



Catalogo Spezie

Sapori dell'Etna

Edizione 2026

B2B





Chi Siamo

Dal **2018** Sari porta sulle tavole i profumi di una terra unica. Coltiviamo, trasformiamo, confezioniamo e raccontiamo botaniche che nascono nel paesaggio etneo. Dal 2026 siamo una Società Benefit agricola.

Appassionati di Odori

Per noi una spezia non è solo un ingrediente. È un frammento di territorio: un profumo, un gesto, una memoria agricola che incontra la cucina quotidiana e la ristorazione contemporanea.

Il territorio diventa valore quando diventa filiera.

L'Etna non è soltanto lo sfondo del brand. È il contesto competitivo di Sari: origine geografica riconoscibile, biodiversità aromatica, immaginario vulcanico e legame diretto tra prodotto e luogo. I suoli lavici e le escursioni termiche generano un'identità sensoriale forte. In questo territorio la materia prima diventa racconto, e il racconto diventa valore commerciale.





Filiera Integrata

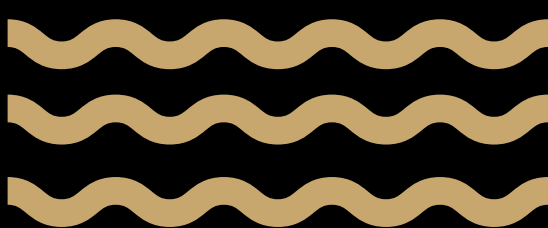
01.



COLTIVAZIONE

*Selezione e cura
delle botaniche*

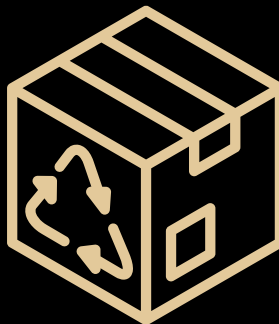
02.



ESSICCAZIONE

*Trasformazione
controllata per
preservare
caratteristiche sensoriali*

03.



CONFEZIONAMENTO

*Miscela, taglio,
confezionamento e
controllo.*

04.



MERCATO

*Vendita B2B,
degustazioni, eventi e
collaborazioni.*

Società Benefit agricola

Sari ha scelto il modello di Società Benefit perché la sostenibilità non deve essere un ornamento comunicativo, ma una responsabilità integrata nel modo di fare impresa. Essere benefit significa tenere insieme crescita economica e beneficio comune: qualità del prodotto, cura della filiera, rispetto del territorio, valorizzazione della biodiversità e relazioni corrette con clienti, partner e comunità locale.





L'anima delle nostre spezie

La linea delle **Spezie** nasce dall'incontro tra la terra dell'Etna, la tradizione mediterranea e una ricerca costante dell'eccellenza. Selezioniamo materie prime di origine controllata, lavorate con cura artigianale per preservarne integrità, aroma e virtù.

Ogni spezia racconta una storia di passione, rispetto e autenticità: un invito a trasformare ogni ricetta in un'esperienza memorabile.

Tradizione Biologica

Tutte le nostre erbe aromatiche ed officinali sono **biologiche certificate** e vengono raccolte per realizzare spezie in purezza e miscele da condimento pratiche, gustose e benefiche per la salute e la routine della persona. Tutte le nostre spezie sono prive di qualsiasi additivo.



IT - BIO - 005
Agricoltura ITALIA



La collezione

Selezione di spezie e miscele



SCOPRILE TUTTE

SELEZIONATE CON CURA • ISPIRATE DALLA NATURA • SAPORI DELL'ETNA



Quattro famiglie

Un'unica identità botanica.

01.



Cristalli aromatici

02.



Miscele d'Autore



Quattro famiglie

Un'unica identità botanica.

03.



Botaniche da Firma

04.



Essenziali in Cucina



Niuriddu

Vino rosso, ginepro e finocchietto: una sapidità intensa dal carattere mediterraneo.



DESCRIZIONE

Niuriddu è un sale aromatico al vino rosso pensato per dare profondità e carattere al piatto. La base sapida incontra la nota vinosa, il profumo dei semi di finocchietto selvatico e la sfumatura balsamica del ginepro. È un condimento trasversale, adatto a preparazioni semplici ma anche a ricette più strutturate.

PROFILO AROMATICO

Sapido, vinoso e mediterraneo, con una nota balsamica e leggermente resinosa data dal ginepro.

