



# exentiae

## Feel Exentiae

### Ricettario Sensoriale

Exentiae is part of



active

WELLNESS RESEARCH GROUP

© 2025 All rights reserved.



**exentiae**  
Feel good. Feel natural. Feel 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.

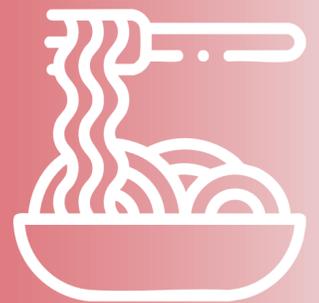


## Dolce

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. Aggiungi l'olio essenziale\* ad una salsa a base di burro fuso e pepe rosa per condire crostacei o verdure al vapore.

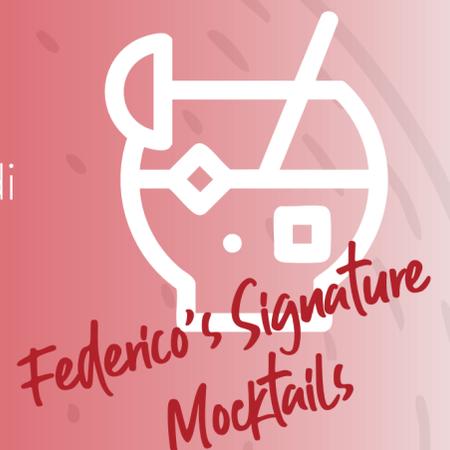


## Cocktail

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.



## Olio Aromatizzato & Abbinamenti

L'olio extravergine aromatizzato\* all'arancia rossa aggiunge un accento agrumato e vellutato a piatti dal gusto pieno. Ideale per insaporire tonno scottato, tartare di salmone o pollo al forno. Perfetto anche su una crema di carote o su crostini con formaggio spalmabile e pepe nero.

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



**exentiae**  
Feel good. Feel natural. Feel Exentiae.

**Feel Exentiae**  
Ricettario Sensoriale

## 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 profumo fresco del limone dà equilibrio e luce ai piatti salati freddi. Aggiungi l'olio essenziale\* a senape delicata e miele per creare un dressing aromatico, perfetto per insalate di pollo, pesce o verdure croccanti.



## 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.



## Olio Aromatizzato & Abbinamenti

L'olio extravergine aromatizzato\* al limone regala un tocco fresco e raffinato. Si abbina magnificamente a gamberi, avocado o cous cous con erbe aromatiche. Valorizza anche piatti a base di riso o insalate di legumi.

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



**exentiae**  
Feel good. Feel natural. Feel Exentiae.

**Feel Exentiae**  
Ricettario Sensoriale

## 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.

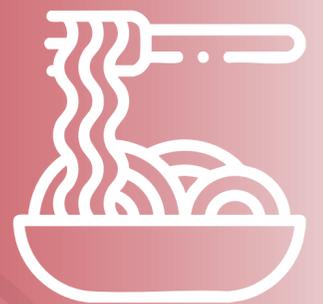


## Dolce

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.



## Olio Aromatizzato & Abbinamenti

Con il suo aroma caldo e speziato, l'olio extravergine aromatizzato\* con Arancia & Cannella dona profondità a piatti di carne bianca, riso basmati o verdure arrostiti. Interessante anche su una zuppa di legumi o come tocco finale per esaltare piatti a base di zucca o patate dolci.

\*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 aggiungere 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)