



Biomirto



Azienda agricola

Biomirto

di Mario Tiroto

Via Mezzu Teppa, 11
07031 - Castelsardo
(SS)
Sardegna - Italy

www.biomirto.it
info@biomirto.it

telefono 079 470033
3334850826
fax 079 471280

La nostra azienda

L'azienda si trova nell'agro di Castelsardo, (Sassari, Sardegna) uno dei borghi medievali più belli d'Italia. Davanti ad un mare che gioca con il maestrale, il libeccio e il levante le piante di mirto ascoltano il rumore del mare e resistono al fragore del vento. Le bacche si colorano con il sole che



regala colori forti e densi e attendono Dicembre per essere colte. La raccolta è curata personalmente dal titolare dell'azienda e si avvale della consulenza dell'Università di Sassari. le bacche vengono subito conservate in atmosfera modificata per essere vendute nelle vaschette come mirto appena raccolto. Altre bacche vengono immerse nell'alcool e, attraverso una vecchia ricetta del 1846, sono accuratamente lavorate, mischiate con zucchero biologico e, infine, si ottiene un liquore di mirto davvero unico nel suo genere- Altre bacche, infine vengono essiccate e finemente polverizzate. Dalla loro fragranza nasce il SALMIRTO, ottimo per il pesce e per la carne. La ricetta è esclusiva e tramandata da alcuni marinai marsigliesi che, alla fine del 1800 trasportavano pesci e crostacei da Castelsardo sino in Francia. Per conservare il pesce usavano il sale e, qualcuno di loro cominciò a tritarvi sopra del mirto. Oggi, l'azienda BIOMIRTO produce il sale di antichi sapori e vecchia memoria, un sale con MIRTO BIOLOGICO, un sale con una ricetta unica e intensa, indispensabile per chi vuole portarsi in qualsiasi parte del mondo il profumo indelebile della Sardegna. L'azienda è presente sul mercato anche con le marmellate al mirto all'arancia, alle mele e al limone. Inoltre vendiamo anche le foglie del mirto per aggiungerle alla cacciagione e alle carni rosse. Tutti i nostri prodotti sono esclusivamente BIOLOGICI e certificati.



In Sardegna, da molti anni si produce il liquore di mirto e, ultimamente, sono tantissime le aziende che “propongono” il prodotto.

Il processo di macerazione e fermentazione è però “industriale” e il risultato che si ottiene non è quello artigianale. Infatti, i sardi che ne hanno la possibilità, raccolgono il mirto e si auto producono il liquore con le antiche ricette.

L'azienda Mario Tiroto, partendo da questa constatazione, ha deciso di ripercorrere le tradizioni di un popolo antico e confezionare in vaschette di pet, sigillate in atmosfera modificata, dopo attenta e sapiente cernita, le bacche di mirto biologiche. Nella vaschetta è applicata una ricetta tramandata dalle antiche donne sarde che permetterà, seguendo attentamente il procedimento, di ottenere un ottimo liquore di mirto biologico “**fatto in casa**”.

L'azienda, inoltre, produce e confeziona bacche di mirto essiccate,

rametti e foglie di mirto biologiche, sempre confezionate in vaschette di pet sigillate in atmosfera modificata, da utilizzare nella cucina per insaporire le carni, la cacciagione e le patate. Inoltre, la linea liquore di mirto, prodotto con bacche di mirto biologiche prevede la linea "sughero", ideale come souvenir della Sardegna e la nuovissima linea **SINUARA**, il mirto con un contenuto alcolico molto basso (24°) ed un altissimo contenuto di bacche (40%). **SINUARA**: Più mirto, meno alcool. I prodotti Biomirto dell'azienda Tiroto sono in vendita nelle migliori enoteche e nei negozi di souvenir della Sardegna. Dal 2014 è cominciata, inoltre, la produzione di **confettura biologica** con le bacche fresche di mirto.



I nostri prodotti

Mirto biologico fresco



Mirto biologico fresco

Vaschetta grammi 500 mirto biologico fresco in atmosfera modificata per la produzione di litri due di liquore di mirto.
Confezione scatola: 4 pezzi

Vaschetta grammi 250 mirto biologico fresco in atmosfera modificata per la produzione di litri uno di liquore di mirto.
Confezione scatola: 6 pezzi

In Sardegna, da molti anni si produce il liquore di mirto e, ultimamente, sono tantissime le aziende che "propongono" il prodotto. I sardi che ne hanno la possibilità, raccolgono il mirto e si auto producono il liquore con le antiche ricette.

