

ESIR
www.esir.es





Sobre Nosotros

ESIR COMPANY es una empresa española involucrada en la industria de la alimentación desde hace años. Nuestras principales actividades se concentran en la comercialización del azafrán (y sus productos derivados), especias y frutos secos. Nuestros principios se basan en la cooperación con base en la equidad, la honestidad y los valores culturales en cuanto al suministro de productos de alta calidad.

Gestionamos todo el proceso de importación de nuestros productos junto con todas las regulaciones y requerimientos legales que deban seguirse para entregar la mercancía a nuestros clientes incluyendo: Consultas comerciales, licencias, soluciones de pago, embalaje, envío, así como la llegada y despacho de mercancía, transporte, etc.



About us

ESIR COMPANY is a Spanish Trading Company which has been involved in food industry since years ago. Our main activities have concentrated in field of Saffron products, Spices and Nuts.

Our mercantilism is to cooperate with customers based on equity, honesty and cultural values as far as supplying the high quality products.

We handle the exportation process for our products, arrange all legal requirements and regulations that must be follow to deliver the goods to customers, including: Trade Enquiry, Licenses, Payment Solutions, Packing and Shipping, Arrival and Release, Transportation, etc.



AZAFRÁN . SAFFRON

Azafrán

El azafrán Conocido como el oro rojo, se extrae concretamente de los estigmas de la flor de la planta del azafrán (*Crocus sativus*). Es una especia muy utilizada en nuestra cocina para dar color y sabor a nuestros platos. Es muy utilizada en arroces, sopas, salsas, helados y dulces. Sin embargo, las propiedades del azafrán no solo son apreciadas en la cocina sino también en la medicina y en la cosmética.

Saffron

Saffron, known as red gold, is extracted specifically from the stigmas of the flower of the saffron plant (*Crocus sativus*). It is a species widely used in our kitchen to give color and flavor to our dishes.

It is widely used in rice dishes, soups, sauces, ice cream and sweets. However, the properties of saffron are not only appreciated in cooking but also in medicine and cosmetics.



Azafrán

En la empresa Esir comercializamos el azafrán y sus productos derivados como diferentes tipos de té e Infusiones que llevan azafrán, sirope de azafrán, extracto de azafrán el azúcar de azafrán y etc. También disponemos de diferentes tipos y categorías de azafrán como Pushali Grado 1 y 2 ,Sargol, Negin (Coupe), Super Negin (Coupe Premium), Azafrán Blanco (Raíz), Azafrán en Polvo y Polen en diferentes tipos de envases como tarros de plástico o de cristal, envases metálicos, etc...

Saffron

At the Esir company we market saffron and its derived products as different types of teas and infusions that contain saffron, saffron syrup, saffron extract and etc. We also have different types and categories of saffron such as Pushali Grade 1 and 2, Sargol, Negin (Coupe), Super Negin (Premium Coupe), White Saffron, Saffron Powder and Pollen. We also have a wide range of packages such as plastic or glass jar, metal tin, plastic box y etc.





EXTRACTO DE AZAFRÁN . SAFFRON EXTRACT

Extracto de Azafrán

El extracto es un producto extraído por ultrasonidos de los estigmas de azafrán. La extracción tiene lugar por fenómeno de cavitación. Contrariamente a las formas habituales que necesitan calor y mucho tiempo, las ondas ultrasónicas demuelen las paredes celulares en un tiempo más corto sin producir calor y los materiales efectivos de la planta de azafrán se extraen por completo.

Las ventajas del extracto:

Extraordinario color, sabor y aroma.

Las sustancias efectivas del azafrán incluyen:

1. Crocina, que es el principal pigmento del azafrán
2. Picrocrocina, que es el sabor principal del azafrán
3. Saffranal, que es el principal aroma del azafrán



Facilidad de uso

El recipiente con cuentagotas permite verter la cantidad deseada de extracto de azafrán de forma controlada sobre el arroz, el pollo, el pescado y otros platos favorables durante la cocción o antes de servir. Puede dar un hermoso color al yogur, ensalada, varios postres, diferentes tipos de pasteles y bombones usando unas gotas del extracto, sin métodos de molienda e infusión que consumen mucho tiempo. Durante el proceso de producción, el único aditivo utilizado es agua destilada, que se infiltra en la membrana celular para extraer el material efectivo de azafrán después de que las ondas ultrasónicas hayan creado cavidades en las células.

