










## DESCRIPTIF DES PRODUITS

 	<p><b>Pur safran en stigmates</b></p> <p>0,2 gramme      10€</p> <p>0,5 gramme      20€*</p> <p>* Disponible à partir de fin octobre</p>	<p>Le safran en stigmates ou filaments vous assure d'être face à du vrai safran contrairement au safran en poudre souvent frelaté.</p> <p>Exhausteur de goût, colorant, le safran possède un goût subtil que peu de Français connaissent. Lorsqu'on respecte la règle d'or qui est l'infusion, c'est un régal pour les papilles : dos de cabillaud et sa crème safranée, compote de pommes au safran, des recettes simples qui vous permettront de découvrir le safran.</p> <p>Il possède aussi de nombreuses propriétés médicinales, digestives, analgésiques et antidépressives.</p> <p>Chaque flacon est accompagné d'un prospectus expliquant le dosage et présentant quelques recettes. (De nombreuses recettes aussi sur le site)</p>
 	<p><b>Confiture maison</b></p> <p>200g      5,50€</p> <p><b>Coffret cadeau de 3 confitures</b>      16€</p>	<p>Le safran relève le goût du fruit et atténue le côté sucré d'une confiture tout en apportant un arôme subtil.</p> <p>Abricot-safran*, reine-claude-safran*, pomme-poire-vanille-safran*, mûre-safran*, orange-safran*, fraise-safran*</p> <p>* Selon disponibilité</p>
	<p><b>Confit de thé au safran</b></p> <p>110g</p> <p>4 €</p>	<p>Délicieux avec le foie gras, les fromages (chèvres, bleus) ou dans une faisselle, ce sera aussi un régal sur des crêpes.</p>

	<p><b>Miel d'acacia au safran</b></p> <p><b>250g</b></p> <p>7,50 €</p>	<p>Le safran continue à infuser dans le miel d'acacia et lui donne de la puissance. L'association de ces deux produits est idéale pour affronter l'hiver. Cette recette ancestrale était utilisée pour soulager les douleurs des premières dents des bébés.</p>
	<p><b>Fleur de sel de Guérande au Safran</b></p> <p><b>70g</b></p> <p>6 €</p>	<p>Alliance entre deux produits nobles la fleur de sel de Guérande et « Le Safran des Grillons ». La fleur de sel de Guérande est récoltée à la main par les paludiers selon une méthode artisanale millénaire. Contrairement aux sels industriels, le sel de Guérande est un sel d'origine qui n'a subi aucun lavage, aucun traitement chimique et aucune adjonction.</p> <p>Pour sublimer vos viandes et poissons, rajouter un peu de fleur de sel safranée en fin ou après cuisson. Idéal sur un foie gras pour les fêtes de fin d'année.</p>

Provenance des matières premières

