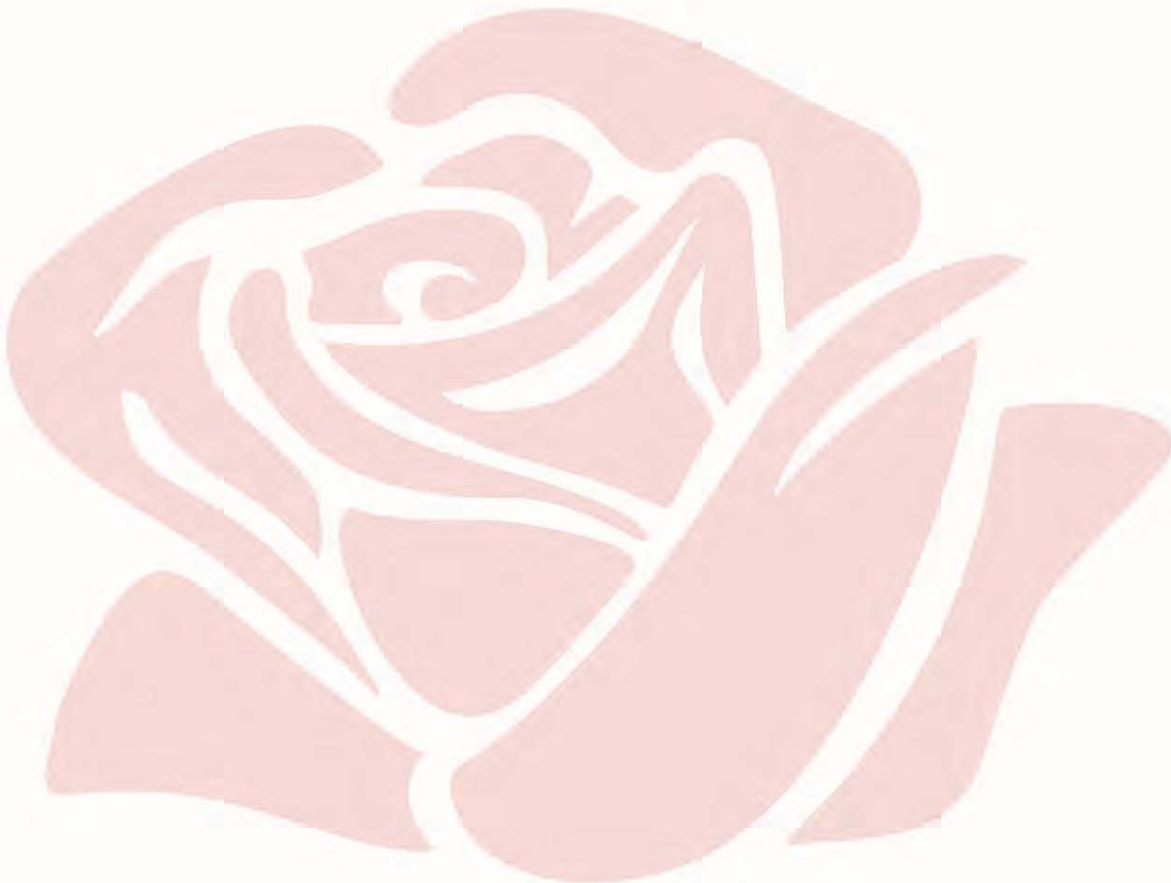
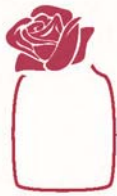


Le Rose

di MARIYA ILIEVA





Le Rose

di MARIYA ILIEVA



Mariya Ilieva produttore





La Rosa Damascena

Un fiore da Damasco, il simbolo nell'essenza della bellezza, ecco la Regina-la Rosa Damascena.

La Valle delle Rose è in Bulgaria ricoperta di roseti che da più di 350 anni creano la tradizione che porta benessere ed armonia.

Un fiore con proprietà uniche, sobrio, delicato e al femminile.

Da sempre la mia famiglia ha coltivato la Rosa Damascena ed io Mariya appassionata fin da piccola ho continuato questa tradizione estraendone e modificando i derivati: l'olio essenziale, l'acqua di rosa, la confettura e lo sciroppo.

Damask Rose

The flower of Damascus, symbolising the very essence of beauty. The queen of flowers: the Damask Rose.