UTILIZZI CONSIGLIATI

Perfetto per carni, focacce, patate, verdure al forno, pesce e grigliate. Da usare come sale di finitura o durante la cottura.

IDEALE PER:



CARNI



FOCACCE



PATATE



PESCE

INGREDIENTI

sale marino, vino rosso (contiene **SOLFITI**), semi di finocchietto selvatico, ginepro.

Peso netto: 100 g



Minnella

Una sapidità luminosa con vino bianco, limone e botaniche mediterranee.



DESCRIZIONE

Minnella è un sale aromatico al vino bianco dal profilo fresco e agrumato. Il limone in polvere dona luminosità, mentre origano e nepitella aggiungono una nota erbacea e mediterranea. È pensato per rifinire piatti delicati senza coprirne il gusto.

PROFILO AROMATICO

Sapido, agrumato ed erbaceo, con una freschezza pulita e una chiusura aromatica mediterranea.

UTILIZZI CONSIGLIATI

Ideale come sale di finitura per pesce, insalate, focacce, verdure, patate, carpacci e dressing.

IDEALE PER:



PESCE



INSALATE



FOCACCE



VERDURE

INGREDIENTI

sale marino, vino bianco (contiene **SOLFITI**), limone in polvere, origano, nepitella.

Peso netto: 100 g



Condicarne

Erbe mediterranee biologiche per dare profondità a carni, arrosti e marinature.



IT - BIO - 005
Agricoltura ITALIA

DESCRIZIONE

Condicarne è una miscela biologica costruita sulle erbe classiche della cucina mediterranea. Rosmarino, salvia, timo, origano, aglio, alloro e peperoncino creano una base aromatica completa, pensata per accompagnare la carne senza coprire la materia prima.

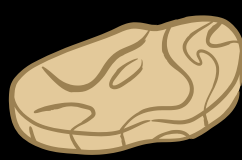
PROFILO AROMATICO

Aromatico, caldo e persistente, con note erbacee, balsamiche e una leggera spinta piccante.

UTILIZZI CONSIGLIATI

Perfetto per carni bianche e rosse, arrosti, polpette, marinature, ragù, grigliate e preparazioni al forno.

IDEALE PER:



CARNI



ARROSTI



MARINATURE



GRIGLIA

INGREDIENTI

rosmarino bio, salvia bio, timo bio, origano bio, aglio bio, alloro bio, peperoncino bio.

Peso netto: 26 g



Condipesce

Agrumi, menta e fiori: una miscela biologica per dare luce al pesce.



IT - BIO - 005
Agricoltura ITALIA

DESCRIZIONE

Condipesce è una miscela biologica fresca e raffinata, pensata per valorizzare piatti di mare e preparazioni leggere. Le scorze di arancia e limone incontrano menta, melissa, origano, lavanda ed elicriso, creando un profilo aromatico elegante e riconoscibile.

PROFILO AROMATICO

Agrumato, fresco e floreale, con note mediterranee e una chiusura erbacea delicata.

UTILIZZI CONSIGLIATI

Ideale per pesce al forno, crostacei, crudi marinati, insalate di mare, verdure al vapore e salse leggere.

IDEALE PER:



INGREDIENTI

scorze di arancia bio, scorze di limone bio, menta bio, melissa bio, origano bio, lavanda bio, elicriso bio.

Peso netto: 20 g





Achillea et Nepeta

Botaniche spontanee dell'Etna per piatti freschi, cereali e insalate.



IT - BIO - 005
Agricoltura ITALIA

DESCRIZIONE

Achillea et nepeta è una miscela biologica fine e vegetale. L'achillea spontanea dell'Etna e la nepitella donano una nota territoriale e aromatica, mentre il fior di sale e i semi di finocchio completano il profilo con sapidità e rotondità.

PROFILO AROMATICO

Erbaceo, fresco e leggermente aniciato, con una nota spontanea e mediterranea.

UTILIZZI CONSIGLIATI

Perfetta per riso freddo, insalate, cereali, verdure, legumi, yogurt salati e dressing.

IDEALE PER:



INGREDIENTI

achillea spontanea dell'Etna bio, fior di sale, nepitella spontanea dell'Etna bio, semi di finocchio bio.

Peso netto: 30 g





Rub Siciliano

Paprika affumicata siciliana ed erbe mediterranee per il gusto della brace.



