



Lamponi

DEI MONTI CIMINI

Composta

Purezza

Composta di Lampone Purezza

Il primo amore!
Solo lamponi e zucchero
per catturare il sapore e il profumo
del frutto fresco.

Non solo a colazione

RISOTTO	
CARNE	
PESCE	
FORMAGGI	
MARINATURE	
DOLCI	
GELATO	

*Per favore,
non chiamatele marmellate!*

WWW.LAMPONIDEIMONTICIMINI.COM



Lamponi

DEL MONTI CIMINI

Composta

Limone

Composta di Lampone Limone

Due acidità insieme:
quella del lampone e
quella del limone
danno un'esplosione di sapore!

Non solo a colazione

RISOTTO	
CARNE	
PESCE	
FORMAGGI	
MARINATURE	
DOLCI	
GELATO	

*Per favore,
non chiamatele marmellate!*

WWW.LAMPONIDEIMONTICIMINI.COM










Cardamomo

Composta di Lampone Cardamomo

Fresca e profumata,
come le notti d'estate,
le stesse che danno refrigerio al
lamponeto dopo la calura estiva.

Non solo a colazione

RISOTTO	
CARNE	
PESCE	
FORMAGGI	
MARINATURE	
DOLCI	
GELATO	

*Per favore,
non chiamatele marmellate!*

WWW.LAMPONIDEIMONTICIMINI.COM



Lamponi

DEL MONTI CIMIN

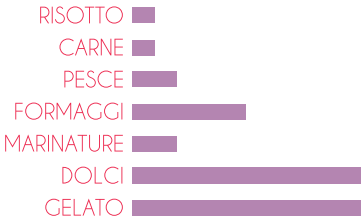
Composta

Lavanda

Composta di Lampone Lavanda

Tarda primavera,
aria calda e profumata,
distese infinite di fantastici fiori...
tutto in un cucchiaino!

Non solo a colazione



*Per favore,
non chiamatele marmellate!*

WWW.LAMPONIDEIMONTICIMINI.COM



Lamponi

DEI MONTI CIMINI

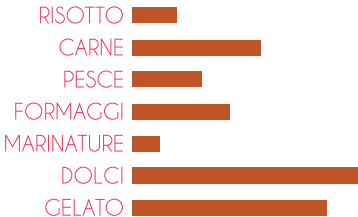
Composta

Cannella

Composta di Lampone Cannella

Sempre Natale!
Calda e familiare
come un abbraccio natalizio
davanti al caminetto acceso.

Non solo a colazione



*Per favore,
non chiamatele marmellate!*

WWW.LAMPONIDEIMONTICIMINI.COM



Lamponi

DEI MONTI CIMINI

Composta

Zenzero

Composta di Lampone Zenzero

Lo zenzero
accompagna il lampone
con la sua delicata pungenza.

Non solo a colazione

RISOTTO	
CARNE	
PESCE	
FORMAGGI	
MARINATURE	
DOLCI	
GELATO	

*Per favore,
non chiamatele marmellate!*

WWW.LAMPONIDEIMONTICIMINI.COM



Lamponi

DEI MONTI CIMINI

Composta

Peperoncino

Composta di Lampone Peperoncino

L'incontro geniale:
lampone e peperoncino
non si sovrastano,
ma si accompagnano a vicenda.

Non solo a colazione

RISOTTO	
CARNE	
PESCE	
FORMAGGI	
MARINATURE	
DOLCI	
GELATO	

*Per favore,
non chiamatele marmellate!*

WWW.LAMPONIDEIMONTICIMINI.COM



Lamponi

DEI MONTI CIMINI



Composta

Pipolla

Composta di Lampone Cipolla

Inaspettata,
come tutte le buone idee.
In questa composta gli ingredienti
si fondono in perfetta armonia.

Non solo a colazione

RISOTTO	
CARNE	
PESCE	
FORMAGGI	
MARINATURE	
DOLCI	
GELATO	

*Per favore,
non chiamatele marmellate!*

WWW.LAMPONIDEIMONTICIMINI.COM



Lamponi

DEL MONTI CIMINI

Dolce

Preparato a base di Zucchero e Lamponi

Come per magia
lo zucchero unito ai lamponi
dà un risultato spettacolare:
colore, profumo e sapore.

Buonissimo!

Dall'intenso profumo,
è ideale per dolcificare
tè e tisane, latte,
cioccolata calda
o per decorare i vostri dolci.

Ma ricordate di
non usarlo nel caffè!

*Per favore,
non chiamatele marmellate!*

WWW.LAMPONIDEIMONTICIMINI.COM



Lamponi

DEI MONTI CIMINI

Cristalli

Cristalli al Lampone

Nati per gioco,
si sono rivelati qualcosa di speciale:
cristalli di zucchero di color rosa
dall'intenso profumo di lampone.

Pappa per Unicorni

Rendono più dolci
le vostre bevande calde o fredde o
decorano i vostri dessert preferiti,
arricchendoli di un delicato profumo
di lampone.

Oppure mangiateli da soli:
sono delle perfette caramelle naturali!

*Per favore,
non chiamatele marmellate!*

WWW.LAMPONIDEIMONTICIMINI.COM



Lamponi

DEI MONTI CIMINI

Salato

Preparato a base di Sale Marino e Lamponi

Sale marino e lamponi
in questi granelli
colorati e profumati

Salato o... Dolce?

Macinate il condimento sul vostro
piatto caldo per liberarne tutto il
profumo del lamponi.

Consigliato su carne e pesce,
cotti al vapore o sulla brace.
Ma non dimenticate l'abbinamento
con il cioccolato fondente.

*Per favore,
non chiamatele marmellate!*

WWW.LAMPONIDEIMONTICIMINI.COM



Lamponi

DEI MONTI CIMINI

Tisana

Tisana in foglie

Non solo i frutti:
le foglie di lampone
sono conosciute fin dall'Antichità.
Il loro infuso,
dal delicato sapore erbaceo,
ha proprietà antiossidanti,
antinfiammatorie e miorilassanti.

Prepara la tua tisana

Lasciare in infusione le foglie
in acqua bollente per 10 minuti.
Filtrare e dolcificare e piacere,
con miele, zucchero o
cristalli di lampone.

*Per favore,
non chiamatele marmellate!*

WWW.LAMPONIDEIMONTICIMINI.COM



Lamponella

BELLA. BUONA. TISANA.

La tisana di foglie di lampona
pronta da bere.

Fatta esclusivamente con le foglie
coltivate e raccolte a mano nel
nostro lamponeto sui Monti Cimini,
al massimo dell'attività vegetativa
per conservare l'intenso profumo e
il delicato sapore erbaceo
delle foglie fresche.

SENZA ZUCCHERO • ZUCCHERO • STEVIA

*Cambia il tuo modo di pensare
il momento della tisana*

WWW.LAMPONIDEIMONTICIMINI.COM

Bevi Lamponella

A qualsiasi ora del giorno e in ogni stagione: calda d'inverno, fredda d'estate o miscelata nel tuo cocktail preferito.

FREDDA



PRENDERE
LAMPONELLA



RAFFREDDARE
IN FRIGO



CALDA



RIMUOVERE
IL TAPPO



SCALDARE NEL
MICROONDE 60 sec.