The Rose Valley is in Bulgaria, a land covered with rose gardens that for 350 years now has been breathing life into a tradition that brings wellbeing and harmony.

A flower with unique properties: subtle, delicate and feminine.

My family have always grown the Damask Rose and I, Mariya, have loved it since I was a little girl. So I have carried forth the family tradition, extracting and modifying the products derived from it: the essential oil, rose water, jam and syrup.





Confettura di Rosa Damascena

Confettura di petali di Rosa Damascena con la sua **preziosa e raffinata** preparazione è una vera delizia.

La sua antica ricetta è **unica** e sorprendente. Per il **benessere** che dona alla persona è sempre scelta come ingrediente crù in ogni ricetta semplice o complessa.

Indicata per farcitura di prodotti da forno o per invitanti e sfiziose colazioni e merende.

Damask Rose Jam

Damask Rose petal jam is a truly delicious speciality with a marvellously sophisticated flavour, based on a surprising, unique recipe dating back centuries.

The sense of wellbeing it guarantees has always earned it a place as a key ingredient in all sorts of recipes, from the simplest to the most sophisticated.

It can be used to fill bakery products, or for delicious, inviting breakfasts and snacks.



Formati/Sizes:
160gr, 220gr, 5kg, 20kg

Sciropo di Rosa Damascena

Dall'antichità lo Sciropo di Rose è stato usato in ogni famiglia tutto l'anno ma soprattutto d'inverno. Si serviva caldo per le sue **proprietà emollienti** che combattevano bronchiti e il raffreddore. D'estate allungato con l'acqua è un ottimo dissetante. Qualche goccia nello spumante dona all'aperitivo **raffinatezza**, sul gelato, sul panettone e/o sulla colomba porta sentori di gioia al palato.

Da sempre utilizzato come ingrediente base per prodotti freschi e da forno dai mastri pasticceri.

Damask Rose Syrup

Since ancient times, Rose Syrup has been used by families throughout the year, especially in the winter, served warm for its soothing properties as a remedy against colds and bronchitis. In the summer, it is a refreshing, thirst-quenching drink when diluted with water. A few drops added to sparkling wine brings a touch of sophistication to aperitif time; served with ice cream, panettone or the traditional Easter colomba, this fragrant syrup is a joy for the palate. It has always been used by master pastry chefs as a basic ingredient for preparing both fresh and bakery products.

Formati/Sizes: 230gr, 5kg



Essenza di Rosa Damascena

L'essenza della stessa, chiamata anche olio di rosa è il simbolo della Bulgaria, conosciuto in tutto il mondo come componente base di tutti i profumi.

La sua trasformazione avviene tramite l'estrazione dai petali, durante la quale le molecole profumate dell'olio essenziale si separano dall'acqua di rosa.

Questi due famosi derivati si impiegano nelle diverse industrie quali alimentare, cosmetica e farmaceutica.

Essence of Damask Rose

Essence of Damask Rose, also known as rose oil, is the symbol of Bulgaria, and is known worldwide as one of the basic components of all perfumes. Rose oil is extracted from the petals of the flower. During this process, the fragrant molecules of the essential oil separate from rose water. These two famous derivatives are used in a variety of industries, such as food, cosmetics and pharmaceuticals.

Formati/Sizes: 0,5ml, 1ml, 6ml, 10ml, 30ml, 1lt



Miele alla Rosa Damascena

Questo miele realizzato con la **preziosa essenza** di Rosa Damascena, unica nel suo genere dona raffinata eleganza al cioccolato fondente e come farcitura per prodotti freschi o da forno.

Damask Rose Honey

This honey, made with exquisite Damask Rose essence, is a truly unique speciality that brings a touch of elegance and sophistication to dark chocolate. It is also ideal for filling fresh or bakery products.

Formati/Sizes: 150gr, 250gr, 5kg, 20kg



CONFETTURA DI ROSA DAMASCENA



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

La confettura Petali di Rosa viene prodotta utilizzando petali di un'antica varietà di Rosa Damascena famosa in tutto il mondo. Il profumo di rosa dona euforia, felicità all'olfatto e influisce positivamente sugli stati ormonali come un vero afrodisiaco naturale. Inoltre le sostanze contenute nei petali aprono e rinforzano il cuore, rilassano l'anima e risvegliano i 5 sensi.

