***LO SPEZIALE***



Per il sito:

**HOME**

***“Dalla terra allo Spazio”***

Lo Speziale è un progetto nato nel 2018. Coltiviamo circa 1000 piante di peperoncini di 40 varietà diverse. Grazie alle molteplici potenzialità della pianta, oltre alla disponibilità di peperoncini freschi, produciamo con cura e creatività 6 differenti prodotti piccanti.

**CHI SIAMO**

Lorenzo e Andrea (foto)

Due ragazzi con la passione e l’amore per le piante di peperoncino. Affascinati dalla natura che ci circonda ma sempre impegnati lavorativamente in altri settori, ci siamo avventurati con coraggio in questo progetto.

**TERRITORIO**

**“Piccante, Irriverente, Nostrano”**

Le Marche è lo splendido territorio che ci ospita. Siamo situati a Castelbellino (o se non si vuole specificare…nella zona Vallesina) in provincia di Ancona.

**PRODOTTI**

(Se possibile, quando si clicca su “prodotti” nella prima pagina si vede solamente le foto dei 6 prodotti con la sola descrizione generale, ovvero le prime righe. Dopodiché per ogni prodotto si apre un'altra pagina con le diverse tipologie)

**Sottaceti di peperoncino (5****€):**

I nostri Sottaceti, nel vaso in Orcio, si contraddistinguono dagli altri prodotti per la possibilità di assaporare e gustare i peperoncini nella loro integrità.

Abbiamo 3 diverse varietà:

*-Aji panca e Aji Amarillo:*

*(caratteristica 1)* peperoncini tradizionali peruviani.

*(caratteristica 2)* Aji panca di colore marrone mentre arancione si presenta l’Aji Amarillo

*(caratteristica 3)* Il primo ha una tenue piccantezza che si aggira intorno ai 2000 gradi shu; Il secondo, ha una piccantezza ancora più intensa. Il risultato finale è una leggera piccantezza🔥

*(caratteristica 4)*

*-Mix di Jalapeño:*

*(caratteristica 1)* peperoncino tipico messicano ormai esteso e conosciuto in tutto il mondo. Il suo nome deriva da Jalapa, una città messicana.

*(caratteristica 2)* color verde e rosso

*(caratteristica 3)* 5-15 mila shu, non esageratamente piccante 🔥

*(caratteristica 4)* Questo peperoncino afrodisiaco si presta molto bene a molteplici utilizzi in cucina data la leggera piccantezza

*-Mix Cgn21500 e Bulgarian carrot:*

*(caratteristica 1)* entrambi di origine Europea.

(caratteristica 2) Questo è il tipo di sottaceti più piccante che abbiamo: Andiamo dai 5-15 mila shu per il Bulgarian Carrot fino ai 30 mila del CGN 21500🔥🔥

*(caratteristica 3)* mix di colori

**Salsa al peperoncino (40g 4€; 90g** **6€)**:

La Salsa è il prodotto preferito dai nostri clienti poiché si presta molto bene su qualsiasi pietanza.

Ci sono ben 8 varietà di salse disponibili sia nel formato classico da 40g sia, per alcuni tipi, in quello da 90g. Con le nostre salse potrete veramente sbizzarrirvi poiché si prestano bene a qualsiasi tipo di piatto. Occhio però a dosarle sempre bene...basta una minima quantità per arricchire le vostre pietanze!

Tra quelle che abbiamo, quattro sono tutte all'Habanero 🔥🔥🔥. Primatista mondiale di piccantezza tra gli anni '90 e i 2000, l'habanero è un vero e proprio simbolo per gli amanti del piccante. Proveniente dallo Yucatan è tra i peperoncini più conosciuti grazie al suo sapore travolgente.

-Habanero Red;

-Habanero Yellow;

-Habanero chocolate;

-Habanero Mustard da 90g.

Le restanti sono al:

-Carolina Reaper🔥🔥🔥🔥 la più infuocata;

-Dente di coyote🔥🔥spicca per il color bianco candido;

-Jalapeño🔥 delicata e con una bassa piccantezza;

-Mix Cayenna, Bacio di Satana, Calabrese e Jalapeño da 90g🔥.