DESCRIZIONE

Rub Siciliano Barbecue è una miscela decisa, pensata per carni, patate e ortaggi alla griglia. La paprika affumicata siciliana dona intensità e colore, mentre rosmarino, origano ed erba cipollina aggiungono una nota aromatica mediterranea.

PROFILO AROMATICO

Affumicato, speziato e mediterraneo, con una nota erbacea e una piacevole rotondità.

UTILIZZI CONSIGLIATI

Perfetto per barbecue, grigliate, marinature asciutte, patate al forno, ortaggi e cotture lente.

IDEALE PER:



CARNI



PATATE



VERDURE



PESCE

INGREDIENTI

paprika affumicata siciliana, rosmarino, origano, erba cipollina.

Peso netto: 50 g



Juniperus et Genista

Ginepro e ginestra dell'Etna per una miscela balsamica, floreale e selvatica.



IT - BIO - 005
Agricoltura ITALIA

DESCRIZIONE

Juniperus et genista è una miscela biologica evocativa, costruita intorno a due botaniche fortemente identitarie. Il ginepro spontaneo dell'Etna dona profondità balsamica, i fiori di ginestra aggiungono una nota floreale, mentre menta e fior di sale completano il profilo.

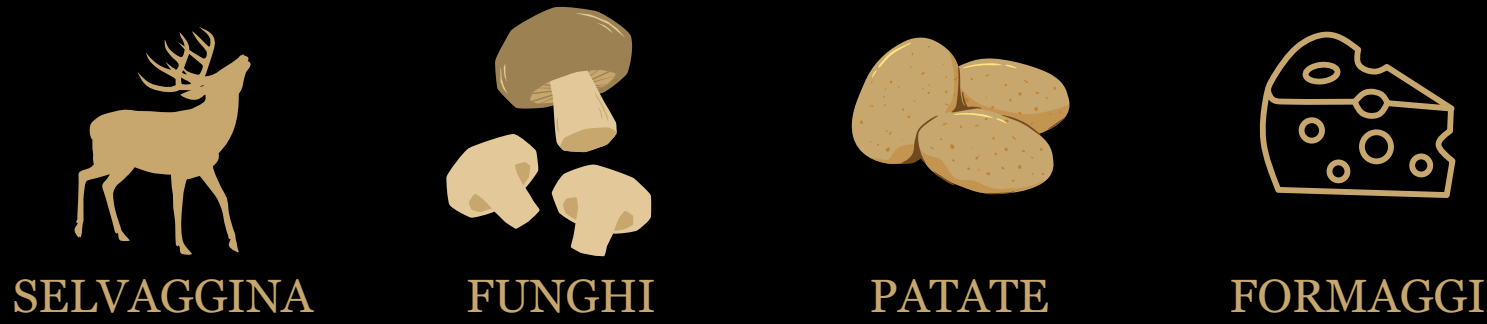
PROFILO AROMATICO

Balsamico, floreale e sapido, con una sensazione fresca e una chiusura resinosa.

UTILIZZI CONSIGLIATI

Ideale per selvaggina, carni brasate, funghi, patate, formaggi stagionati e piatti autunnali.

IDEALE PER:



INGREDIENTI

ginepro spontaneo dell'Etna bio, fior di sale, menta bio, fiori di ginestra dell'Etna bio.

Peso netto: 40 g





Prezzemolo

Fresco, verde e trasversale: il gesto quotidiano che completa il piatto.



DESCRIZIONE

Il prezzemolo è un ingrediente essenziale della cucina mediterranea. Il suo profilo fresco e vegetale lo rende adatto a moltissime preparazioni, dai piatti di pesce alle verdure, fino a salse, patate e ricette fredde.

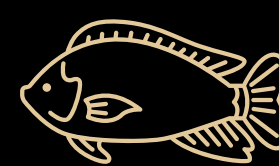
PROFILO AROMATICO

Verde, fresco e vegetale, con una nota erbacea pulita e immediata.

UTILIZZI CONSIGLIATI

Perfetto per pesce, patate, verdure, salse, sughi, zuppe e piatti freddi.

IDEALE PER:



PESCE



PATATE



SALSE



VERDURE

INGREDIENTI

prezzemolo.

Peso netto: 20 g



Erba Cipollina

Una nota verde, fine e cipollata per piatti freschi e salse leggere.



