






DESCRIPTIF DES PRODUITS

	<p>Pur safran en stigmates</p> <p><i>0,2 gramme</i> 10€</p> <p><i>0,5 gramme</i> 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>Confiture maison</p> <p>200g 5,80€</p> <p>Coffret cadeau de 3 confitures 17€</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*, pomme-poire-vanille-safran*, fraise-safran*, orange-safran*</p> <p>* Selon disponibilité</p>
	<p>Confit de thé au safran</p> <p>110g</p> <p>4,50 €</p>	<p>Délicieux avec le foie gras, les fromages (chèvres, bleus) ou dans une faisselle, ce sera aussi un régal sur des crêpes.</p>



**Vinaigre de cidre bio
safrané**

9,00€ la bouteille de 25 cl



Le safran adoucit le vinaigre et le mariage des deux apportera du pep's à vos assaisonnements. Il peut aussi être utilisé pour le déglacage de vos viandes. Le mariage du vinaigre de cidre avec le safran démultiplie les propriétés et bienfaits associés à ces deux produits. Excellent stimulant digestif, une cuillère à soupe diluée dans un verre d'eau pendant le repas, permet de lutter contre les remontées acides. Nos aînés ne s'y étaient pas trompés et l'appelaient " l'élixir de jeunesse " ! C'est aussi un véritable feu d'artifices de parfums et d'arômes !



**Fleur de sel de Camargue
au Safran**

70g

6 €

Alliance entre deux produits nobles la fleur de sel de Camargue et « Le Safran des Grillons ». 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.

Provenance des matières premières

