



# exentiae

**Feel Exentiae**  
Ricettario Sensoriale

## Arancia Rossa

Il profumo del sole d'inverno che porta subito alle feste: vivace e agrumata, regala un tocco di allegria ad ogni piatto e dona carattere a cocktail e bevande, trasformandoli in brindisi dal gusto festoso.



## Dolce

L'abbinamento arancia e cioccolato è un classico. Puoi aggiungere l'olio essenziale\* al cioccolato fuso per creare guarniture aromatiche, oppure alla crema per arricchire il ripieno dei tuoi dolci.

## Salato

L'arancia regala freschezza anche ai piatti salati. Puoi preparare una emulsione di olio extravergine di oliva insieme all'olio essenziale\* per condire insalate, oppure per salse a crudo, verdure e pesce grigliato.



## Cocktail

Un classico Margarita può diventare speciale con 1 goccia di olio essenziale di arancia, da aggiungere a tequila, triple sec e succo di lime per un sorso vivace e aromatico.

## Mocktail

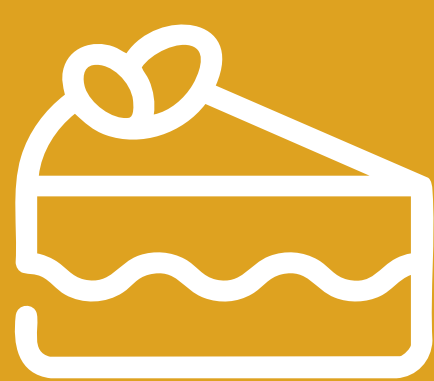
**Orange Party** è il drink che accende le feste: soda, sciroppo di mandarino e 1 goccia di olio essenziale di arancia in un mix frizzante e aromatico.



*Federico's Signature  
Mocktails*

## Limone

È l'agrume che rinfresca e alleggerisce: il suo profumo luminoso porta energia ai piatti e vivacità ai drink, perfetto per bilanciare i sapori delle feste.



## Dolce

La freschezza del limone è ideale per dolci leggeri. Puoi aggiungere l'olio essenziale\* a una cheesecake fredda nel topping o nella crema o ad una panna cotta per renderle più profumate e brillanti.

## Salato

Il limone è perfetto nelle marinature. Puoi unire l'olio essenziale\* all'olio extravergine di oliva e a delle spezie per insaporire carpacci di pesce o carne o per condire i tuoi piatti preparando l'olio aromatizzato.



## Cocktail

Il **Gin & Tonic** si rinnova con 1 goccia di olio essenziale di limone: un dettaglio che amplifica la freschezza del drink e lo rende più aromatico.

## Mocktail

**Lemon Cucumber Spritz** per un sorso raffinato e rinfrescante: acqua frizzante, fettine di cetriolo, un tocco di miele o sciroppo d'agave e 1 goccia di olio essenziale di limone.



\*La dose consigliata è generalmente di 1 o 2 gocce di olio essenziale per aromatizzare 100 ml/gr di prodotto.

#### mixMAS

Il calore della cannella incontra l'intensità agrumata dell'arancia amara: un connubio speziato e avvolgente che porta subito l'atmosfera del Natale nei piatti e nei brindisi.

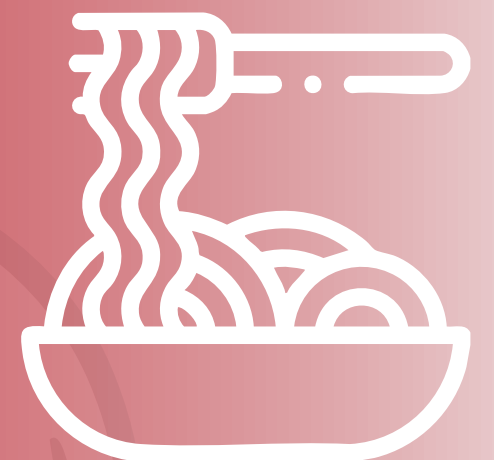


#### Dolce

La miscela Arancia & Cannella è perfetta per i dolci delle feste. Puoi aggiungere l'olio essenziale\* all'impasto di biscotti o torte di mele per esaltare i profumi natalizi con note calde e speziate.

#### Salato

Per un antipasto sorprendente, aggiungi l'olio essenziale\* al miele e servilo su crostini con formaggi stagionati. Oppure, dai un tocco speziato alle tue vellutate invernali.



#### Cocktail

L'**Old Fashioned** si veste di festa con 1 goccia di miscela Arancia & Cannella: il bourbon diventa avvolgente, tra note speziate e agrumate.

#### Mocktail

**Winter Punch:** succo di mela caldo, un cucchiaino di miele e 1 goccia di miscela Arancia & Cannella per una bevanda calda e speziata che profuma di Natale.



\*La dose consigliata è generalmente di 1 o 2 gocce di olio essenziale per aromatizzare 100 ml/gr di prodotto.

# Feel Exentiae

## Ricettario Sensoriale

**Creiamo essenze autentiche che uniscono persone, emozioni e conoscenza, guidati dalla forza invisibile della natura. Ogni prodotto Exentiae è il frutto di una scelta consapevole: valorizzare la pianta nel rispetto del suo tempo e trasformarla in un'esperienza di benessere integrato, grazie al dialogo tra tradizione erboristica e sapere scientifico.**

### **Consigli per un uso sicuro e consapevole**

Gli oli essenziali Exentiae inclusi nel kit sono tutti di grado alimentare, sicuri e pronti per l'uso in cucina e mixology.

### **Dosaggio**

Bastano poche gocce, il suggerimento pratico è di circa 1-2 gocce per ogni 100 ml/g di preparazione.

### **Evita di eccedere**

L'aroma deve accompagnare, non coprire.

### **Esempio**

Per aromatizzare la crema di una torta da 500gr, puoi aggiungere 5 gocce di olio essenziale.

### **Esempio**

Per un'emulsione con 100 ml di olio extravergine, basta 1 goccia di olio essenziale.

### **Quando aggiungerli**

Preferibilmente a freddo o a fine cottura, per non alterare il profumo.

Puoi emulsionarli con olio, miele, yogurt, panna o alcolici; non scioglierli in acqua.

Oppure li puoi aggiunge ai tuoi cocktail e poi miscelarli.

### **Sicurezza**

In caso di condizioni particolari (come gravidanza o patologie specifiche), consulta sempre il medico. Le informazioni riportate hanno finalità divulgativa e non sostituiscono il parere di professionisti sanitari o del tuo farmacista di fiducia.



Exentiae è parte di Active Group, un network di aziende che condividono l'impegno per l'innovazione, la sostenibilità e la valorizzazione delle risorse mediterranee.



[info@exentiae.it](mailto:info@exentiae.it)