



Esir smart Trading co

ESIR

📍 Calle Valle de Tobalina 18 ,Nave 1 , 28021 ,Madrid, España

☎ +34 912 79 25 40 ☎ +34 662 39 1959

🌐 www.esir.es ✉ info@esir.es 📷 [esir-esp](https://www.instagram.com/esir-esp)



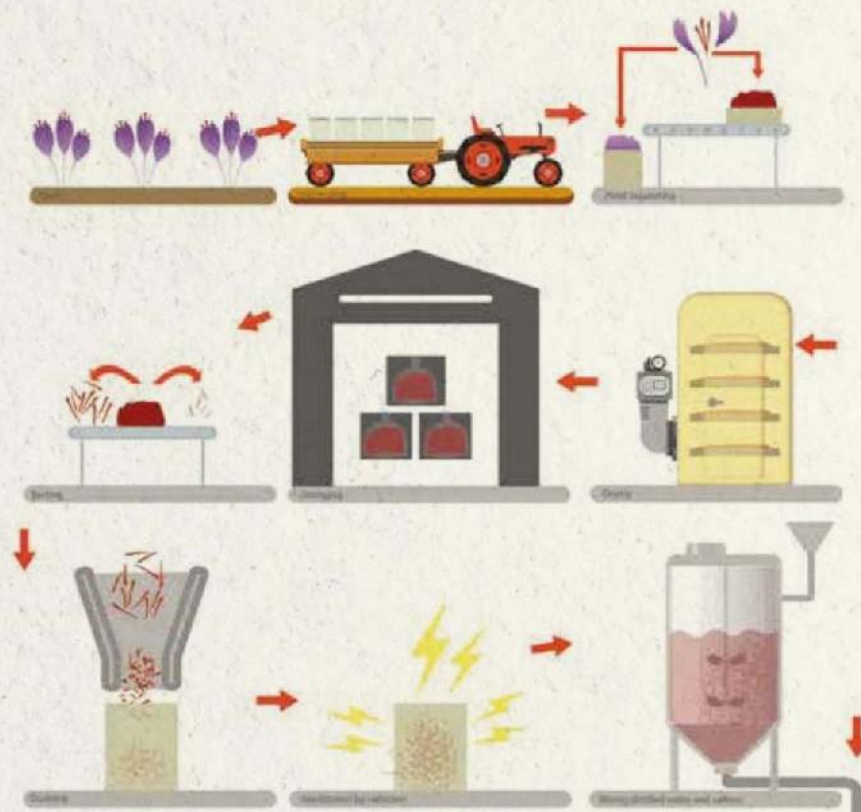
A NEW EXPERIENCE OF USING SAFFRON

Saffron Extract

Extract is a product ultrasonically extracted from saffron stigmas. Extraction takes place by cavitation phenomenon.

Contrary to the common methods of extraction with long period of heating, ultrasonic waves demolish cellule walls with cooling in a shorter time period with extraction of whole useful materials without cell walls destruction.

This product can be used in domestic, industrial and pharmaceutical uses.



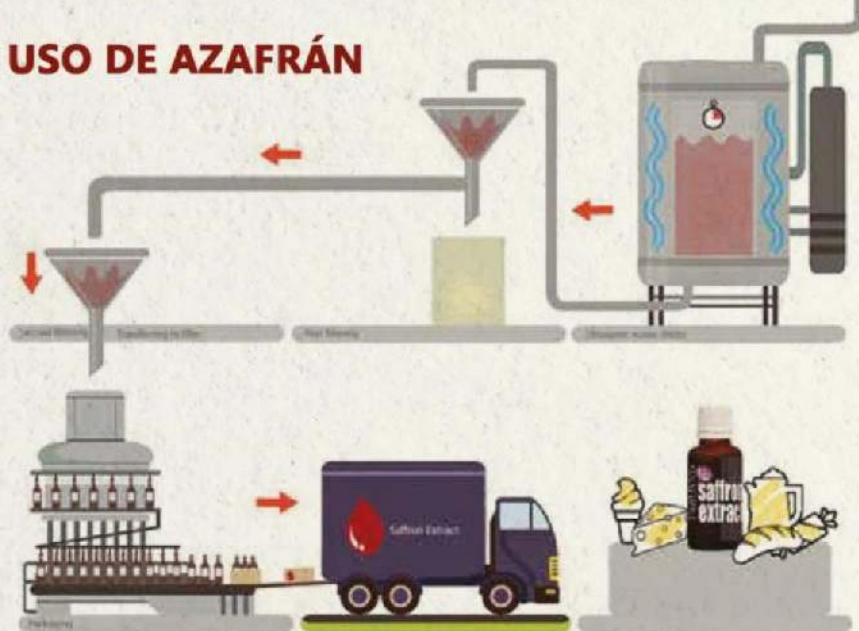
UNA NUEVA EXPERIENCIA DE USO DE AZAFRÁN

Extracto de Azafrán

El extracto es un producto extraído por ultrasonidos de los estigmas de azafrán. La extracción se lleva a cabo por fenómeno de cavitación.

