



DIA CO 

TRASFORMAZIONE DELL'ANIMA PER LA ROSA DAMASCENA



LE PROPRIETÀ
BENEFICHE E LE QUALITÀ
CURATIVE, RENDONO
LA ROSA DAMASCENA
RICERCATISSIMA E TRA LE
MIGLIORI AL MONDO.

SCOPRI TUTTI I NOSTRI
PRODOTTI



LA ROSA DI DAMASCO

Considerata la regina fra tutte le rose. La sua storia risale a più di 5.000 anni fa tra le civiltà più antiche come la Persia, l'Egitto, la Grecia e Roma. Secondo la mitologia greca era il fiore preferito di Afrodite.

STORIA: La Rosa Damascena considerata la regina di tutte le rose, coltivata sin dai tempi antichi e fonte di ispirazione per tanti poeti, pittori e regine. Le sue nobili origini spesso sono legate alla ricchezza, alla bellezza, alla vanità e al lusso. Ricercatissima per le sue proprietà benefiche e qualità curative che la rende speciale e tra le migliori al mondo.

La sua storia risale a più di 5.000 anni fa dove fin da subito ha giocato un ruolo da protagonista, riservandosi un posto ambito e ricercato tra le più grandi civiltà antiche come la Persia, l'Egitto, la Grecia e Roma, dove si narra che una regina egiziana innamorata di questo fiore, spediva gruppi di ricercatori fino in Persia per ricercare e riportare questo tesoro molto desiderato. Nella mitologia Greca, era il fiore preferito di Afrodite, dea dell'amore e si racconta che anche Achille aveva uno scudo decorato con delle rose. A Roma, invece, i nobili adoravano camminare su strade ricoperte dai petali di rose o riempire le vasche da bagno con petali di rosa per poi immergersi in un lungo profumatissimo bagno esotico ed eccitante.

L'Acqua di Rosa Damascena tonifica l'epidermide, idrata, purifica, rigenera e calma le pelli arrossate. Ha inoltre un potere curativo sulla couperose, astringendo e lavorando direttamente sui micro-capillari sanguigni. Ottima come anti-età, previene la formazione di piccole rughe e distende i segni della stanchezza. La sua proprietà astringente dona anche alle pelli grasse un nuovo splendore.

IL SUO PROFUMO:

Il suo profumo è dato principalmente da beta-damascone, bionone e ossido di rosa.

La polvere di rosa damascena viene utilizzata in cucina per insaporire le salse d'accompagnamento e la carne.

I fiori sono oltretutto commestibili e vengono utilizzati per decorare ed aromatizzare i piatti, come il gulkand, un tonico ayurvedico.

La rosa Damascena, è un ibrido coltivato i cui i petali vengono utilizzati per ricavare un olio essenziale e ACQUA DI ROSA (aromatica).

Dai petali di rosa centifolia e di rosa di damasco si estrae l'olio essenziale di rosa in grado di migliorare la salute della pelle.

LE PROPRIETA' DELLA ROSA DAMASCENA

- Rinforza, rinvigorisce e nutre i capelli
- Stimola le proprietà stringenti
- Rigenera ferite e cicatrici
- Cura le infezioni cutanee
- Allevia la dermatite
- Un ottimo antidepressivo

L'olio essenziale di rosa Damascena è uno dei più costosi al mondo in quanto per ricavare circa 1L sono necessarie ben 4 tonnellate di petali.



DIACO

PRODOTTI ALIMENTARI
CON L'ESTRAZIONE 100%
DI ROSA DAMASCENA

DIACO è un'azienda nata nel 2019, fondata da Maria Diaco produttrice e innovatrice di questi prodotti.

L'azienda nasce grazie alla grande passione per la ricerca e sviluppo per la materia prima e in particolare per la rosa di Damasco. La storia insegna che quello che producono i grandi cambiamenti sono le innovazioni. Spesso, quello che sembra un'idea folle, riesce a distinguersi dalla massa per vincere e dominare.

La Missione aziendale è poter far conoscere la rosa damascena. La rosa damascena viene scoperta e trattata in tutto il mondo dall'era del bronzo a.c. ed è famosa per il suo profumo e le sue proprietà. È ben nota per la sua applicazione in fragranze e creme usate nei secoli.

“UNA ROSA NON HA BISOGNO DI TANTE PAROLE, SI LIMITA A DIFFONDERE IL PROPRIO PROFUMO”

Per questo Maria Diaco ha ricercato e trasformato le migliori qualità dell'essenza della rosa damascena in un acidulato per il benessere alimentare. Questi prodotti idrolati alimentari naturali ci donano la possibilità di tutelare la salute ed il benessere in modo efficace. In questo modo abbiamo creato questi prodotti unici.