UTILIZZO

Ottima a colazione, merenda, sul gelato e con lo yogurt. Raffinata in abbinamento con formaggi freschi e stagionati. Deliziosa sulle crêpes e sulle fette biscottate.

Rinforza il sistema immunitario ed ha un effetto lassativo naturale.

PROCESSO DI PRODUZIONE

Le metodiche di produzione rispettano l'antica ricetta originale e prevedono la raccolta manuale dei petali del fiore.

TERMINI DI SCADENZA: 24 mesi della data di produzione.

CONFEZIONE: vaso di vetro in 160 g e 220 g.

N. PEZZI PER CARTONE: 12.

SCIROPPO DI ROSA DAMASCENA



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Lo sciroppo di rosa viene prodotto mediante un processo di infusione di petali di Rosa Damascena raccolti a mano. Nell'antica tradizione lo sciroppo veniva utilizzato come bevanda estiva in aggiunta ad acqua fresca e durante il periodo più freddo come dolcificante nelle tisane.

UTILIZZO

Particolarmente indicato per una sana colazione sulla fetta biscottata, raffinato in abbinamento con formaggi freschi, sul gelato, sulle crêpes o come condimento nella macedonia di frutta. Delizioso per decorazione dei dolci come panna cotta, bunet o budini.

PROCESSO DI PRODUZIONE

Le metodiche di produzione rispettano l'antica ricetta originale.

TERMINI DI SCADENZA: 24 mesi della data di produzione.

CONFEZIONE: vaso di vetro in 170 g e 230 g.

N. PEZZI PER CARTONE: 12.

CROSTATINA ALLE ROSE



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Fragrante crostatina resa unica dalla frolla, fatta con farina di mais macinata a pietra, e dalla deliziosa confettura di petali di Rosa Damascena.

PROCESSO DI PRODUZIONE

Prodotto dolciario da forno a pasta friabile.

TERMINI DI SCADENZA: 6 mesi dalla data di produzione.

CONFEZIONE: sacchetto polipropilene termosaldato da 280 g.

N. PEZZI PER CARTONE: 12.

QUADRETTI ALLE ROSE



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Deliziosi dolcetti di pasta frolla, lavorati in modo artigianale, composti da due quadretti che si uniscono alla raffinata confettura di petali di rosa e uvetta.

PROCESSO DI PRODUZIONE

Prodotto dolciario da forno a pasta molle.

TERMINI DI SCADENZA: 6 mesi dalla data di produzione.

CONFEZIONE: sacchetto polipropilene termosaldato da 250 g.

N. PEZZI PER CARTONE: 12.

RISOLE ALLE ROSE



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Fragranti dolcetti a forma di mezza luna lavorati in modo artigianale, con pasta sfoglia ripiena di confettura di petali di rose. Prodotto tipico Piemontese dell'area monregalese che dona raffinatezza alla vostra colazione o alla vostra merenda.

PROCESSO DI PRODUZIONE

Prodotto dolciario da forno a pasta friabile.

TERMINI DI SCADENZA: 60 giorni dalla data di produzione.

CONFEZIONE: sacchetto polipropilene termosaldato da 220 g.

N. PEZZI PER CARTONE: 12.

MERINGHE ALLE ROSE

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

Piccole meringhe a base di albume, zucchero a velo che nel caso specifico vengono arricchite con sciroppo di rosa damascena per arrivare ad un gusto unico ed esclusivo.

PROCESSO DI PRODUZIONE

Prodotto dolciario da forno a pasta morbida.

TERMINI DI SCADENZA: 6 mesi dalla data di produzione.

DISPONIBILITÀ: 12 mesi

LOTTO DI PRODUZIONE: la lettera L indica il lotto di produzione e il numero che segue la data di produzione.

PESO NETTO: 60 gr.

N. PEZZI PER CARTONE: 12

BISCOTTI "ROSE & CHAMPAGNE"



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Le "Rose & Champagne" sono dei dolcetti belli da vedere e buoni da gustare: un mix perfetto tra biscotti e cereali con aggiunta dello Champagne, ideali per un dolce risveglio, una golosissima merenda o per un momento di festa.

UTILIZZO

Biscotti morbidi nell'interno e croccanti fuori arricchiti di corn flakes in superficie apprezzati da tutta la famiglia. Prodotti a mano come una volta con amore.

