



Ref.: D/002/06

Alicante 27/02/06

Estimado Daniel:

Te comunico que tengo un cliente fabricante de especias y condimentos alimentarios e infusiones de cultivo ecológico certificado que busca distribuidor en EE.UU.

Nuestro cliente ya ha realizado alguna exportación a EE.UU. de plantas aromáticas a granel y busca distribuidor para toda la gama completa de sus productos.

La idea es proporcionarle bien un distribuidor nacional o varios estatales, aunque también nos valdría hacer importaciones puntuales.

El cultivo biológico y ecológico es una variedad que se esta poniendo de moda en todo el mundo ya que es un cultivo sin productos químicos, de semillas naturales, no transgénicas y sobre tierra natural, únicamente con abonos y fertilizantes orgánicos y biológicos.

Son productos de más calidad que los habituales y con un precio mayor desde el origen hasta el consumidor final.

Nuestro cliente esta patrocinado por el Gobierno de la Comunidad Valenciana y sus certificaciones ecológicas amparada por la Comunidad Europea.

Hay dos líneas de productos, uno domestico, destinado al ama de casa y otro destinado a hostelería además de los gráneles.

A continuación te indico los productos que tiene. Si te interesa comunicamelo.

Un cordial saludo.

Fernando Canet

Infusiones: Tea bags

Manzanilla Dulce

Parte utilizada. Flores.

Originaria del Mediterráneo Occidental, en la actualidad se cultiva en todo el mundo. Sus propiedades ya eran conocidas en la antigüedad y ya fueron descritas por los médicos griegos y romanos. Tradicionalmente se utiliza para calmar pequeños trastornos gástricos y por sus propiedades cosméticas.

Modo de empleo. Colocar un filtro en la taza o vaso y verter encima agua hirviendo. Dejar reposar 5 minutos antes de consumir.

Conservación. Conservar en lugar fresco y seco, alejado de olores agresivos y al abrigo de la luz.

Menta - Poleo

Parte utilizada. Hojas.

La menta ya era conocida y apreciada en la antigüedad, siendo los romanos quienes extendieron su cultivo por toda Europa. La que tomamos actualmente es un híbrido descubierto casualmente en Inglaterra en un cultivo de hierbabuena y que actualmente se cultiva en todo el mundo. Se consume por sus propiedades digestivas y refrescantes.

Modo de empleo. Colocar un filtro en la taza o vaso y verter encima agua hirviendo. Dejar reposar 5 minutos antes de consumir.

Conservación. Conservar en lugar fresco y seco, alejado de olores agresivos y al abrigo de la luz.

Salvia

Parte utilizada. Hojas.

Es una planta conocida y utilizada desde muy antiguo. Su nombre latino (salvare) hace referencia a su capacidad para sanar. Popularmente se utiliza como digestiva y para calmar trastornos menstruales.

Modo de empleo. Colocar un filtro en la taza o vaso y verter encima agua hirviendo. Dejar reposar 5 minutos antes de consumir.

Conservación. Conservar en lugar fresco y seco, alejado de olores agresivos y al abrigo de la luz.

Té Blanco

Parte utilizada. Brotes.

El té blanco es en realidad un té verde del cual solo se recogen los brotes antes de que se abran. Estos brotes están cubiertos de unos finos pelos blancos de donde toma su nombre. Durante siglos este té solo lo podían consumir el Emperador y sus allegados. En cuanto a las propiedades antioxidantes es más eficaz que el té verde pues contiene más polifenoles que este. También tiene la mitad de cafeína.

Modo de empleo. Colocar un filtro en la taza o vaso y verter encima agua hirviendo. Dejar reposar 5 minutos antes de consumir.

Conservación. Conservar en lugar fresco y seco, alejado de olores agresivos y al abrigo de la luz.

Té Rojo

Parte utilizada. Hojas y brotes.

Se trata de un producto semi-fermentado que presenta propiedades intermedias entre el té verde y el té negro.

Popularmente se utiliza en dietas de adelgazamiento.

Modo de empleo. Colocar un filtro en la taza o vaso y verter encima agua hirviendo. Dejar reposar 5 minutos antes de consumir.