L'azienda Mario Tiroto, partendo da questa constatazione, ha deciso di confezionare in vaschette di pet, sigillate in atmosfera modificata, le bacche di mirto biologiche. Nella vaschetta è applicata una ricetta che permetterà, di ottenere un ottimo liquore di mirto biologico "fatto in casa".

A mirto biologico essiccato - Biomirto



L'azienda agricola Mario Tiroto, sin dalla sua nascita, ha deciso di seguire il metodo dell'agricoltura biologica. In collaborazione con la facoltà di Agraria dell'Università di Sassari, delle agenzie LAORE e AGRIS della Regione Autonoma della Sardegna e con il sostegno dell'AIAB, sono state effettuate delle sperimentazioni sul campo durate alcuni anni e, successivamente, dalla parcella sperimentale si è passati all'impianto del mirteto seguito costantemente dai tecnici LAORE. Il risultato di questo processo ha determinato l'ottenimento di una produzione all'avanguardia per proprietà organolettiche e gustative.

Da questa esperienza nasce BIOMIRTO: bacche di mirto essiccate ottime per accompagnare carni rosse, cacciagione, patate e tutto il pesce e la carne in umido.

BACCHE ESSICcate BIOMIRTO grammi 10

bacche di mirto biologico essiccato in barattolo di vetro sigillato da 40 ml.

Confezione scatola da 24 pezzi.

Il mirto biologico essiccato - Polvere di mirto



Immaginate l'universo che si disperde nei piccoli e infinitesimali bagliori delle stelle che si riversano in un buio perenne e regalano strisce di luce. **La polvere di mirto biologica** ha questa caratteristica: nera con qualche piccola stella bianca. Quei punti sono, in realtà, i semi di mirto che vengono finemente tritati con la polpa essiccata per lasciare intatto quel profumo intenso che ricorda la Sardegna. La polvere di mirto è realizzata solo dalla nostra azienda con metodi artigianali e, per ottenerla, viene finemente tritata e passata al setaccio per tre volte. Quello che si ottiene è un composto soffice, quasi impalpabile che si usa per il tocco finale ai vostri piatti.

Provate la polvere di mirto sul ragù: un cucchiaino a fine cottura; unitela alla bottarga, spruzzatela sui carciofi crudi, con olio extravergine di oliva (mirtolio, per esempio) oppure sull'abruschetta o sui risotti o, ancora, sulle pizze. La polvere di mirto regala una sensazione unica: un tocco nuovo e originale nella cucina.

Polvere di mirto
polvere di mirto biologico essiccato e tritato finemente
in barattolo di vetro sigillato
confezione da 24 pezzi
barattolo da 40 ml, grammi 15

Al mirto e le spezie - Mirto ruju



Le spezie, un antico modo di conservare e insaporire le carni e il pesce. Il mirto, insieme al peperoncino e pepe nero, un forte e deciso sapore che si accosta a piatti intensi, da non dimenticare.

Mirto ruju: mirto biologico e peperoncino rosso biologico finemente tritato (10%). Per chi in cucina ama un sapore decisamente forte e indimenticabile. Sulle bistecche, porchetto, agnello, capretto, ma anche ottimo con la bruschetta e sulla pizza.

**Mirto biologico essiccato
peperoncino biologico tritato (10%)
in barattolo di vetro sigillato
confezione da 24 pezzi
barattolo da 40 ml, grammi 15**

Il mirto e le spezie - Mirto nieddu



Le spezie, un antico modo di conservare e insaporire le carni e il pesce. Il mirto, insieme al peperoncino e pepe nero, un forte e deciso sapore che si accosta a piatti intensi, da non dimenticare.

Mirto Nieddu :mirto biologico e pepe nero 5%.

Il pepe nero riesce ad esaltare le carni e gli sfornati. Ottimo anche a tavola, unito all'olio extravergine di oliva per un pinzimonio o per condire i carciofi freschi.

MIRTO NIEDDU: barattolo da 40 ml., grammi 15 mirto biologico essiccato in polvere (98%) pepe nero tritato in barattolo di vetro sigillato scatola da 24 confezioni.

