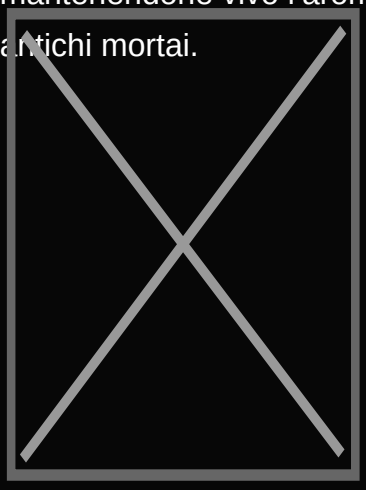
Macinaspezie Bisetti, per preservare i sapori autentici

6941-a-4-59c9c5c0

In un’alimentazione ricca di gusto e salute è importante che spezie ed erbe aromatiche vengano consumate fresche ed integre di tutte le loro componenti e proprietà. Tutto ciò è possibile grazie ai macinaspezie Bisetti, che permettono di macinare qualunque tipo di spezia al momento mantenendone vivo l’aroma, grazie alla speciale macina in ceramica, materiale utilizzato anche negli antichi mortai.



La nuovissima linea La Spezia infatti, propone una macina speciale per ogni tipo di macinatura: sale, pepe, peperoncino secco frantumato o spezzettato, erbe aromatiche disidratate o secche, semi di lino. Questi ultimi hanno finalmente trovato la macina che fa per loro! Infatti la macina Bisetti riesce a frantumarli perfettamente, mantenendo inalterate le proprietà organolettiche e gli olii essenziali unici di questo alimento.

Pratiche e versatili, le macine della linea La Spezia sono composte da un vasetto contenitore trasparente, rigorosamente in vetro, semplice da pulire e pratico per mantenere l’aroma delle spezie; dalla macina con una scocca in acciaio sulla quale è riportato l’uso per il quale nasce, e da un tappo, atto a preservare sia la macina che l’integrità del contenuto. Il tappo viene proposto nella versione in acciaio per gli amanti dell’high-tech, e in legno naturale verniciato per coloro che amano la calda

atmosfera che solo il legno può creare.

www.bisetti.com