IT - BIO - 005
Agricoltura ITALIA

DESCRIZIONE

L'erba cipollina biologica aggiunge delicatezza e freschezza. Il suo profilo cipollato ma leggero è ideale per completare piatti freddi, formaggi freschi, uova, patate, pesce e creme salate.

PROFILO AROMATICO

Verde, fresco e delicatamente cipollato, con una persistenza leggera.

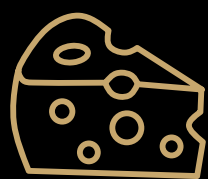
UTILIZZI CONSIGLIATI

Perfetta per formaggi freschi, uova, insalate, patate, salse, creme salate e pesce.

IDEALE PER:



UOVA



FORMAGGI



SALSE



PESCE

INGREDIENTI

erba cipollina bio.

Peso netto: 12 g





Mirto

Bacche mediterranee dal profilo balsamico per piatti intensi e aromatici.



IT - BIO - 005
Agricoltura ITALIA

DESCRIZIONE

Il mirto biologico richiama la macchia mediterranea. Le sue bacche, intense e aromatiche, sono ideali per preparazioni rustiche, carni, marinature e ricette che richiedono profondità e carattere.

PROFILO AROMATICO

Balsamico, fruttato e mediterraneo, con una nota leggermente resinosa.

UTILIZZI CONSIGLIATI

Ideale per carni, selvaggina, arrosti, marinature, salse, liquori e infusioni gastronomiche.

IDEALE PER:



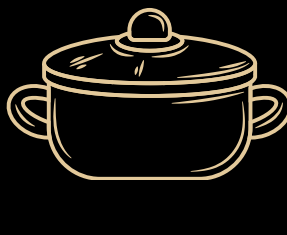
CARNI



ZUPPE



MARINATURE



SUGHI

INGREDIENTI

mirto bacche bio.

Peso netto: 45 g





Menta

Freschezza immediata per piatti freddi, dressing e rituali estivi.



IT - BIO - 005
Agricoltura ITALIA

DESCRIZIONE

La menta biologica porta una nota fresca e riconoscibile. È una botanica trasversale, adatta sia alla cucina salata sia a bevande fredde, dressing, insalate e proposte estive.

PROFILO AROMATICO

Fresco, verde e aromatico, con una sensazione pulita e persistente.

UTILIZZI CONSIGLIATI

Perfetta per insalate, cous cous, yogurt salati, verdure, legumi, bevande fredde e dressing.

IDEALE PER:



INSALATE



SALSE



VERDURE



BEVANDE

INGREDIENTI

menta bio.

Peso netto: 22 g





Santoreggia

Rustica, erbacea e leggermente pepata: una firma aromatica per legumi e zuppe.



DESCRIZIONE

La santoreggia è una botanica dal carattere deciso, ideale per dare profondità alle preparazioni semplici. La sua nota rustica e leggermente pepata la rende particolarmente adatta a legumi, zuppe, verdure e funghi.

PROFILO AROMATICO

Erbaceo, rustico e lievemente pepato, con una persistenza calda e asciutta.

UTILIZZI CONSIGLIATI

Perfetta per legumi, zuppe, carni bianche, verdure, funghi e condimenti secchi.

IDEALE PER:



INGREDIENTI

santoreggia.

Peso netto: 30 g



Basilico

Verde, dolce e mediterraneo: il profumo semplice della cucina italiana.



DESCRIZIONE

Il basilico è un simbolo immediato della cucina mediterranea. Profumato e versatile, accompagna pomodoro, pasta, focacce, verdure e salse, portando al piatto una nota verde e riconoscibile.

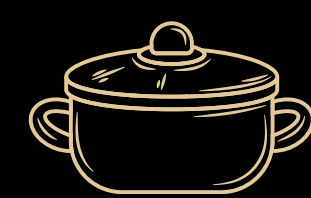
PROFILO AROMATICO

Verde, dolce e mediterraneo, con una nota erbacea morbida e familiare.

UTILIZZI CONSIGLIATI

Ideale per pomodoro, pasta, focacce, verdure, pesti secchi, salse e formaggi freschi.

IDEALE PER:



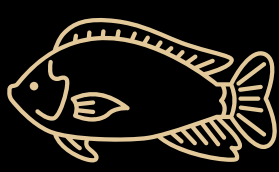
SUGHI



PASTA



FOCACCE



PESCE

INGREDIENTI

basilico.