Saffron Extract

Extract is a product ultrasonically extracted from saffron stigmas. Extraction takes place by cavitation phenomenon. Contrary to usual ways which needs heat and long time, ultrasonic waves demolish cellule walls in a shorter time without producing heat and effective materials of saffron plant is fully extracted.

The advantages of extract:

Extraordinary color, taste and aroma.

Effective substances of saffron includes:

1. Crocin, which is the main pigment of saffron
2. Picrocrocin, which is the main taste of saffron
3. Saffranal, which is the main aroma of saffron

Ease of Use

The container with a dropper makes it possible to pour the desired amount of the saffron extract in a controlled way onto the rice, chicken, fish, and other favorable dishes during cooking or before serving. You can give a beautiful color to yogurt, salad, various desserts, different kinds of pastry and bonbons using a few drops of the extract, without time-consuming methods of grinding and infusing. During the producing process, the only additive used is distilled water, which is infiltrates to the cellule membrane to extract effective material of saffron after ultrasonic waves has created cavities in the cellules.





TÉ CON AZAFRÁN

TÉ NEGRO CON AZAFRÁN

El té negro con azafrán es una deliciosa y aromática bebida que combina las propiedades únicas del azafrán con los beneficios tradicionales del té. El azafrán, conocido como la especia más cara del mundo, aporta un sabor distintivo y un color dorado intenso a esta bebida.

Al combinar el té negro con el azafrán, se crea una infusión que estimula los sentidos y ofrece una experiencia de sabor excepcional. El té negro proporciona una dosis de cafeína natural que puede ayudar a aumentar la energía y mejorar el enfoque, mientras que el azafrán añade sus propias cualidades antioxidantes y antiinflamatorias, que pueden contribuir a la salud general del cuerpo.

LOS BENEFICIOS TÉ NEGRO CON AZAFRÁN

Existen varias razones por las que deberías considerar tomar té de azafrán en tu rutina diaria. Además de su exquisito sabor, el té de azafrán puede proporcionar una serie de beneficios para la salud.

Alivia la hinchazón y la indigestión, refuerza del sistema inmunitario, mejora el estado de ánimo y alivia los síntomas de la depresión y la ansiedad., reduce la presión arterial y las enfermedades del corazón, puede mejorar la función cognitiva y la memoria, así como promover una mejor calidad del sueño y etc.

A pesar de sus increíbles propiedades, no recomendamos consumir más de dos vasos de té de azafrán al día, para prevenir cualquier efecto secundario.



BLACK TEA WITH SAFFRON

Black tea with saffron is a tasty and aromatic beverage which combines the unique properties of saffron with the traditional benefits of tea. Saffron is known as the most expensive spice in the world, brings a distinctive flavor and intense golden color to this drink.

The mixture of black tea with saffron, creates an infusion which offers an exceptional taste experience. Black tea provides a dose of natural caffeine that can help energy boost and improves concentration, while saffron adds its own antioxidant and anti-inflammatory qualities, which can contribute to overall health.

THE BENEFITS OF BLACK TEA WITH SAFFRON

There are several reasons why you should consider incorporating saffron tea into your daily routine. In addition to its exquisite taste, saffron tea can provide a range of health benefits.

It can help alleviate bloating and indigestion, boost the immune system, enhance mood, alleviate symptoms of depression and anxiety, lower blood pressure and reduce the risk of heart diseases, improve cognitive function and memory, as well as promote better sleep quality.

Despite its incredible properties, it is not recommended to consume more than two cups of saffron tea per day to prevent any potential side effects.

TÉ VERDE CON AZAFRÁN

El té verde con azafrán es una bebida beneficiosa que combina las propiedades del té verde y azafrán. Su sabor único presenta la intensidad y los matices del té verde con el distintivo aroma del azafrán. Esta combinación no solo es agradable al gusto, sino que también ofrece una serie de beneficios para la salud, gracias a las propiedades antioxidantes y antiinflamatorias del azafrán, que se complementan con las propiedades del té verde.

