg	1% < X < 1.5% 10 ml/Kg - 15 ml/kg	●	●●	●	●
Basilico Bio	0.2% < X < 0.7% 2 ml/Kg - 7 ml/kg	1% < X < 1.5% 10 ml/Kg - 15 ml/kg	●	●	●	●
Eucalipto Bio	0.2% < X < 0.7% 2 ml/Kg - 7 ml/kg	1% < X < 1.5% 10 ml/Kg - 15 ml/kg	●●●	●●●	●●	●●
Lemongrass NEW	0.2% < X < 0.7% 2 ml/Kg - 7 ml/kg	1% < X < 1.5% 10 ml/Kg - 15 ml/kg	●●●	●●●	●●●	●●●
Menta Bio	0.1% < X < 0.5% 1 ml/Kg - 5 ml/kg	1% < X < 1.5% 10 ml/Kg - 15 ml/kg	●●	●●	●●	●
Mentastro Bio	0.1% < X < 0.5% 1 ml/Kg - 5 ml/kg	1% < X < 1.5% 10 ml/Kg - 15 ml/kg	●●●	●●●	●●	●●
Origano Bio NEW	0.2% < X < 0.7% 2 ml/Kg - 7 ml/kg	1% < X < 1.5% 10 ml/Kg - 15 ml/kg	●●●	●●●●	●●●	●●●●
Pino Bio	0.2% < X < 0.7% 2 ml/Kg - 7 ml/kg	1% < X < 1.5% 10 ml/Kg - 15 ml/kg	●●	●●	●●	●●
Rosmarino Bio NEW	0.2% < X < 0.7% 2 ml/Kg - 7 ml/kg	1% < X < 1.5% 10 ml/Kg - 15 ml/kg	●●●	●●●●	●●●	●●●
Salvia Bio	0.2% < X < 0.7% 2 ml/Kg - 7 ml/kg	1% < X < 1.5% 10 ml/Kg - 15 ml/kg	●●	●	●	●
Santoreggia Bio	0.2% < X < 0.7% 2 ml/Kg - 7 ml/kg	1% < X < 1.5% 10 ml/Kg - 15 ml/kg	●●	●●●	●●	●●
Timo Bio	0.1% < X < 0.3% 1 ml/Kg - 3 ml/kg	0.7% < X < 1% 7 ml/Kg - 10 ml/kg	●●●	●●●	●●●	●●

FIORI

	QUANTITÀ A FREDDO	QUANTITÀ A CALDO	PROFUMAZIONE	INTENSITÀ AL GUSTO	PERSISTENZA AL PALATO	PERCEZIONE NEL PIATTO
Camomilla Bio	0.1% < X < 0.5% 1 ml/Kg - 5 ml/kg	0.5% < X < 1% 5 ml/Kg - 10 ml/kg	●	●●	●	●●
Gelsomino Bio	0.1% < X < 0.3% 1 ml/Kg - 3 ml/kg	0.5% < X < 1% 5 ml/Kg - 10 ml/kg	●●●●	●●●	●●●	●●●
Lavanda Bio	0.1% < X < 0.5% 1 ml/Kg - 5 ml/kg	0.5% < X < 1% 5 ml/Kg - 10 ml/kg	●●●	●●●	●●	●●
Rosa Damascena Bio	0.1% < X < 0.5% 1 ml/Kg - 5 ml/kg	0.5% < X < 1% 5 ml/Kg - 10 ml/kg	●●●	●●●	●●	●●
Ylang Ylang Bio	0.1% < X < 0.5% 1 ml/Kg - 5 ml/kg	0.5% < X < 0.1% 5 ml/Kg - 10 ml/kg	●●●	●●	●●	●●●