**Confettura di peperoncino (110g 6€):**

Se volete un prodotto che addolcisca ma allo stesso tempo lasci una nota piccante, la confettura fa al caso vostro!

In base al livello di piccantezza che più preferite, avete la possibilità di scegliere fra 3 tipi di confetture:

*-Jalapeño,Bacio di Satana, Campana,Calabrese e Cayenne*:

*(caratteristica 1)* mix che compone la confettura rossa.

*(caratteristica 2)* Delicata e dal sapore unico

*(caratteristica 3)* ha una bassa piccantezza🔥

*-Aji Amarillo e Cgn21500*:

*(caratteristica 1*) La confettura dal color arancione

*(caratteristica 2)* ha, rispetto alle altre, una piccantezza intermedia🔥🔥

*-Bulgarian carrot e Fatalii Yellow:*

*(caratteristica 1*) La gialla

*(caratteristica 2*) per il 70% Bulgarian carrot e il 30% Fatalii yellow.

*(caratteristica 3)* Ha la piccantezza più estrema rimanendo comunque moderata per le sue note fruttate🔥🔥🔥.

**Polvere di peperoncino (6****€):**

La polvere piccante è uno di quei prodotti che non può mai mancare nella cucina. Estremamente versatile, è speciale per insaporire e rendere più interessante ogni tipo di piatto!

Non basta che scegliere tra le 5 varietà che abbiamo a disposizione:

-Se amate il piccante estremo la polvere al Carolina Reaper è quella giusta per voi. Ma ATTENZIONE!! Potreste prendere letteralmente fuoco se non la dosate bene. Solo per i più impavidi!!!🔥🔥🔥🔥

-Il mix Habanero Chocolate e Seven Pot Chocolate dal colore inconfondibilmente marrone ha un sapore amarognolo ed un'alta piccantezza🔥🔥🔥

Infine, le restanti sono perfette per aromatizzare senza che il piccante prevalga nel sapore finale:

-Fatalii Red-Habanero Red🔥🔥;

-Fatalii Yellow🔥🔥

-Bahamian Goat🔥🔥

**Olio al peperoncino (5€):**

Peperoncini essiccati e lasciati riposare per circa un mese nell'olio extravergine d'oliva rendendolo piccante e speziato.Insaporire i piatti e renderli vivaci al palato non è mai stato così facile con l'olio piccante.

Sette sono le tipologie che proponiamo noi de Lo Speziale.

Due varietà ottime per chi si affaccia al mondo del piccante per la prima volta data la lieve piccantezza sono:

-Cayenna 🔥

-Aji Amarillo🔥

I seguenti 4 olii sono tutti peperoncini della famiglia Capsicum Chinense con una piccantezza che si aggira fra i 300.000 e i 400.000 gradi scoville:

-Bahamian Goat🔥🔥;

-Fatalii Yellow🔥🔥;

-Habanero Chocolate🔥🔥

-mix Habanero Red e Fatalii Red 🔥🔥

Infine l’ultima tipologia, anche se composta da pepper di piccole dimensioni, è in grado di far esplodere come una vera e propria bomba a orologeria:

-Mix Little Bastard e Carolina Reaper 🔥🔥🔥🔥

**Sale al peperoncino (3€):**

Dopo la polvere e l'olio piccante ecco un altro condimento perfetto per insaporire i piatti. Basta un pizzico di sale ed il gioco è fatto!

Tre dei Sali sono all’Habanero, peperoncini che si differenziano per il loro colore ma tutti e tre perfetti per condire grazie al loro sapore fruttato con sentori di agrumi ed un aroma tipicamente floreale:

-Habanero Chocolate 🔥🔥;

-Habanero Yellow 🔥🔥

-Habanero Red 🔥🔥

Infine, l’ultimo sale è composto da un peperoncino nato dall’incrocio tra il Pimenta Da Neyde ed il Bhut Jolokia. La pianta con foglie viola e bacche dai colori dall'arancione al viola riescono, una volta raccolti, a rendere unico questo sale che tra le quattro varietà ha la piccantezza più alta:

-Black panther Orange 🔥🔥🔥

**BLOG**

Novità e curiosità che si trovano nei post di Instagram

**CONTATTI**