

# Safran Carnoulais



On dit que l'automne est la plus belle des saisons. C'est en tout cas à ce moment là, dès l'aube, que nos fleurs de safran nous offrent une splendide floraison ainsi que leurs plus beaux pistils.

C'est donc en pleine campagne et au cœur du Var que nos bulbes de safran s'épanouissent le temps de quelques jours.

Chaque matin de magnifiques tapis violets colorent nos terres et c'est avec Bonheur que nous récoltons délicatement cet or Rouge durant 3 semaines.

Planté en pleine nature, notre Safran est cultivé sans le moindre produit, mais c'est tout simplement grâce aux éléments naturels que nous obtenons de belles fleurs dès le mois de Novembre.



Récolte 2016 – Qualité Extra  
Catégorie I – Norme Iso 3632

0,1 gramme : 4,30€

0,3 grammes : 12,00€

0,5 grammes : 18,50€

1 gramme : 33,00€



*Le Safran est avant tout une épice qui colorent et offrent à vos plats de la saveur. Il sert également de complément alimentaire dans votre quotidien et offre de nombreuses vertues.*

*Astuce culinaire : Le safran en filament doit être préalablement infusé dans un liquide : eau, bouillon, lait, vin, jus de cuisson, thé ... au minimum 2h (nous vous conseillons 24h pour qu'il exprime tout son parfum et son pouvoir colorant). Dès lors que le temps de repos est terminé, vous pouvez alors préparer votre recette comme vous le faites habituellement.*

*Ne jamais insérer les filaments bruts au cours de la cuisson au risque de détruire ses molécules aromatiques et vous laisser juste son coloris.*