

ORIGINE ET QUALITÉ UNIQUE DU SAFRAN DE ZAFFRANE SÀRL

Zaffrane Sàrl, la maison de safran, a créé et établi des collaborations directes avec les producteurs innovateurs du safran en Khorasan. Grâce à son expérience de plusieurs décennies dans le domaine, Zaffrane Sàrl garantit une qualité très élevée et unique du safran et de tous ses produits.

Cultiver le safran ne demande pas réellement de l'eau mais requiert une terre et un climat particulier, essentiellement froid et sec. Ce climat unique au monde ainsi que la meilleure combinaison «terre – climat» se trouve dans la province nord-est du «Khorasan», en Iran. Cette combinaison unique permet la culture optimale d'oignons soigneusement sélectionnés à cet effet et fournit ainsi la meilleure qualité de safran du monde (qui est toujours exporté à plus de 80% de la production mondiale).

Le safran est donc un aromate magique et un élément vital pour une vie saine, moderne et compatible avec la cuisine internationale.



LE SAFRAN DE ZAFFRANE SÀRL

Il est très pur et de qualité supérieure. Le safran n'aime ni la lumière ni l'humidité. Il doit être conservé de manière très spécifique, pour le préserver de la lumière directe, de l'humidité et de la chaleur afin de garder intactes son essence et ses propriétés médicinales. Le safran de Zaffrane Sàrl est protégé et emballé de manière optimale. Il est donc conditionné dans un récipient en verre avec un couvercle fonctionnel qui se manie facilement. Le récipient du safran est lui-même protégé par une boîte en carton pour en conserver la qualité exceptionnelle. Ces emballages sont neutres et soucieux de l'environnement.



“QUELQUE PART, AU LOIN, LE SOLEIL SE LÈVE COULEUR SAFRAN ET SE COUCHE, ROUGE, AVEC AMOUR.”

Le safran est la seule épice qui tire son origine d'une fleur. Le nom latin de cette fleur est «Crocus Sativus» qui est le Crocus cultivé ou la crocus a safran ou encore le safran cultivé. Elle produit trois filaments à partir desquels l'épice de safran est extraite. Les fleurs sont cueillies avant le lever du soleil et les stigmates de safran sont ramassés et séchés rapidement pour éviter l'évaporation de leurs essences dans la chaleur de la journée.



L'essence du safran est le résultat de trois composants : le «Safranal» (l'odeur), le «Croccin» (la couleur), et le «Picrocrocin» (le goût).