SAFRAN FÄDEN

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
05004236 Gläschen à 0,5g

Zutaten
Safranfäden aus kontrolliert biologischem Anbau.

Zubereitungsempfehlung

Am besten löst sich das Safranaroma, wenn Sie die Fäden vor der Anwendung in etwas Wasser oder Weißwein einweichen.

Öko-Kontrollstelle
DE-ÖKO-037

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
- farbintensiv und sehr aromatisch
- hebt durch seine Bitterstoffe den Eigengeschmack aller verwendeten Zutaten hervor.

Verkostungstipps

- in heißem Wasser auflösen und zu Reis oder Polenta geben
- Am besten löst sich das Safranaroma, wenn die Fäden vor der Anwendung in etwas Wasser oder Weißwein eingeweicht werden.

Verwendung
Für helle Saucen, Bouillons, mediterrane Reisgerichte (z.B. spanische Paella), Pilafs, Lamm, Geflügel, Fisch, Bouillabaisse, spanische Zarzuela, Pudding, Grießbrei, Rühr– und Hefeteig, Plätzchen.

GALERIEBILDER