LA DISTRIBUZIONE

I NOSTRI PRODOTTI SARANNO ESPOSTI

RETAIL:

- RINASCENTE
- ETALY
- L'ERBOLARIO

GDO:

- COOP
- ESSELUNGA

A BREVE:

- RISTORANTI A 5 STELLE
- HOTELLERIE
- SERVIZI DI CATERING
- WEDDING
- ALLESTIMENTO BOMBONIERE

MARIA DIACO

CEO - FOUNDER

Sono un'imprenditrice da più 13 anni e la mia passione è trasformare ogni bene che nasce dalla terra.

Nasce tutto nel 2018 lavorando per una azienda per R&S nel ambito dei trasformati biologici, da qui l'ispirazione con il tecnologo per un prodotto alimentare sulla trasformazione. Ecco che nacque l'idea di trasformare questo fiore, la rosa di damasco, in prodotti alimentari non ancora conosciuti per le loro proprietà benefiche alimentari ma bensì conosciuta molto per i benefici nei prodotti di cosmetica.

Sono dinamica in continua evoluzione e mi occupo di sviluppare un prodotto alimentare basato principalmente su alimenti naturali INNOVATIVI.

Finalizziamo il tutto con il mio team di lavoro composto da professionisti del settore e studiosi dei metodi biologici di estrazione della materia prima per confezionare il miglior prodotto finito.



**I PRODOTTI DIACO
ACIDULATI PREGIATI**

SAPIENZA

SOAVE

LUCREZIA

ERMINIA

ETERNO



SAPIENZA

Acidulato di mela madre
con nettare di Rosa Damascena 10%
(depurativa e disintossicante)



SAPIENZA

Alla vista appare brillante, di colore rosato rubino più o meno vivido.
Aroma intenso e persistente, gradevolmente acetico.
Acidità media ed equilibrata.
Agrodolce, con note fruttate e floreali.

Oltre all'utilizzo per condimento di insalata e portate culinarie, il prodotto si presta per un uso digestivo per chi soffre di digestione affaticata. Diluito con acqua è ottimo come tonico e/o integratore alimentare sportivo e non solo... di utilizzo giornaliero



SOAVE

Aspetto: limpido e brillante. Colore: bruno intenso.

Odore: caratteristico, persistente intenso e delicato gradevolmente acetico, con note di ciliegia, prugna ed eventuali note legnose e di rosa.

Sapore: agrodolce, equilibrato, gradevole, caratteristico.

Perfetto per abbinamenti di secondi piatti e dolci



SOAVE

Balsamico intenso alla Rosa Damascena 5%





LUCREZIA

Rosa Damascena con Aceto di vino rosè 10%



LUCREZIA

Aspetto: Rosato Rubino, mediamente Viscoso.

Aroma: Caratteristico, persistente.

Gusto: Agrodolce, bilanciato

Ideale per carni bianche come pollo, coniglio, agnello e selvaggina



ERMINIA

Aspetto: Colore Rubino intenso e media viscosità

Aroma: Fruttato, agrodolce e fresco

Consigliato per condimento di frutta come le fragole e frutta esotica
nonchè verdura in agrodolce e carni rosse.

Fiore all'occhiello il condimento del risotto a base di Rosa Damascena



ERMINIA

Condimento con Aceto Balsamico di Modena IGP e
Concentrato di Rosa Damascena 15%



L'ETERNO

Aceto Balsamico DOP invecchiato 25 anni
con concentrato di Rosa Damascena 5%



L'ETERNO

Aspetto: Colore Rubino intenso e media viscosità
Aroma: Fruttato, agrodolce e fresco

Ideale sui formaggi francesi o molto saporiti ed invecchiati.
L'accostamento con pietanze di primi piatti e stufati.
Consigliato per uso digestivo come amaro dopo i pasti.





ACQUA DI ROSA DAMASCENA AL 100%

Disponibile a breve da usare
in 1.000 modi differenti.
Consigliabile per essere
bevuta, per depurare il
proprio corpo, per l'igiene
orale e anche per la
cosmetica

come viso e corpo.
Rivitalizzante per la pelle
grassa e secca, ottima
anche per i capelli e per
rafforzare il cuoio capelluto.

A BREVE ANCHE
LA SPEZIA DI
ROSA
DAMASCENA
PER USO
ALIMENTARE
E PER LA
COSMETICA





DIACO 

TRASFORMAZIONE DELL'ANIMA PER LA ROSA DAMASCENA

DIACO di Maria Diaco
Prodotti alimentari con l'estrazione
100% di Rosa Damascena
www.lerosediaco.it
info@lerosediaco.it