Al mirto e il sale - Mirto mare



Le bacche biologiche di mirto mature vengono essiccate e finemente polverizzate. Dalla loro fragranza nascono **Mirto terra e Mirto mare**, il primo ideale per le carni e il secondo ottimo per il pesce. La ricetta di mirto mare è esclusiva e tramandata da alcuni marinai marsigliesi che, alla fine del 1800 trasportavano pesci e crostacei da Castelsardo sino in Francia. Oggi, l'azienda BIOMIRTO produce il sale di antichi sapori e vecchia memoria, un sale con MIRTO BIOLOGICO, un sale con una ricetta unica e intensa, indispensabile per chi vuole portarsi in qualsiasi parte del mondo il profumo indelebile della Sardegna

Mirto mare : sale marino sardo e una percentuale del 30% di mirto biologico essiccato. Ottimo per condire tutti i pesci, per cartoccio e saraghi, orate e spigole al sale.

MIRTO MARE:

mirto biologico essiccato (70%)

sale marino sardo (30%)

in barattolo di vetro sigillato da 40 ml. grammi 25

Confezione da 24 pezzi.

Al mirto e il sale - Mirto terra



Le bacche biologiche di mirto mature vengono essiccate e finemente polverizzate. Dalla loro fragranza nascono **Mirto terra e Mirto mare**, il primo ideale per le carni e il secondo ottimo per il pesce. La ricetta di mirto mare è esclusiva e tramandata da alcuni marinai marsigliesi che, alla fine del 1800 trasportavano pesci e crostacei da Castelsardo sino in Francia. Per conservare il pesce usavano il sale e, qualcuno di loro cominciò a tritarvi sopra del mirto. Oggi, l'azienda BIOMIRTO produce il sale di antichi sapori e vecchia memoria, un sale con MIRTO BIOLOGICO, un sale con una ricetta unica e intensa, indispensabile per chi vuole portarsi in qualsiasi parte del mondo il profumo indelebile della Sardegna.

Mirto terra: sale marino sardo e una percentuale del 40% di mirto biologico essiccato. Adatto per condire tutte le carni rosse e la cacciagione. Immane per salare il porchetto sardo, l'agnello e il capretto. Ottimo anche per condire le salsicce fresche o da essiccare.

Mirto terra

**mirto biologico essiccato in polvere (60%) sale marino sardo (40%)
in barattolo di vetro sigillato 40 ml. grammi 25
scatola da 24 confezioni.**

Al mirto e il sale - Salmirto



Il condimento salmirto è costituito da bacche di Mirto Biologico disidratate e finemente macinate e sapientemente miscelate con sale marino sardo iodato, provenienti da coltivazioni selezionate. Il condimento salmirto è un aromatizzante per patate fritte, bollite, arrosto, uova fritte, sode alla coque, ha un alto contenuto di sostanze antiossidanti. Tra queste gli antociani che possono conferire colore rosso ai cibi. Il prodotto fresco è scelto con cura e viene essiccato in modo naturale, conservando le peculiari qualità organolettiche e gustative.

Salmirto

**mirto biologico essiccato in polvere (80%) sale marino sardo (20%)
in barattolo di vetro sigillato 40 ml. grammi 25
scatola da 24 confezioni.**

Il mirto e il sale - Salmirto light



Il condimento salmirto light è costituito da bacche di Mirto Biologico disidratate, finemente macinate e sapientemente miscelate al sale marino sardo iodato, provenienti da coltivazioni selezionate. Il condimento salmirto light è un aromatizzante per insalate crude e cotte, ha un alto contenuto di sostanze antiossidanti. Tra queste gli antociani che possono conferire colore rosso ai cibi. Il prodotto fresco è scelto con cura e viene essiccato in modo naturale, conservando le peculiari qualità organolettiche e gustative.

Salmirto light

**mirto biologico essiccato in polvere (90%) sale marino sardo (10%)
in barattolo di vetro sigillato 40 ml. grammi 25
scatola da 24 confezioni.**

Il mirto e le erbe - Mirterbe origano



L'origano è una pianta erbacea perenne, alta fino a 80 cm, ha foglie verde scuro, opposte, ovato-lanceolate, speziate. Può essere propagato per semina (da effettuare in primavera) o per divisione delle piante accestite (in primavera o dopo la fioritura).

Uso in cucina e proprietà terapeutiche

Molto impiegato in cucina per aromatizzare carni, pesci, funghi, verdure, insalate, ecc. Molto profumato è l'origano meridionale, **Origanum heracleoticum L.** (sin. *Origanum vulgare* ssp. *viridulum* Nyman) diffuso al sud Italia e nelle isole, ingrediente fondamentale della pizza e di molti altri piatti mediterranei. Proprietà terapeutiche: aperitive, digestive, carminative, tonico-stimolanti

mirterbe origano

mirto biologico essiccato (90%) origano biologico essiccato (10%) in barattolo di vetro sigillato, grammi 15 confezione da 24 pezzi.