Peso netto: 22 g



Ginepro

Bacche balsamiche e resinose per piatti intensi e preparazioni d'autunno.



IT - BIO - 005
Agricoltura ITALIA

DESCRIZIONE

Il ginepro biologico è una spezia profonda e distintiva. Le sue bacche donano intensità balsamica a marinature, brasati, selvaggina e preparazioni autunnali, aggiungendo una nota selvatica e riconoscibile.

PROFILO AROMATICO

Balsamico, resinoso e speziato, con una chiusura intensa e persistente.

UTILIZZI CONSIGLIATI

Perfetto per selvaggina, brasati, marinature, cavoli, patate, conserve e pairing con gin.

IDEALE PER:



SELVAGGINA



ZUPPE



MARINATURE



CONSERVE

INGREDIENTI

ginepro bacche bio.

Peso netto: 45 g





Semi di Finocchio

Dolci, aromatici e aniciati: piccoli semi dal grande carattere mediterraneo.



IT - BIO - 005
Agricoltura ITALIA

DESCRIZIONE

I semi di finocchio biologici portano in cucina una nota dolce, aromatica e persistente. Sono perfetti per panificazione, focacce, carni, legumi e preparazioni rustiche.

PROFILO AROMATICO

Dolce, aromatico e aniciato, con una persistenza calda e rotonda.

UTILIZZI CONSIGLIATI

Ideali per pane, focacce, carni, salsiccia, legumi, verdure e infusi gastronomici.

IDEALE PER:



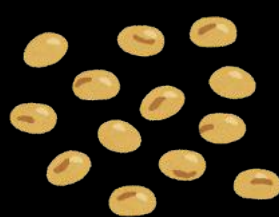
PANE



FOCACCE



CARNI



LEGUMI

INGREDIENTI

semi di finocchio bio.

Peso netto: 50 g





Alloro

Una nota balsamica e persistente per cotture lente e ricette mediterranee.



IT - BIO - 005
Agricoltura ITALIA

DESCRIZIONE

L'alloro biologico è una delle erbe più identitarie della cucina mediterranea. Il suo profumo balsamico accompagna cotture lente, sughi, brodi, legumi e conserve.

PROFILO AROMATICO

Balsamico, verde e persistente, con una nota aromatica profonda.

UTILIZZI CONSIGLIATI

Ideale per sughi, brodi, legumi, arrosti, conserve e marinature.

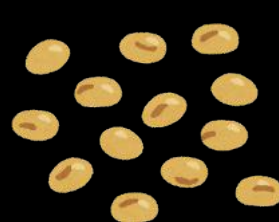
IDEALE PER:



SUGHI



ZUPPE



LEGUMI



ARROSTI

INGREDIENTI

alloro bio.

Peso netto: 30 g





Origano

La firma aromatica mediterranea per pomodoro, focacce e insalate.



IT - BIO - 005
Agricoltura ITALIA

DESCRIZIONE

L'origano biologico è una referenza essenziale e riconoscibile. Pochi gesti bastano per trasformare pomodoro, focacce, insalate, verdure e piatti semplici in ricette dal profilo mediterraneo.

PROFILO AROMATICO

Erbaceo, mediterraneo e aromatico, con una nota calda e persistente.

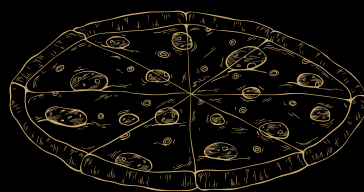
UTILIZZI CONSIGLIATI

Perfetto per pizza, focacce, insalate, pomodoro, verdure e formaggi freschi.

IDEALE PER:



CARNI



PIZZA



SUGHI



INSALATE

INGREDIENTI

origano bio.

Peso netto: 15 g



Timo

Un'erba versatile, asciutta e balsamica per cucina quotidiana e professionale.



IT - BIO - 005
Agricoltura ITALIA

DESCRIZIONE

Il timo biologico è una delle erbe più versatili della cucina mediterranea. Il suo profilo asciutto e balsamico accompagna carni, pesce, verdure, patate, legumi e zuppe.

PROFILO AROMATICO

Erbaceo, balsamico e asciutto, con una nota elegante e persistente.

