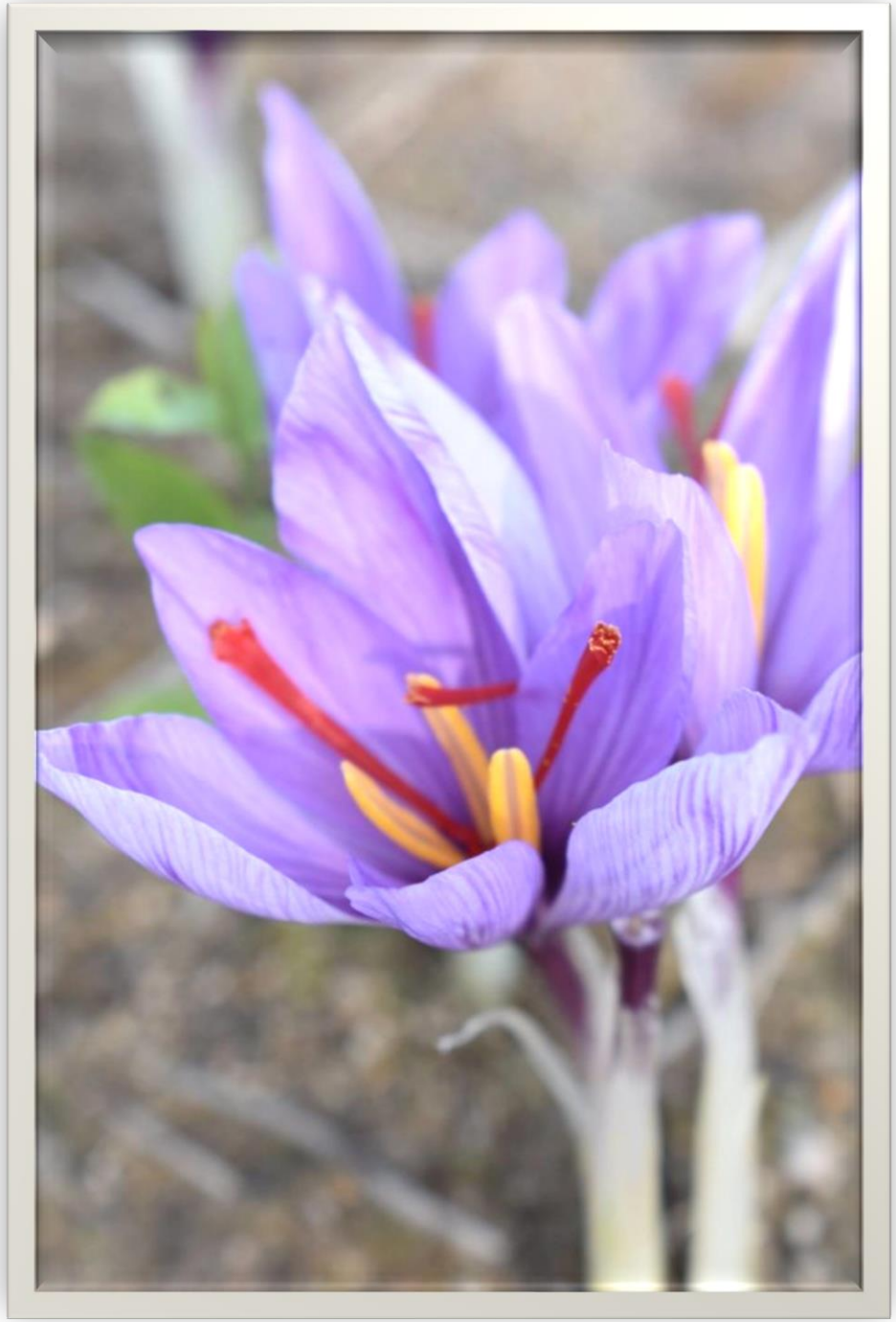
CATALOGUE PRO EPICERIE

LE SAFRAN
DE ROMÉGIER



NOTRE SAFRAN EST CULTIVÉ EN ARDÈCHE SUIVANT DES MÉTHODES ARTISANALES ET DANS LE RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT.

Située au cœur de l'Ardèche, notre exploitation de safran se trouve sur une parcelle de 600 m2. Notre safran est cultivé avec passion, cueilli, émondé à la main et séché par nos soins. Il est issu d'une agriculture naturelle sans pesticide, ni produits chimiques.
Le safran est une épice précieuse, aux arômes subtils et aux nombreuses vertus.
D'un arôme puissant, et avec un pouvoir colorant, il donne une couleur jaune très appétissante.
Sa saveur est unique et exalte le goût des aliments.
Il est aussi très prisé en pâtisserie et sublime les fruits.
Notre safran est de première catégorie selon la norme ISO 3632-2 et a reçu la médaille d'or 2023.





LE SAFRAN
DE ROMÉGIER



Goûtez l'Ardèche

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE
Certifié par FR-BIO-01 AGRICULTURE FRANCE
ECO CERT

Comment utiliser le safran bio en pistils?

Faire tremper le safran bio en pistils dans un peu d'eau tiède, de lait, de crème, de vin, de bouillon ou jus de cuisson avant de l'utiliser. Le safran, épice séchée, a besoin de temps pour colorer et libérer toutes ses saveurs, l'idéal est donc de l'infuser au moins trois heures avant la préparation de votre plat (ou encore mieux, la veille).
Ainsi infusé, couleur et saveur se répartiront mieux dans toute la préparation .