LOS BENEFICIOS TÉ VERDE CON AZAFRÁN

La combinación de estos dos ingredientes crea una fusión armoniosa que puede ser disfrutada tanto por el sabor como por los efectos positivos que aporta a la salud y el estado anímico. Refuerza el sistema inmune, mejora el ánimo, mejora el sueño, protege al corazón, reduce el riesgo de cáncer, alivia malestares, puede mejorar la función cognitiva y la memoria, mejora la Sa



GREEN TEA WITH SAFFRON

Green tea with saffron is a beneficial beverage that combines the properties of green tea and saffron. Its unique flavor captures the intensity and nuances of green tea with the distinctive aroma of saffron. This combination is not only pleasing to the palate but also offers a range of health benefits, thanks to the antioxidant and anti-inflammatory properties of saffron, which complement the properties of green tea.

THE BENEFITS OF GREEN TEA WITH SAFFRON

Combination of Green Tea & Saffron, creates a harmonious fusion which is enjoyable, because of its taste and positive effects on health and mood. It boosts the immune system, enhances mood, improves sleep, Reduces the risk of cancer, relieves discomfort, may Enhances cognitive function & memory, and also improves brain health.



SIROPE DE AZAFRÁN

SIROPE DE AZAFRÁN

Sirope de azafrán consiste en hebras de azafrán, agua y azúcar. se utiliza para bebidas frías o calientes como infusiones, cafés, cervezas, vinos, cócteles creativos con o sin alcohol y chocolates calientes.

SAFFRON SYRUP

Saffron syrup consists of saffron threads, water and sugar. It is used for hot or cold drinks such as infusions, coffees, beers, wines, creative cocktails with or without alcohol and hot chocolates.



SAL AZUL . BLUE SALT

Sal Azul De Persia

La sal azul de Persia es una sal mineral procedente de las montañas de Irán, antiguamente bañada por el mar. Es una sal gema, es decir, una roca formada por la evaporación de antiguos mares y lagos interiores.

Persian Blue Salt

The Persian blue salt is a mineral salt from the mountains of Iran, which were formerly under sea. It is a gem salt which means a rock formed by the evaporation of ancient inland seas and lakes.



Sabor y Propiedades de la Sal Azul de Persia

La sal azul de Persia tiene un sabor muy salado lo que hace que al contacto con la lengua parezca picante debido a la salinidad.

La sal azul de Persia es una sal con millones de años rica en minerales y oligoelementos, es una sal con bajo contenido en sodio y alto contenido en potasio.

El color azul es debido a la 'silvinita', una variante de cloruro de potasio y aporta un toque de exótico y extravagante a los platos a los que se añade.

Flavor and Properties of Persian Blue Salt

The blue salt of Persia has a very salty taste which makes it appear spicy on contact with the tongue due to the salinity.

The Persian blue salt is a salt with millions of years rich in minerals and trace elements; It is a salt with low sodium and high potassium content.

The blue color is due to 'sylvinit', a variant of potassium chloride and brings a touch of exotic and extravagant to the dishes to which it is added.

Usos Culinarios de la Sal Azul de Persia

La sal azul de Persia es una sal muy apropiada para aderezar carnes blancas, aves, pescados, vinagretas, salsas y ensaladas. También es perfecta para aderezar postres a base de caramelo o chocolate, ya que además les aporta un toque estético muy interesante gracias a los cristallitos azules.

Culinary uses of Persian Blue Salt

The blue salt of Persia is a very appropriate salt to season white meat, poultry meat, fish, vinaigrettes, sauces and salads. It is also perfect for dressing caramel or chocolate-based desserts, as it also adds a very interesting aesthetic touch thanks to the blue crystals.