Al mirto e le erbe - Mirterbe al timo



Il timo è un piccolo arbusto molto ramificato con steli legnosi e molte piccole foglie grigio-verdi, lineari o strettamente lanceolate, revolute al margine, fortemente aromatiche. I fiori, biancastri, rosei o lilla, sono riuniti in verticillastri che sbocciano all'ascella di brattee lanceolate.

Uso in cucina e proprietà terapeutiche

Il timo viene molto usato in cucina per insaporire e rendere più digeribili molti cibi, come carni arrosto, sughi, verdure, funghi, ripieni, oli e aceti aromatici. Si usa anche per preparare liquori e vini aromatici. Proprietà terapeutiche: digestive, depurative, carminative, balsamiche, tonico-stimolanti; per gargarismi nelle infezioni del cavo orale.

Mirterbe al timo

**(10% timo essiccato biologico, 90% polvere di mirto essiccato biologico) in barattolo di vetro sigillato grammi 15
confezione da 24 pezzi**

Al mirto e le erbe - Mirterbe alla maggiorana



La maggiorana è una pianta perenne nelle zone desertiche di origine, presenta fusti eretti o ascendenti, alti fino a 60 cm. Le foglie sono opposte, ovato-ellittiche, pelose e verde chiaro-biancastre. I fiori, violacei o rosei, sono riuniti in dense spighe che formano delle pannocchie terminali.

Uso in cucina e proprietà terapeutiche

Molto impiegata in cucina per aromatizzare carni in umido, funghi, legumi, salse, insalate di pomodori, ecc. Entra nella composizione di vermuth e liquori a base di erbe. Il profumo della maggiorana è più dolce e speziato rispetto a quello dell'origano, che è invece più fresco e pungente. Proprietà terapeutiche: sedative, antispasmodiche, tonico-stimolanti, diaforetiche. Per uso esterno, viene impiegato per frizioni antireumatiche.

**Mirterbe alla maggiorana (10% maggiorana essiccata biologica, 90% polvere di mirto essiccato biologico) in barattolo di vetro sigillato grammi 15
confezione da 24 pezzi**

Al mirto e l'olio - Mirtolio bacche



Olio biologico dell'azienda Brozzu di Castelsardo: sapore intenso condito con bacche di mirto biologico prodotto esclusivamente in Sardegna. Un tocco di freschezza per l'estate al profumo di Sardegna.

Meliddu: Olio Extra Vergine di Oliva da Agricoltura Biologica | DOP Sardegna

Quest'olio di oliva è prodotto sulle colline di sedimenti calcarei poste ai piedi dei contrafforti rocciosi tipici del territorio costiero della Sardegna. Il sito è in esposizione straordinaria al sole ed alle brezze marine, a volte anche forti, guarda da vicino i monti Corsi ed era già conosciuto ai tempi della Civiltà Nuragica. L'olio è presente nell'agenda slow food.

Con l'olio Meliddu abbiamo creato quattro nuovi e profumati prodotti, unendo la fragranza dell'Olio Meliddu e il mirto.

MIRTOLIO BACCHE

olio extravergine di oliva "meliddu" biologico e bacche di mirto essiccate in bottiglia di vetro sigillata. 100 ml.

Scatola da 12 confezioni

Al mirto e l'olio - Mirtolio bacche e peperoncino



Olio biologico dell'azienda Brozzu di Castelsardo: sapore intenso condito con bacche di mirto biologico e peperoncino biologico prodotto esclusivamente in Sardegna.
Per un sapore deciso e forte

Meliddu: Olio Extra Vergine di Oliva da Agricoltura Biologica | DOP Sardegna

Quest'olio di oliva è prodotto sulle colline di sedimenti calcarei poste ai piedi dei contrafforti rocciosi tipici del territorio costiero della Sardegna. Il sito è in esposizione straordinaria al sole ed alle brezze marine, a volte anche forti, guarda da vicino i monti Corsi ed era già conosciuto ai tempi della Civiltà Nuragica. L'olio è presente nell'agenda slow food.

Con l'olio Meliddu abbiamo creato quattro nuovi e profumati prodotti, unendo la fragranza dell'Olio Meliddu e il mirto.