PROCESSO DI PRODUZIONE

Prodotto dolciario da forno fatto a mano come una volta.

TERMINI DI SCADENZA: 6 mesi della data di produzione

CONFEZIONE: sacchetti termosaldati da 200 g.

N. PEZZI PER CARTONE: 12

AMARETTI MORBIDI ALLA ROSA CANINA



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Deliziosi amaretti con estratto di Rosa Canina, piacevoli da servire a fine pasto come un goloso e nello stesso tempo salutare e leggero dolcetto. L'assenza di farina li rende unici e leggeri apprezzati da grandi e piccoli.

PROCESSO DI PRODUZIONE

Le metodiche di produzione rispettano l'antica ricetta originale.

TERMINI DI SCADENZA: 9 mesi della data di produzione.

CONFEZIONE: sacchetti termosaldati da 250 g.

N. PEZZI PER CARTONE: 12

CONFETTURA DI ROSA CANINA, RISOLE E CROSTATA



CONFETTURA ALLA ROSA CANINA

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Le proprietà della Rosa Canina sono famose già dall'antichità per la ricchezza della vitamina C. La concentrazione dei tannini la rende acidula al punto giusto e nello stesso tempo molto piacevole e apprezzata per le sue proprietà antinfluenzali. Rinforza il sistema immunitario. Salutare a colazione sulle fette biscottate, deliziosa a merenda sul pane o crepes.

UTILIZZO

Ottima a colazione o merenda, densa, spessa e delicata apprezzata da grandi e piccoli.

PROCESSO DI PRODUZIONE

Le metodiche di produzione rispettano l'antica ricetta originale usando solo ed esclusivamente le bacche del fiore.

TERMINI DI SCADENZA: 24 mesi dalla data di produzione.

CONFEZIONI: vaso di vetro da 220 g.

N. PEZZI PER CARTONE: 12

RISOLE E CROSTATA ALLA ROSA CANINA

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Deliziosi dolci della pasticceria artigianale ripieni con la preziosa confettura di Rosa Canina.

PROCESSO DI PRODUZIONE

Prodotto dolciario da forno a pasta friabile.

TERMINI DI SCADENZA:

Risole alla Rosa Canina: 60 giorni dalla data di produzione.

Crostata alla Rosa Canina: 6 mesi dalla data di produzione.

CONFEZIONI:

RISOLE ALLA ROSA CANINA: sacchetto termosaldato da 220 g.
CROSTATA ALLA ROSA CANINA: 280 g.

N. PEZZI PER CARTONE: 12

TORTA DI NOCCIOLA SENZA FARINA E BACI DI DAMA



TORTA DI NOCCIOLA SENZA FARINA

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Morbida e delicata, la torta di nocciola è un dolce preferito per la sua golosità ed è ricoperta abbondantemente con la granella di nocciola. L'assenza di farina la rende unica e leggera nel suo genere e molto apprezzata da tutti golosi. Ingredienti genuini come uova, zucchero e nocciola creano un prodotto delizioso da merenda e dessert.

PROCESSO DI PRODUZIONE

Le metodiche di produzione rispettano l'antica ricetta originale piemontese.

TERMINI DI SCADENZA: 4 mesi della data di produzione

CONFEZIONE: 330 g.

N. PEZZI PER CARTONE: 12

BACI DI DAMA

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Deliziosi dolcetti con antica tradizione lavorati a mano con la nocciola Piemonte e il cioccolato artigianale in mezzo per unirle in coppia.

PROCESSO DI PRODUZIONE

Le metodiche di produzione rispettano l'antica ricetta originale.

TERMINI DI SCADENZA: 9 mesi della data di produzione

CONFEZIONE: sacchetto termosaldato da 200 g.

N. PEZZI PER CARTONE: 12

ROSE CAKE CON ALBICOCCA



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Morbido e soffice plum cake preparato con autentica ricetta e arricchito con pezzi di albicocche fresche e avvolgente e delicato profumo di rosa damascena.

Sfizioso nell'ora del tè o gustato con caffè a colazione e per una raffinata merenda.

Ottimo per un aperitivo gourmet con salumi e affettati.

Peso Netto: 400g.

PROCESSO DI PRODUZIONE

Le metodiche di produzione rispettano l'antica ricetta originale.

