

Safran filament

0309110647



Descriptif

Le safran est une épice très rare, issue de la fleur de crocus, et très recherchée, du fait de sa délicate récolte à la main, qui consiste à séparer les filaments attachés au pistil, de la fleur. Il libère une saveur fumée et douce-amère. *Crocus sativus* L.

Le safran est une épice très rare, issue de la fleur de crocus, et très recherchée, du fait de sa délicate récolte à la main, qui consiste à séparer les filaments attachés au pistil, de la fleur. Il libère une saveur fumée et douce-amère. *Crocus sativus* L. Le safran en filaments s'accorde bien et décore vos plats de riz, les fruits de mer, les soupes, les sauces et les desserts et pâtisseries. On le retrouve notamment dans la fameuse paella espagnole.

Caractéristiques

Type de conditionnement	Pot de	Poids/qté	1
-------------------------	--------	-----------	---