Conservación. Conservar en lugar fresco y seco, alejado de olores agresivos y al abrigo de la luz.

Té Rooibos

Parte utilizada. Hojas.

Rooibos en lengua Afrikáans significa "Arbusto Rojo" y la planta de la que procede no tiene

www.canetyasociados.com

nada que ver con la planta del té. Es una planta surafricana que actualmente ya se cultiva en mas de 140 países. La infusión que se obtiene es de un sabor muy agradable y ligeramente dulzón. No contiene cafeína por lo que también la pueden tomar los niños. Se la utiliza como antioxidante y remineralizante. También es muy utilizado como complemento en las dietas de adelgazamiento.

Modo de empleo. Colocar un filtro en la taza o vaso y verter encima agua hirviendo. Dejar reposar 5 minutos antes de consumir.

Conservación. Conservar en lugar fresco y seco, alejado de olores agresivos y al abrigo de la luz.

Té Verde

Parte utilizada. Hojas y brotes.

El origen de la utilización de esta planta se pierde en la historia, siendo los chinos a quienes debemos las primeras referencias escritas sobre el té. Es una planta típica de climas cálidos y húmedos. La recolección se efectúa sobre plantas de al menos 4 años y se procede rápidamente a su secado para evitar la fermentación. De todas las variedades de té, el té verde es el que tiene mayor cantidad de sustancias antioxidantes. Puede tomarse a cualquier hora del día y frío con un poco de limón es un excelente refresco en verano.

Modo de empleo. Colocar un filtro en la taza o vaso y verter encima agua hirviendo. Dejar reposar 5 minutos antes de consumir.

Conservación. Conservar en lugar fresco y seco, alejado de olores agresivos y al abrigo de la luz.

Tila

Parte utilizada. Flores.

El tilo fue un árbol sagrado para los germanos pero no comenzó a utilizarse por sus propiedades tranquilizantes hasta el S. XVI. Suele tomarse en casos de nerviosismo y problemas para conciliar el sueño. La infusión puede tomarse en cualquier momento del día y es especialmente eficaz si se toma por la noche antes de acostarse.

Modo de empleo. Colocar un filtro en la taza o vaso y verter encima agua hirviendo. Dejar reposar 5 minutos antes de consumir.

Conservación. Conservar en lugar fresco y seco, alejado de olores agresivos y al abrigo de la luz.

Tomillo

Parte utilizada. Hojas.

Planta típicamente mediterránea, es conocido y utilizado desde la antigüedad tanto por sus propiedades aromáticas como por sus propiedades medicinales. Tradicionalmente se utiliza para trastornos estomacales y resfriados.

Modo de empleo. Colocar un filtro en la taza o vaso y verter encima agua hirviendo. Dejar reposar 5 minutos antes de consumir.

Conservación. Conservar en lugar fresco y seco, alejado de olores agresivos y al abrigo de la luz.

Mediterranean (Tomillo, salvia y santolina).

Esta mezcla de plantas ha sido utilizada desde la mas remota antigüedad por los pueblos que habitaban en los montes mediterráneos como panacea para remediar casi todos los males. Es un excelente digestivo tomado después de las comidas. El perfecto complemento a la dieta mediterránea.

Modo de empleo. Colocar un filtro en la taza o vaso y verter encima agua hirviendo. Dejar reposar 5 minutos antes de consumir.

Conservación. Conservar en lugar fresco y seco, alejado de olores agresivos y al abrigo de la luz.

Relax (Melisa, tila y anís verde).

Esta infusión es ideal para tomar por las noches después de la cena o antes de acostarse para preparar nuestro cuerpo para un placentero y reparador sueño. También puede tomarse antes de una sesión de relax, clase de yoga, etc.

Modo de empleo. Colocar un filtro en la taza o vaso y verter encima agua hirviendo. Dejar reposar 5 minutos antes de consumir.

Conservación. Conservar en lugar fresco y seco, alejado de olores agresivos y al abrigo de la luz.

Sahara (Té verde, hierbabuena y menta).

Esta infusión ha sido tradicionalmente consumida por los pueblos del Magreb como rito social y de bienvenida. Esta sorprendente y refrescante mezcla es fruto de la unión de los sabores de oriente (Té verde) con los típicamente mediterráneos (Menta y hierbabuena).