TERMINI DI SCADENZA: 4 mesi dalla data di produzione.

CONFEZIONE: \ Confezionato nel cestino alimentare per prodotti da forno.

N. PEZZI PER CARTONE: 6 pezzi

“Limited edition”



“IDENTITA’ ITALIANA”



“Limited edition”



ROSE-CAKE
ALL' ALBICOCCA

PER OGNI OCCASIONE SPECIALE



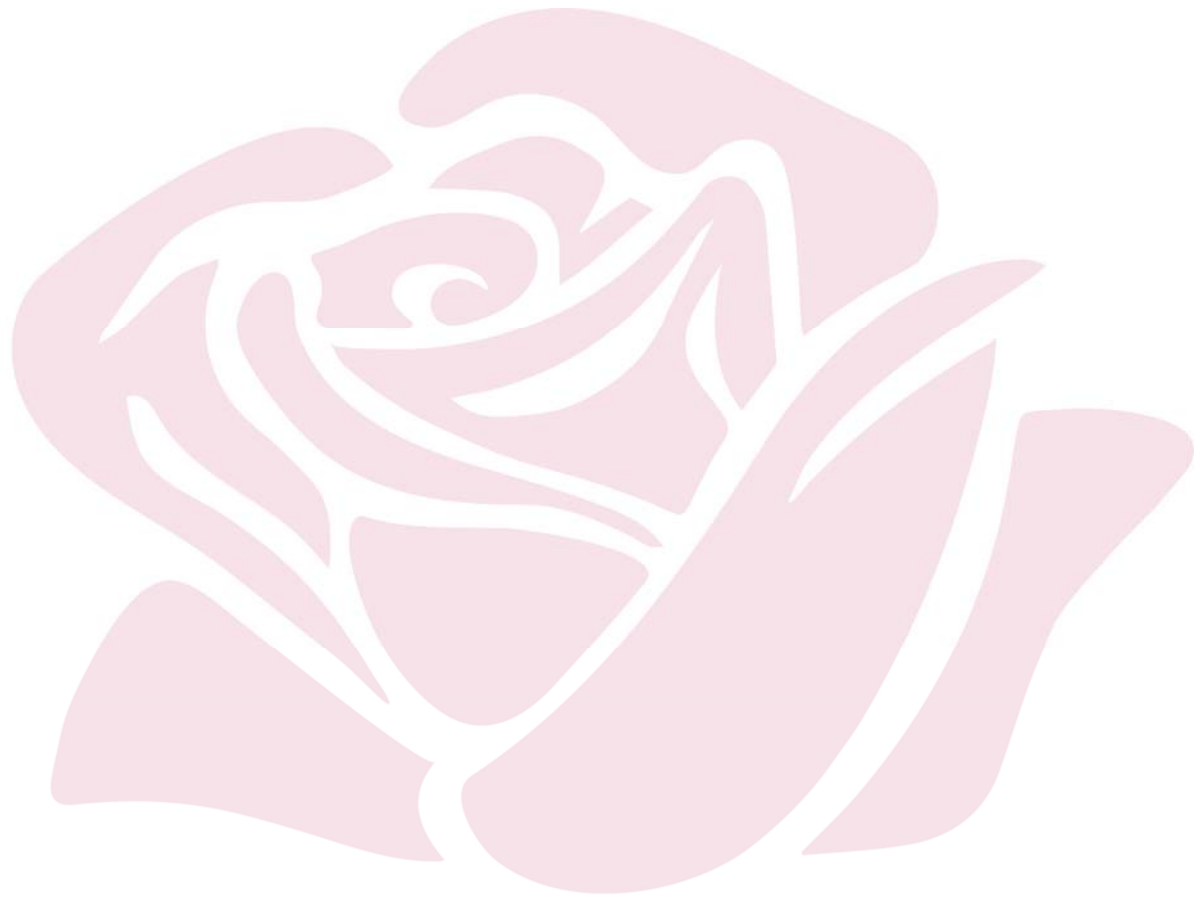
Le Rose
di MARIYA ILIEVA

"Limited edition"



CHRISTMAS COLLECTION





Le Rose

di MARIYA ILIEVA

Via Gardezzana, 43 - 10022 Carmagnola (TO) - ITALY

Tel.+39 327.03 03 206

www.rosadamascena.it

info@rosadamascena.it