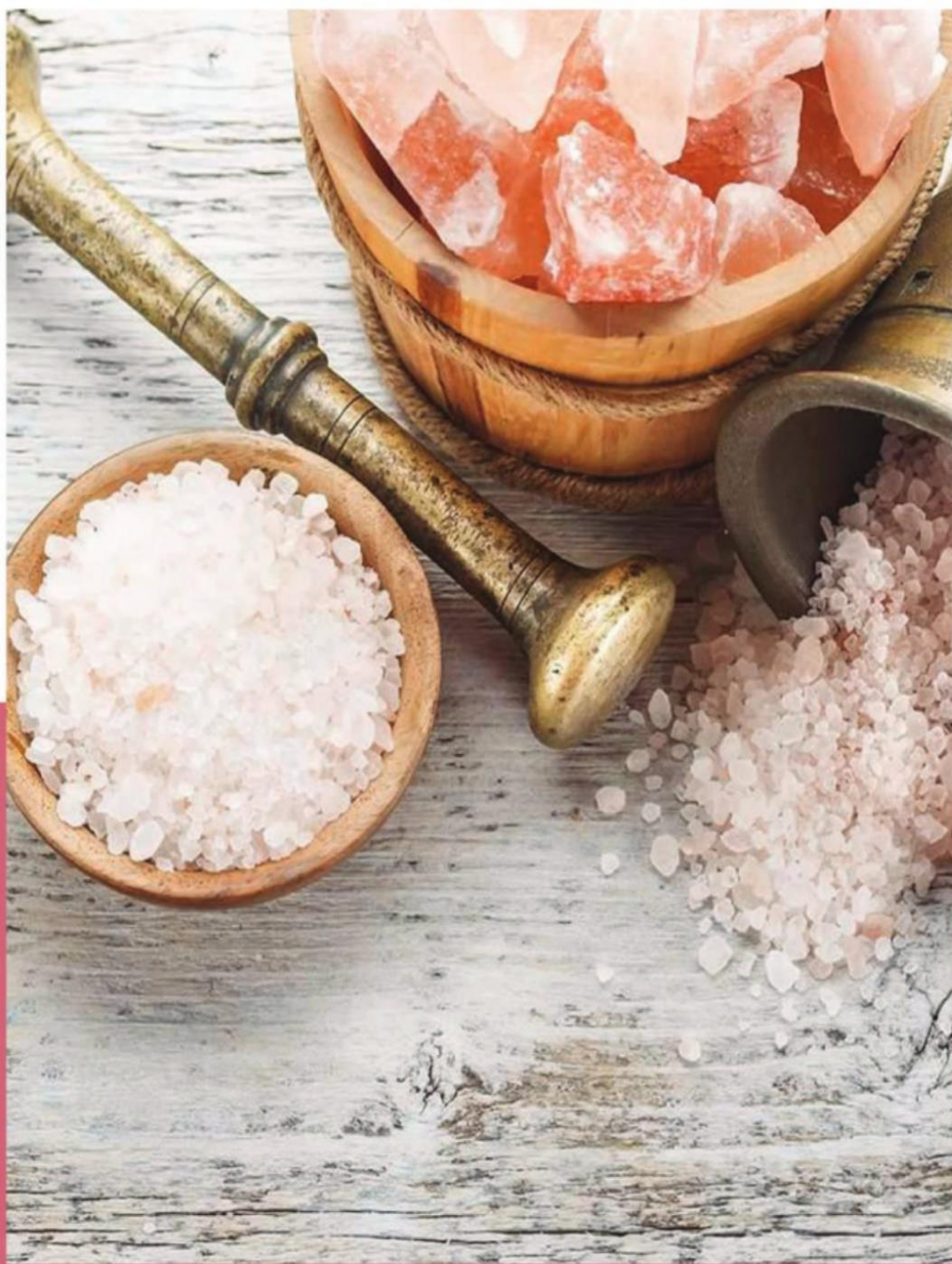
Beneficios Para la Salud

Esta sal tiene un alto contenido de potasio, que ayuda al cuerpo a regular el equilibrio de agua, los niveles de acidez y la presión arterial. Rica también en hierro y calcio.

Health Benefits

This salt has a high potassium content, which helps the body regulate water balance, levels of acidity and blood pressure. Rich also in iron and calcium.





SAL ROSADA . PINK SALT

Sal Rosada

La sal rosada del Himalaya es un sal mineral muy similar químicamente a la sal de mesa con un tinte rosado debido a los oligoelementos que contiene.

Pink Salt

Himalayan pink salt is a mineral salt chemically very similar to table salt with a pink tint due to the trace elements it contains.

Sabor y Propiedades de la Sal Rosada

La sal de Himalaya contiene 98% de cloruro de sodio, el resto de la sal está compuesta por minerales como calcio, hierro, zinc, cromo, magnesio y sulfatos. Esta sal no tiene aroma y que su sabor es más salado que el de la sal común ya que sus principales elementos son el calcio y el potasio.

Taste and Properties of Pink Salt

Himalayan salt contains 98% sodium chloride, the rest of the salt is made up of minerals such as calcium, iron, zinc, chromium, magnesium and sulfates. This salt has no aroma and its flavor is saltier than that of common salt since its main elements are calcium and potassium.