Modo de empleo. Colocar un filtro en la taza o vaso y verter encima agua hirviendo. Dejar reposar 5 minutos antes de consumir.

Conservación. Conservar en lugar fresco y seco, alejado de olores agresivos y al abrigo de la luz.

Vitality (Té verde, menta, romero y ajedrea).

Esta infusión es ideal para tomar por las mañanas revitalizando el tono físico y mental.

Combina en la justa medida varias plantas capaces de estimular cuerpo y mente, y que dan a la mezcla un sabor intenso a la vez que refrescante.

Modo de empleo. Colocar un filtro en la taza o vaso y verter encima agua hirviendo. Dejar reposar 5 minutos antes de consumir.

Conservación. Conservar en lugar fresco y seco, alejado de olores agresivos y al abrigo de la luz.

Plantas: bolsas y gráneles

Las mismas que las infusiones pero presentación en bolsas de 50 gr. y a granel.

Espicias: (spices) Jar Clove + - 30 g./1.05 oz.

Ajedrea. (*Satureja montana* L.)

Ajo molido. (*Allium sativum* L.)

Albahaca. (*Ocimum basilicum* L.)

Anís verde. (*Pimpinella anisum* L.)

Canela molida. (*Cinnamomum zeilanicum* Bl. = *C. verum* J.S.Presl)

Canela rama. (*Cinnamomum zeilanicum* Bl. = *C. verum* J.S.Presl)

Cardamomo. (*Elettaria cardamomum* Maton.)

Cayena. (*Capsicum frutescens* L.)

Cayena molida. (*Capsicum frutescens* L.)

Cebolla molida. (*Allium cepa* L.)

Clavo. (*Eugenia caryophyllata* Thunb.)

Comino. (*Cominum cyminum* L.)

Estragón. (*Artemisia dracunculus* L.)

Jengibre molido. (*Zingiber officinale* Rosc..)

Laurel molido. (*Laurus nobilis* L.)

Mejorana. (*Origanum majorana* L.)

Nuez moscada. (*Myristicia fragans* Hout.)

Orégano. (*Origanum vulgare* L.)

Perejil. (*Petroselinum hortense* auct.)

Pimentón dulce. (*Capsicum annuum* L.)

Pimienta blanca. (*Piper nigrum* L.)

Pimienta negra grano. (*Piper nigrum* L.)

Pimienta negra molida. (*Piper nigrum* L.)

Pimienta negra molinillo. (*Piper nigrum* L.)

Piñones. (*Pinus pinea* L.)

Romero. (*Rosmarinus officinalis* L.)

Salvia. (*Salvia officinalis* L.)

Tomillo. (*Thymus vulgaris* L.)

Eneldo. (*Anethum graveolens* L.)

CINCO ESPECIAS

Composición: Hinojo, Clavo, Pimienta Negra, Canela y Anís Verde.
Se utiliza sobre todo en la cocina asiática.

CURRY

Es una mezcla de composición variable, normalmente entre 10 y 20 especias diferentes.

Se utiliza para arroces, pollo, cordero y en guisos de verduras y salsas.

HIERBAS PROVENZALES

Composición: Tomillo, Romero, Ajedrea, Hisopo, Orégano y Mejorana.
Se utiliza para pasta, pescados azules, ensaladas y vinagretas.

MEZCLA ENSALADAS

Composición: Perejil, Albahaca, Cebolla y Ajo.

Se utiliza para ensaladas, salsas a base de leche o yogur, pastas y vinagretas.

MEZCLA PESCADO

Composición: Hinojo, Laurel, Perejil y Tomillo.

Se utiliza para guisos de pescado y de verduras.

SAZONADOR DE PASTA

Composición: Albahaca, Orégano, Sal, Ajo, Cebolla y Pimienta Negra.

SAZONADOR DE CARNE

Composición: Romero, Ajedrea, Pimentón Dulce, Pimienta Negra y sal.

SAZONADOR DE PINCHOS

Composición: Tomillo, Cominos, Pimentón Dulce, Pimienta Negra y sal.