SPEZIE E SEMI

	 QUANTITÀ A FREDDO	 QUANTITÀ A CALDO	 PROFUMAZIONE	 INTENSITÀ AL GUSTO	 PERSISTENZA AL PALATO	 PERCEZIONE NEL PIATTO
Anice stellato Bio	0.2% < X < 0.7% 2 ml/Kg - 7 ml/kg	1% < X < 1.5% 10 ml/Kg - 15 ml/kg	●●●	●●●●	●●	●●
Cannella Bio	0.2% < X < 0.7% 2 ml/Kg - 7 ml/kg	1% < X < 1.5% 10 ml/Kg - 15 ml/kg	●●●	●●●●	●●●●	●●
Cardamomo Bio	0.2% < X < 0.7% 2 ml/Kg - 7 ml/kg	1% < X < 1.5% 10 ml/Kg - 15 ml/kg	●	●●	●	●
Coriandolo Bio	0.2% < X < 0.7% 2 ml/Kg - 7 ml/kg	1% < X < 1.5% 10 ml/Kg - 15 ml/kg	●	●●	●	●●
Cumino Bio	0.2% < X < 0.5% 2 ml/Kg - 5 ml/kg	0.7% < X < 1% 7 ml/Kg - 10 ml/kg	●●	●●●●	●●	●●●●
Finocchio Bio	0.2% < X < 0.7% 2 ml/Kg - 7 ml/kg	1% < X < 1.5% 10 ml/Kg - 15 ml/kg	●●	●●●●	●●●●	●
Ginepro Bio	0.2% < X < 0.7% 2 ml/Kg - 7 ml/kg	1% < X < 1.5% 10 ml/Kg - 15 ml/kg	●●	●●●●	●●	●●
Noce moscata Bio	0.1% < X < 0.3% 1 ml/Kg - 3 ml/kg	0.7% < X < 1% 7 ml/Kg - 10 ml/kg	●●●●●	●●●●	●●●●	●●●●
Pepe nero Bio	0.2% < X < 0.7% 2 ml/Kg - 7 ml/kg	1% < X < 1.5% 10 ml/Kg - 15 ml/kg	●●●	●●●●	●●●●	●●
Zenzero Bio	0.2% < X < 0.7% 2 ml/Kg - 7 ml/kg	1% < X < 1.5% 10 ml/Kg - 15 ml/kg	●	●●	●●	●

AGRUMI

	 QUANTITÀ A FREDDO	 QUANTITÀ A CALDO	 PROFUMAZIONE	 INTENSITÀ AL GUSTO	 PERSISTENZA AL PALATO	 PERCEZIONE NEL PIATTO
Arancio Bio	0.1% < X < 0.5% 1 ml/Kg - 5 ml/kg	0.7% < X < 1.5% 7 ml/Kg - 15 ml/kg	●●	●●●●	●●●●	●
Bergamotto Bio	0.1% < X < 0.5% 1 ml/Kg - 5 ml/kg	0.7% < X < 1.5% 7 ml/Kg - 15 ml/kg	●●●	●●●●	●●●●	●●
Limone Bio	0.1% < X < 0.5% 1 ml/Kg - 5 ml/kg	0.7% < X < 1.5% 7 ml/Kg - 15 ml/kg	●	●●	●●●●	●●
Lime Bio	0.1% < X < 0.5% 1 ml/Kg - 5 ml/kg	0.7% < X < 1.5% 7 ml/Kg - 15 ml/kg	●●●	●●●●	●●●●	●●
Mandarino rosso Bio	0.1% < X < 0.5% 1 ml/Kg - 5 ml/kg	0.7% < X < 1.5% 7 ml/Kg - 15 ml/kg	●●	●●●●	●●	●
May Chang Bio	0.1% < X < 0.3% 1 ml/Kg - 3 ml/kg	0.5% < X < 1% 5 ml/Kg - 10 ml/kg	●	●●	●●	●●



Quintessenza

PRI.MA

Limone Bio
Lemon Organic

50ml (1.69 FLOZ) e- Alc. 75% Vol.

MADE IN ITALY

CATALOGO REALIZZATO
SOTTO LA DIREZIONE TECNICA DI:

PASTRY CHEF

Tiziano Mita

E LA CONSULENZA SPECIALISTICA DI:

BAR PROJECT ACADEMY

Claudio Lepore e Andrea Peconio

CASEIFICIO DICECCA

Vito e Angelantonio Dicecca

VARVARA_FRATELLI DI CARNE

Michele e Vincenzo Varvara

PANIFICIO IL TOSCANO

Marco Lattanzi

Grazie!

PRIMA





PRI.MA.

by Forza Vitale Italia S.r.l.
Via Castel del Monte, 194/C
70033 Corato (BA) ITALY

prima.bio

Tel. +39 080 898 75 48
Fax +39 080 898 75 47
N° Verde 800 370 777

Seguici su



Certificazione Bio
rilasciata da ICEA