

Sublimez vos plats !

Le Safran que je vous propose, d'une grande pureté et qualité, apportera une touche de luxe à vos plats en les sublimant par sa couleur, son gout et son parfum exceptionnels.



Utilisez le pour vos préparations de soupe de poissons, bouillabaisse, rouille, les riz, risotto milanais, biryani indien, paella, les pâtes, les tajines, les poissons et les coquillages, les viandes rouges ou blanches, les légumes, les sauces, les liqueurs, les cocktails et en pâtisserie pour les chocolats et desserts.



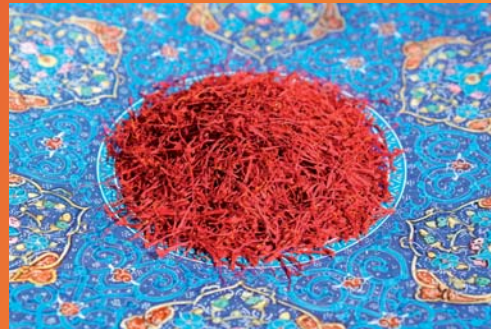
Ce Safran ajoutera une touche gustative et originale à vos préparations, qu'elles soient salés ou sucrés

Avec le Safran faites une cuisine parfumée et colorée.

Contact



BOUTIQUE SAFRAN®



BOUTIQUE SAFRAN
BP 81008
16000 - Angoulême

Tel/Fax : **05 45 25 00 87**
contact@boutiquesafran.fr

www.BoutiqueSafran.fr



Livraison rapide



BOUTIQUE SAFRAN®
Véritable safran d'Iran

**La perfection en couleur,
parfum et goût**



Conception : www.e11000images.com - Impression : Composerservices (Angoulême)

www.BoutiqueSafran.fr



Professionnels de la restauration !

Vous utilisez du safran pour vos préparations...
Je vous propose du SAFRAN du KHORASAN,
considéré comme le meilleur du monde !

Je suis originaire de cette région du Nord-Est de
l'Iran, réputée depuis la Perse antique pour la
qualité de son safran.

Mon père, ingénieur agronome et chercheur
spécialiste du safran, est Conseiller de la
Chambre de Commerce de cette Région pour sa
production et commercialisation.
Le Safran est notre passion.

Nous sélectionnons les meilleurs producteurs* de
safran du KHORASAN. Importateur et Distribu-
teur, nous vous proposons une qualité supérieure
à un meilleur prix !

Essayez notre safran vous serez convaincus.

A bientôt.

Charlène SADEGHI
BOUTIQUE SAFRAN



*Certifiés: ISO 9001 et 22000, HACCP Codex Alimentarius.
Certificat d'analyse chimique et phytosanitaire sur demande.

Une offre complète de produits



SAFRAN en Filaments

Boîtes de 5 grammes,
Safran de catégorie I, la meilleure qualité.
La reine des épices pour votre cuisine.



Moulin à Safran

Capacité filaments 4 gr.
Permet de moudre votre safran à la
demande et d'obtenir une infusion et
coloration plus rapide.



SAFRAN en poudre

Boîtes de 25 gr., 50 doses de poudre de 0.5 gr.
Safran Catégorie I. Idéal pour grandes quantités
et doser au plus juste: Soupes de poissons,
bouillabaisse, paellas...



Thé au Safran

Boîte de 20 sachets.
Mélange harmonieux.
Le safran apporte
parfum et bienfaits
à ceux du thé noir.

Un Safran de qualité supérieure

La norme ISO 3632.2 classe les safrans de I à IV
selon les taux de ses 3 principaux composants :
La **crocine** pour sa couleur jaune d'or intense.
Le **safranal** pour son parfum, cet arôme particulier.
La **picrocrocine** pour son goût, sa saveur.

Nous proposons du safran catégorie I, la meilleure :
Fort pouvoir colorant, goût et parfum puissants !
Vous utiliserez moins de safran avec un meilleur résultat.

Faites des économies !

