

ZAFFRANE SÀRL  
Route de Chailly 9  
1815-Clarens, Suisse  
+41 21 961 39 91  
+41 79 734 54 90  
info@zaffrane.ch  
www.zaffrane.ch  
www.zaffrane.com  
www.zaffrane.fr

©   
zaffrane\_switzerland

KATEGORIE I — ISO 3632

“ENTDECKEN SIE DEN FRISCHEN GESCHMACK  
VON REINEM SAFRAN”

**zaffrane**  
HOUSE OF DELIGHT AND NATURAL TASTE



## DIE HEILKRAFT DES SAFRANS

Es ist erwiesen, dass Safran reich an Antioxidantien ist, und eine große Anzahl von Studien belegt seine therapeutischen Eigenschaften für die Gesundheit von Körper und Geist. Es wird jedoch empfohlen, Safran in Maßen zu konsumieren. Der übliche Safrananteil beträgt zwischen 0,01 g und 0,02 g pro Person pro Mahlzeit.



## DIE VERSCHIEDENEN QUALITÄTEN UND KATEGORIEN VON SAFRAN: DIAGRAMM

Es gibt verschiedene Qualitäten und Kategorien von Safran, die anhand der folgenden physischen Eigenschaften identifiziert werden können: Farbintensität, Aroma und Geschmack, sowie physische Form und Sammelmethoden. In den Qualitätsstandards nach ISO 3632 gibt es drei Kategorien von Safran (Kat. I, Kat. II, Kat. III).

Die erste Kategorie umfasst drei Arten von Safran mit unterschiedlichen Qualitätsstufen:

- 1 — Königlich
- 2 — Überlegen
- 3 — Premium

Zaffrane hat für Sie zwei sehr hohe Qualitäten der ersten Kategorie ausgewählt: die Qualität Königlich und die Qualität Überlegen.



- |           |       |
|-----------|-------|
| Premium   | White |
| Überlegen |       |
| Königlich |       |
| Mancha    |       |
| Bunches   |       |

- |         |                              |
|---------|------------------------------|
| ● ● ● ● | Königlich/Überlegen (Kat. I) |
| ● ● ● ○ | Premium (Kat. I)             |
| ● ○ ○ ○ | Mancha (Kat. II)             |

- |             |                    |
|-------------|--------------------|
| ● ● ● ○ ○ ○ | Bunches (Kat. III) |
| ○ ○ ○ ○ ○ ○ | White              |



ENTDECKEN SIE EINEN SAFRAN  
VON EINER IN DER SCHWEIZ UNBEKANNTE QUALITÄT

**zaffrane**  
HOUSE OF DELIGHT AND NATURAL TASTE



## DER SAFRAN VON ZAFFRANE SÀRL

Er ist sehr rein und von höchster Qualität. Safran mag weder Licht noch Feuchtigkeit. Er muss auf ganz bestimmte Weise aufbewahrt werden, um ihn vor direktem Licht, Feuchtigkeit und Hitze zu schützen, um seine Essenz sowie seine Heilkräfte zu bewahren. Der Safran von Zaffrane Sàrl wird optimal geschützt und verpackt. Er wird in einem Glasbehälter mit einem funktionalen Deckel verpackt, der sich leicht handhaben lässt. Der Behälter mit dem Safran selbst wird durch eine Pappschachtel geschützt, um die außergewöhnliche Qualität des Safrans zu erhalten. Diese Verpackungen sind neutral und umweltbewusst.

## HERKUNFT UND EINZIGARTIGE QUALITÄT DES SAFRAN VON ZAFFRANE SÀRL

**Das Safranhaus Zaffrane Sàrl hat direkte Kooperationen mit innovativen Safranproduzenten in Chorasan aufgebaut und etabliert. Dank seiner jahrzehntelangen Erfahrung in diesem Bereich garantiert Zaffrane Sàrl eine sehr hohe und einzigartige Qualität des Safrans und seiner gesamten Produkte.**

Für den Anbau von Safran braucht man eigentlich kein Wasser, sondern einen besonderen Boden und ein besonderes Klima, das vor allem kalt und trocken ist. Dieses weltweit einzigartige Klima und die beste Kombination von Land und Klima findet man in der nordöstlichen Provinz Chorasan im Iran. Diese einzigartige Kombination ermöglicht den optimalen Anbau von sorgfältig zu diesem Zweck ausgewählten Zwiebeln und liefert somit die beste Safranqualität der Welt (die immer noch zu über 80 % der Weltproduktion exportiert wird).

Safran ist daher ein magisches Gewürz und ein lebenswichtiges Element für ein gesundes, modernes und mit der internationalen Küche kompatibles Leben.



**“IRGENDWO IN WEITER FERNE GEHT DIE SONNE MIT SAFRAN AUF UND MIT LIEBE IN ROT UNTER.”**

Safran ist das einzige Gewürz, das seinen Ursprung in einer Blume hat. Der lateinische Name dieser Blume lautet «Crocus Sativus». Dabei handelt es sich um den kultivierten Krokus, den Safrankrokus oder auch den kultivierten Safran. Sie produziert drei Fäden, aus denen das Gewürz Safran gewonnen wird. Die Blüten werden vor Sonnenaufgang gepflückt, die Safrannarben werden aufgesammelt und schnell getrocknet, damit ihre Essenzen in der Hitze des Tages nicht verdunsten.



**Die Essenz des Safrans entsteht aus drei Komponenten : « Safranal » (der Geruch), « Croccin » (die Farbe) und « Picrocrocin » (der Geschmack).**