Al contrario de los métodos comunes de extracción con un largo período de calentamiento, las ondas ultrasónicas demuelen las paredes celulares con enfriamiento en un período de tiempo más corto con la extracción de materiales útiles completos sin destruir las paredes celulares.

Este producto se puede utilizar en usos domésticos, industriales y farmacéuticos.



Advantages of Saffron Extract

- Extraordinary color, taste and aroma

Having higher effective substances like Crocin which is the main pigment of saffron, Picrocrocin which is the main taste of saffron, and Picrocrocin which is the main taste of saffron.

- Being economical

Use few drops into any food or drinks can bring them sufficient color and aroma.

-No chemical preservatives and additives

During the production process, the only additive used is distilled water, which infiltrates to the cellule membrane to extract effective material of saffron after ultrasonic waves has created cavities in the cellulles.

Ventajas del Extracto de Azafrán

- Extraordinario color, sabor y aroma

Tener sustancias más eficaces como la crocina, que es el pigmento principal del azafrán, la picrocrocina, que es el sabor principal del azafrán, y la picrocrocina, que es el sabor principal del azafrán.

- Ser económico

Con pocas gotas en cualquier alimento o bebida puede darles suficiente color y aroma.

-Sin conservantes y aditivos químicos

Durante el proceso de producción, el único aditivo utilizado es agua destilada, que se infiltra en la membrana celular para extraer el material efectivo de azafrán después de que las ondas ultrasónicas hayan creado cavidades en las células.

Extract Packings

This product is marketed in 2 types of Golden glass & Silver glass packing:

- 15 cc Silver glass extract is equivalent by 2.3 gr of superior quality saffron.
- 250 cc Silver glass extract is equivalent by 36 gr of superior quality saffron.
- 15 cc Golden glass extract is equivalent by 3.5 gr of superior quality saffron.
- 250 cc Golden glass extract is equivalent by 54 gr of superior quality saffron.

Los Formatos

Este producto se comercializa en 2 tipos de botes de vidrio Dorado y Plateado:

- Botes de vidrio plateado de 15 cc que equivalen a 2,3 gr de azafrán calidad superior.
- Botes de vidrio plateado de 250 cc que equivalen a 36 gr de azafrán calidad superior.
- Botes de vidrio dorado de 15 cc que equivalen a 3,5 gr de azafrán calidad superior.
- Botes de vidrio dorado de 250cc que equivalen a 54 gr de azafrán calidad superior.





Benefits and Observations

Recent research has shown that saffron is very effective in the prevention and treatment of cancer, depression, insomnia, eye problems, digestive problems and Alzheimer's. It is also used to treat skin conditions, asthma, and urinary tract infections. It is not allowed to be used during pregnancy (Saffron may stimulate smooth muscles contraction of uterus and increase the risk of abortion). After opening once, preserve it in refrigerator.

Beneficios y Observaciones

Las investigaciones recientes han demostrado que el azafrán es muy eficaz en la prevención y el tratamiento del cáncer, la depresión, el insomnio, los problemas oculares, digestivo y el Alzheimer. También se usa para tratar enfermedades de la piel, asma e infecciones del tracto urinario. No está permitido su uso durante el embarazo (el azafrán puede estimular la contracción de los músculos del útero y aumentar el riesgo de aborto). Una vez abierto, conservar en el frigorífico.

Saffron Extract Consumptions

It is used in food, pharmaceutical, sanitary supplies and perfume industries.

By adding a few drops of the extract during cooking or before serving, you can enjoy the unique color and aroma of saffron in all kinds of rice dishes, fish, chicken, stews, soups, creams, sauces, various desserts, different types of pastries and chocolates and etc.

Usos del Extracto de Azafrán

Se utiliza en la industria alimentaria, farmacéutica, suministros sanitarios y de perfumería.

Con añadir unas pocas gotas del extracto durante la cocción o antes de servir puede disfrutar del color y el aroma únicos del azafrán en todo tipo de arroces, pescados, pollos, guisos, sopas, cremas, salsas, varios postres, postres variados, diferentes tipos de repostería, dulces, etc.



How to Use

Shake each time before use and add the necessary amount. You can add few drops of the extract directly to food or dissolve 5 drops in a tablespoon of hot water and add directly to food.

Modo de empleo

Agitar cada vez antes de usar y echar la cantidad necesaria. Puede echar directamente unas gotas del extracto en alimento o disolver 5 gotas en una cucharada de agua caliente y echar directamente en alimento.





100%
NATURAL
PRODUCT

Leader in international
trading of high
quality Saffron

Esir smart Trading co

ESIR

 www.esir.es
 info@esir.es
 [esir_esp](https://www.instagram.com/esir_esp)