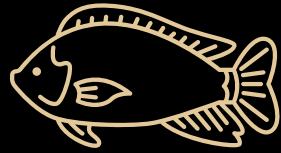
UTILIZZI CONSIGLIATI

Ideale per carni, pesce, verdure, patate, legumi, zuppe e oli aromatizzati.

IDEALE PER:



CARNI



PESCE



VERDURE



ZUPPE

INGREDIENTI

timo bio.

Peso netto: 30 g





Peperoncino

Caldo, diretto e mediterraneo: una nota decisa per dare ritmo al piatto.



IT - BIO - 005
Agricoltura ITALIA

DESCRIZIONE

Il peperoncino biologico è pensato per chi ama dare carattere alle ricette. Aggiunge una nota calda e immediata a primi piatti, sughi, legumi, conserve e oli aromatizzati.

PROFILO AROMATICO

Piccante, caldo e deciso, con una spinta aromatica intensa e pulita.

UTILIZZI CONSIGLIATI

Perfetto per primi piatti, sughi, legumi, marinature, oli aromatizzati e conserve.

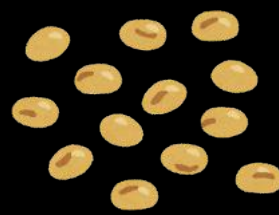
IDEALE PER:



CARNI



SUGHI



LEGUMI



OLI

INGREDIENTI

peperoncino bio.

Peso netto: 50 g





Rosmarino

Il profumo resinoso della cucina mediterranea, dal forno alla griglia.



IT - BIO - 005
Agricoltura ITALIA

DESCRIZIONE

Il rosmarino biologico è una referenza essenziale per la cucina quotidiana e professionale. La sua nota resinosa valorizza patate, focacce, carni, legumi e verdure al forno.

PROFILO AROMATICO

Resinoso, mediterraneo e intenso, con una persistenza erbacea e balsamica.

UTILIZZI CONSIGLIATI

Ideale per patate, focacce, carni, legumi, verdure al forno, oli aromatizzati e grigliate.

IDEALE PER:



FOCACCE



PATATE



CARNI



GRIGLIA

INGREDIENTI

rosmarino bio.

Peso netto: 30 g





Aglione

Una base aromatica intensa e pronta all'uso per ogni cucina.



IT - BIO - 005
Agricoltura ITALIA

DESCRIZIONE

L'aglio biologico è un ingrediente fondamentale per costruire sapore. Nel formato Sari è pratico, stabile e pronto all'uso, adatto a sughi, zuppe, legumi, verdure, marinature e condimenti secchi.

PROFILO AROMATICO

Intenso, caldo e saporito, con una nota pungente e persistente.

UTILIZZI CONSIGLIATI

Perfetto per sughi, zuppe, legumi, verdure, marinature, rub e preparazioni al forno.

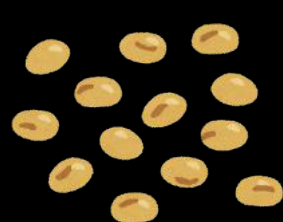
IDEALE PER:



SUGHI



ZUPPE



LEGUMI



MARINATURE

INGREDIENTI

aglio bio.

Peso netto: 80 g





Salvia

Elegante, balsamica e persistente: una foglia classica per piatti ricchi e profumati.



IT - BIO - 005
Agricoltura ITALIA

DESCRIZIONE

La salvia biologica ha un profilo caldo e riconoscibile. È ideale per piatti burrosi, paste ripiene, carni bianche, legumi, patate e focacce, dove aggiunge profondità senza appesantire.

PROFILO AROMATICO

Erbaceo, balsamico e caldo, con una nota elegante e persistente.

UTILIZZI CONSIGLIATI

Perfetta per burro aromatizzato, pasta ripiena, carni bianche, legumi, patate e focacce.

IDEALE PER:



BURRO



PASTA



CARNI BIANCHE



PATATE

INGREDIENTI

salvia bio.

Peso netto: 18 g



CANALI B2B

01.

Retail premium e negozi specializzati

02.

HoReCa e hospitality

03.

Gifting aziendale, wedding ed eventi.

04.

E-commerce e marketplace.

Costruisci il tuo assortimento Sari.

Richiedi il listino separato, costruisci il tuo assortimento B2B o crea con noi un kit botanico personalizzato.

