

Notre safranière est implantée en plein coeur du département de l'Hérault, issu d'une culture 1000/0 naturelle et artisanale, elle s'épanouie entre vignes et garrigue, baignée par les odeurs de thym, romarin et fenouil. Le safran du languedoc prospère dans ce terroir qui est comme un immense jardin. Il y pousse idéalement exposé à la lumière du soleil du midi.



Ce **confit** va accompagner à merveille foie gras, volaille, magret, et amènera ce subtil salé-sucré qui pétille en bouche.



Confiture d'abricot du Roussillon sans conservateur ni colorant, un mariage harmonieux entre le fruit et le safran qui rehausse le goût du fruit.



Confiture de pêche de vigne le safran accompagne la saveur délicate de la pêche de vigne et révèle sa finesse en fin de bouche à goûter impérativement



Voilà une **moutarde** à l'ancienne qui va vous séduire très douce en bouche et ce petit arrière goût de safran va mettre en valeur tous vos plats préférés.



Pour les amateurs ce **miel d'acacia** aromatisé au safran vous apporte un plus avec toutes les propriétés du miel ajoutées à celle du safran.



Cette **fleur de sel** de Camargue safranée va relever délicatement toutes vos préparations culinaire et vous apporter du soleil dans vos assiettes.



Un **safran en pistils** 100% naturel de qualité supérieure, idéal pour toutes vos préparations aussi bien en salé que sucré.



Coffret découverte :

Quatre petits pots pour vous faire découvrir le safran :
Confit d'oignons doux des Cévennes muscat et safran
Confit de safran - Moutarde à l'ancienne au safran
Miel d'acacia et safran



Coffret trio :

Trois sprays safranés :
Huile d'olive de l'Hérault aromatisé au safran
Vinaigre de vin de banyuls au safran
Sel liquide de table et safran



Sirop de gingembre et safran :

En apéritif avec vin blanc, en cocktail, en cuisine sucrée-salée, dans les marinades, ou avec les desserts. Une association subtile qui ne laisse pas indifférent.



Huile d'olive et safran :

Cette huile extra vierge issue de l'Hérault et safran, est un mariage réussi. Elle sera délicate pour parfumer des mets à base de poissons et de fruits de mer ou tout simplement sur des tomates et pour rehausser vos crudités.



Vinaigre de vin de banyuls (domaine du mas blanc) et safran une association délicate et subtile pour toutes vos préparations.



Déguster ce **fin nectar** qui nappe à merveille pâtisseries, fruits cuits, crêpes, il relèvera harmonieusement glaces et entremets, délicieux sur un pélarion, faisselle, magret de canard et volaille, il accompagne délicatement un poisson cuit au four, à l'apéritif avec un vin blanc sec, crémant ou champagne.



Ce **sirop** de safran associé à la vanille bourbon va rehausser vos pâtisseries. A conseiller sur des coquilles st jacques et poissons blanc.



Sel liquide de table au safran :

Ce sel liquide obtenu par évaporation naturelle d'eau de mer, contient 75% de sodium en moins, riche en oligo-éléments. Un pouvoir salant égal à celui du sel de table.