



## SAFRAN GEMAHLEN

Angebaut von einer Frauenkooperative in Marokko, von Hand geerntet. Aus kontrolliert biologischem Anbau.

---



### Produkt Kurzbeschreibung

Angebaut von einer Frauenkooperative in Marokko, von Hand geerntet. Aus kontrolliert biologischem Anbau.

### Produkt lange Beschreibung

#### Beschreibung

Kontrolliert biologisch angebaut von einer Frauenkooperative in Marokko, von Hand geerntet.

#### Erhältlich als

05004237 Gläschen à 0,5g

#### Zutaten

Safranpulver aus kontrolliert biologischem Anbau.

#### Öko-Kontrollstelle



DE-ÖKO-037

### **Zubereitungsempfehlung**

Den Safran erst gegen Ende in das Gericht geben, damit das Aroma nicht durch die Hitze verpufft.

### **Besonderheiten der Zutaten**

- Verpackt sind die 0,5g im recyclebaren Gläschen mit praktischen Schraubverschluss.
- Unsere Safran Fäden werden von einem mehrheitlich von Frauen geführten Familienbetrieb aus dem Dorf Taliouine in Marokko für uns angebaut.
- Die Ernte der Safranfäden erfolgt komplett in Handarbeit. Faire Handelsbeziehungen und die Einhaltung von Sozialstandards in einer transparenten Lieferkette sind für uns selbstverständlich. Die detaillierte Angabe der Herkunft geben wir wie immer direkt auf den Etiketten an.
- Safran ist eigentlich eine Krokus-Art, von welcher nur die Stempelblüten aus dem Inneren der Blüte als Gewürz verwendet werden.
- Krokus blüht nur einmal pro Jahr für wenige Wochen.
- Da die komplette Ernte und Verarbeitung in Handarbeit besteht und für 1 kg Safranfäden bis zu 200.000 Krokusblüten benötigt werden, gilt Safran als das "teuerste Gewürz der Welt".
- Safran wird schon seit mindestens 3600 Jahren genutzt und galt schon in der Antike als Luxus-Artikel.
- Im Orient färbten Herrscher ihre Gewänder mithilfe von Safran in ein sattes Gelb.

### **Geschmack**

- würzig, leicht bitter, etwas scharf
- farbtintensiv und sehr aromatisch
- hebt durch seine Bitterstoffe den Eigengeschmack aller verwendeten Zutaten hervor.

### **Verkostungstipps**

- zu Reis, Polenta oder Paella
- Gemahlener Safran kann direkt ins fast fertige Essen gegeben werden. Das Pulver färbt sofort und entfaltet sein Aroma rasch.

## **GALERIEBILDER**