Usos la Sal Rosada

se usa principalmente como aditivo condimento para reemplazar la sal de mesa refinada, pero también se usa para fabricar utensilios para cocinar y presentar alimentos, lámparas decorativas y tratamientos de spa.

La sal rosa es una sal muy apropiada para preparar todo tipo de carnes, pescados, Aves y Salsas. Su color particular se utiliza también para decorar los platos

Pink Salt Uses

It is primarily used as a seasoning additive to replace refined table salt, but is also used to make cooking and food display utensils, decorative lamps, and spa treatments.

Pink salt is a very appropriate salt to prepare all kinds of meat, fish, poultry and sauces. Its particular color is also used to decorate dishes.

Beneficios Para la Salud

Regula la presión arterial. Ayuda con la retención de líquidos. Previene los calambres y tirones musculares. Combate las migrañas, Regula el sueño, Contribuye a fortalecer la masa ósea, Favorece el buen funcionamiento del sistema respiratorio Mejora el tránsito intestinal, Equilibra el PH de la piel.

Health Benefits

Regulates blood pressure. Helps with fluid retention. Prevents cramps and muscle pulls. Fights migraines, regulates sleep, helps to strengthen bone mass, Promotes the proper functioning of the respiratory system, improves intestinal transit, Balances the PH of the skin.





SAL DE ROCA. ROCK SALT

La Halita/Sal de Roca

Es un tipo de sal mineral formado por cristales de cloruro de sodio. Suele ser incolora o blanca, pero también puede ser de color azul claro, azul oscuro, púrpura, rosa, rojo, naranja, amarillo o gris, dependiendo de la presencia de otros minerales en forma de impurezas

Halite /Rock Salt

It is a type of mineral salt formed by crystals of sodium chloride. It is usually colorless or white, but can also be light blue, dark blue, purple, pink, red, orange, yellow, or gray, depending on the presence of other minerals in the form of impurities

Sabor y Propiedades de la Sal Halita

Este cristal es soluble al agua y posee un sabor salado. Contiene una gran cantidad de cloruro de sodio y una pequeña cantidad de otros minerales como potasio, cromo, magnesio y etc

Taste and Properties of Rock Salt

This crystal is soluble in water and has a salty taste. It contains a high amount of sodium chloride and small amount of other minerals such as potassium, chromium, magnesium and etc



Usos de la Sal Halita

La halita es uno de los minerales más cotidianos que se utiliza con fines gastronómicos y medicinales. Se emplea como condimento alimentario (conocida como sal común), en la industria alimentaria (como condimento y conservante), en la industria química (para obtener cloro y sodio), en la industria textil (para la elaboración de tintas para telas, la conservación de cueros y blanqueadores de calzados) y también para la elaboración de jabones, plásticos, vidrios y el endurecimiento de la madera

Rock Salt Uses

Halite is one of the most common minerals that is used for gastronomic and medicinal purposes. It is used as a food seasoning (known as common salt), in the food industry (as a seasoning and preservative), in the chemical industry (in the processing of caustic soda, bicarbonate sodium, hydrochloric acid) in the textile industry (for the production of dyes for fabrics, conservation of leather and shoe bleach) and it is also used for the production of soaps, plastics, glass and the hardening of wood

Beneficios para la salud

La sal roca o halita es una sal muy apropiada para liberar o relajar las tensiones musculares es un excelente analgésico para los dolores físicos y calambres, se utiliza para tratar los trastornos de ansiedad, fortalece la expresión artística, es un medicamento eficaz para la acidez estomacal, se utiliza para tratar los dolores reumáticos y los herpes, ayuda a equilibrar los niveles de calcio, fortaleciendo todos los huesos

Health benefits

Rock salt or halite is a very appropriate salt to relax muscle tension, it is an excellent analgesic for physical pain and cramps, it is used to treat anxiety disorders, it strengthens artistic expression, it is an effective medicine for heartburn, is used to treat rheumatic pain and herpes, helps balance calcium levels, strengthening all bones





Fariddodin Attar

General Manager / Director General

Damon Afkari


Commerical Manager / Director Comercial

Mar Arianasab


Sales Manager / Genente de ventas




 info@esir.es

 [esir.esp](https://www.instagram.com/esir.esp)

 +34 662 39 1959

 +34 912 79 25 40

 Office: Calle Valle de Tobalina 18 nave 1, 28021 Madrid