

A lezione di spezie ed erbe aromatiche

Da oltre 60 anni Cannamela porta sulle tavole degli italiani le migliori spezie ed erbe aromatiche, selezionate con cura in tutto il mondo. Per le spezie: India, Indonesia, Sri Lanka, Vietnam, Italia, Europa, Sud America e Africa equatoriale. Per le erbe aromatiche: Italia, Europa, Perù, Nord Africa e Medio Oriente.

La qualità dei prodotti nasce dall'attenzione verso ogni fase della produzione: dalla selezione dei migliori territori di origine, alla relazione con i produttori, dal controllo delle fasi di lavorazione fino alla scelta di risorse sostenibili.

INNOVATORI AL SERVIZIO DELLA SOSTENIBILITÀ

Cannamela collabora con piccole e medie realtà agricole per un progetto condiviso di sviluppo sostenibile, nel rispetto dell'uomo e del territorio, fornendo conoscenze e tecnologie per una relazione di lungo periodo. Una di queste è il programma di Gestione Integrata dei Parassiti (IPM), per favorire l'uso di metodi naturali rispetto a pesticidi chimici.

Con la linea Fairtrade Bio, che comprende solo spezie biologiche provenienti dallo Sri Lanka, Cannamela è parte di un progetto che mette al centro i diritti dei coltivatori e delle coltivatrici e il rispetto della biodiversità e dell'ambiente.

Investendo in strumenti tecnologici e innovativi, Cannamela ha ottenuto le massime certificazioni internazionali, come la Food Safety System Certification, la principale in materia di sicurezza alimentare. Inoltre, con il trattamento di sanificazione delle materie prime ed il rispetto degli standard qualitativi, richiesti dal mercato e dai consumatori, è entrata a far parte dei membri delle organizzazioni che tutelano la qualità e la sicurezza alimentare di erbe e spezie.