MIRTOLIO BACCHE AL PEPERONCINO

olio extravergine di oliva "meliddu" biologico e bacche di mirto essiccate con peperoncino biologico in bottiglia di vetro sigillata da 100 ml. – scatola 12 confezioni

Al mirto e l'olio - Biolio e Mirtolio



La nuova e praticissima bottiglia di 20 ml. da presentare a tavola per accompagnare i vostri piatti. I clienti potranno scegliere tra BIOLIO, olio extravergine di oliva biologico (secondo premio sirena d'argento città di Sorrento – primo premio nella selezione per l'ammissione al concorso internazionale 2013 Montiferru, nella sezione oli monovarietali – olio proposto dall'agenda slow-food) e tra MIRTOLIO che, oltre all'olio extravergine di oliva si arricchisce di essenza e bacche al mirto biologico ottimo per condire tutte le insalate crude e cotte. (bacche selezionate dall'Università di Sassari, facoltà di agraria). I nostri prodotti sono stati presentati con successo a Biofach Norimberga, Mercato di Rugins Parigi, Mercato di Girona Barcellona.

Con l'entrata in vigore della legge 81/2006 (conversione in legge del precedente decreto-legge n. 2 del 10 gennaio 2006) è fatto divieto ai pubblici esercizi di proporre al consumo, "fatti salvi gli usi di cucina e di preparazione dei pasti, olio di oliva in contenitori non etichettati conformemente alla normativa vigente(art 4-quater)", ossia contenitori di qualsiasi natura che possono essere usati per la conservazione dell'olio in maniera non conforme alle comuni regole di igiene e sicurezza. La nostra bottiglia è ermeticamente chiusa.

**BIOLIO confezione monodose olio extravergine di oliva 100% biologico e italiano ml. 20
CONFEZIONI DA 60 PEZZI**

MIRTOLIO confezione monodose olio extravergine di oliva 100% biologico e italiano con bacche essiccate di mirto biologico 100% confezione ml. 20 – CONFEZIONE DA 60 PEZZI

Al mirto e le confetture



La nostra confettura di mirto ha colore violaceo intenso ed è profumata e dolce, senza risultare stucchevole, grazie all'utilizzo di puro zucchero integrale di canna; di consistenza mediamente densa contiene una base di mela biologica del Trentino e bacche di mirto biologico esclusivamente prodotto presso la nostra azienda e limone biologico sardo. Prodotta esclusivamente con frutta fresca, coltivata senza utilizzo di fertilizzanti chimici o pesticidi, non contiene coloranti o conservanti. La frutta viene lavorata subito dopo la consegna ai laboratori, viene ripulita da corpi estranei, selezionata e cotta con l'aggiunta graduale di zucchero di canna. Versata calda in vasetti sterilizzati, viene poi fatta raffreddare fin tanto che i vasetti non saranno pronti per essere etichettati ed imballati per la vendita. Il nostro prodotto ha le caratteristiche di "confettura extra" in quanto sono presenti oltre 45 grammi di frutta tra mirto mela e limone.

confezione da 100 grammi – scatola da 12 pezzi
scatole da 220 gr. scatole da 16 pezzi

Il liquore di Mirto Sinuara



Dalle coltivazioni di piante di mirto nella nostra azienda di Castelsardo sono raccolte e accuratamente selezionate le bacche di mirto che danno vita al liquore di mirto SINUARA. Le bacche entro la giornata della raccolta sono messe a macerare in alcool e vi restano per 40 giorni. Dopo si effettua lo sviamiento, si prepara il decotto si miscela con l'aggiunta di acqua all'infuso idroalcolico e si ottiene il liquore di mirto Sinuara.

Le bacche vengono raccolte per scelta aziendale dal mese di Febbraio quando per l'avanzato stato di maturazione i principi attivi sono più concentrati e determinano le caratteristiche **uniche in Sardegna** del nostro liquore di mirto che prende il nome di "**grande reserve**".

confezionato in bottiglie da ml - 350 - 500. (scatole da 6 bottiglie)

Bottiglie sugherate su richiesta da ml 40 - 100 – 200 (scatole da 12 o da 24 bottiglie)

Il liquore di Mirto Sinuara



Su richiesta confezioniamo il liquore di mirto in bottiglie di sughero e prepariamo, sempre su richiesta bomboniere personalizzate.

di Mario Tiroto.

Sono possibili visite tour presso la nostra azienda con degustazione dei prodotti.