Vous pouvez utiliser le safran bio de romégier pendant 3ans minimum .Bien le refermer dans le contenant hermétique à l'abri de la lumière, de l'humidité et de la chaleur

Safran Pistils
0,100g



Récolte 2022.
Tube en verre, fermé d’un bouchon vissé.

Vendu par lot de 12

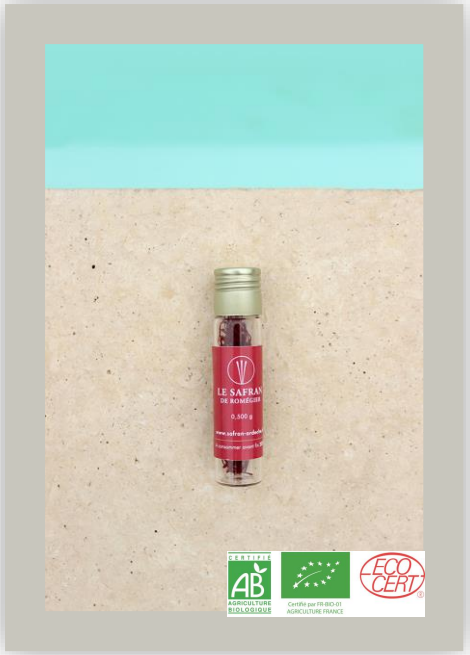
Safran Pistils
0,300g



Récolte 2022.
Tube en verre,fermé d’un bouchon vissé.
.

Vendu par lot de 12

Safran Pistils
0,500g



Récolte 2022.
Tube en verre,fermé d’un bouchon vissé.

Vendu par lot de 6

Safran Pistils
1g



Récolte 2022.
Tube en verre,fermé d’un bouchon vissé.

Vendu par lot de 6

CONFITURE DE CHATAIGNES 320g



Confiture de châtaignes composition:châtaignes 100% d'Ardèche, safran pot de 320 g

Vendu par 24

CONFITURE DE CHATAIGNES/SAFRAN 320g



Confiture de châtaignes composition:châtaignes 100% d'Ardèche, safran pot de 320 g

Vendu par 24

CONFITURE DE CHATAIGNES/SAFRAN 250g



Confiture de châtaignes composition:châtaignes 100% d'Ardèche, safran pot de 250 g

Vendu par 24

Gelée de safran bio



À partir du safran bio de très grande qualité, une gelée qui étonne sur les fromages. En finition sur des viandes comme le magret de canard, il relève sans masquer. À associer également avec des desserts crémeux ou lactés : gâteau de riz, faisselle…
Visuellement, c'est un très beau produit, car les stigmates restent en suspension dans la gelée.

Composition :
sucre de canne bio, jus de citron bio, stigmates de safran bio, agar-agar bio.
Conservation : 3 ans.
Pot de 230g.

Vendu par lot de 24

Sirop de safran bio



Une spécialité safranée unique à base de sirop de sucre de canne biologique et de safran bio. Surprenez vos invités avec des cocktails originaux : kirs, punchs… Mais aussi par des desserts créatifs avec du sirop de safran en nappages sur les pâtisseries, glaces, dans les salades de fruits…

Composition :
Sucre de canne bio, jus de citron bio, stigmates de safran bio.

Sirop en flacon de (30 cl)

Vendu par 12

LA SAFRANÉE

- Moutarde à l’ancienne bio
- aromatisée au safran bio de romégier
- Pot de 200 g

- Ingrédient: moutarde bio , vinaigre d’alcool bio ,sel de mer , safran en pistils bio
- Production le safran de romégier
- Cette moutarde à l'ancienne bio aromatisée au safran bio de romégier donnera une touche safranée à vos plats de volailles, lapin, coquillages, salades ou crudités, hamburgers...

  Utilisation dans des plats froids ou chauds.

- Vendu par 12 pots

- Conserver à l'abri de la lumière dans un endroit frais et sec. Après ouverture, à conserver au réfrigérateur.



Savon à froid au Safran

Ingrédients :
Huile d'Olive Bio
Huile de Tournesol Bio
Huile de Coco Bio
Beurre de Karité Bio
Safran bio d' Ardèche médaillé d'or 2023 (Safran de romégier)
Argan Bio



Savon de 100 g

Vendu par 24

Le savon à froid Safran d'Ardèche et Argan Bio convient à tous les types de peau et surtoutpeaux sèches et/ou matures. Votre peau profitera des vertus nourrissantes des huiles végétales bio.
Le savon à froid Safran d'Ardèche et Argan Bio pas d'huiles essentielles, il convient donc aux femmes enceintes ou allaitantes.
Ce savon à froid surgras sera très nourrissant et adoucissant pour votre peau.
Grâce aux vertus nourrissantes et régénérantes de l'Argan et antioxydante du Safran, votre douche vous offrira un moment de soin et de douceur.

Comment utiliser le SAVON A Froid Safran d'Ardèche et Argan Bio?
Masser le savon dans vos mains, ou passer le savon directement sur votre peau humide, en évitant le contour des yeux.
Rincer à l'eau tiède.

Les savons fabriqués artisanalement à la main, saponifiés à froid pour des savons de haute qualité.

P’tit creux



Biscuits sablés sucrés au confit de citron et safran

Paquet de 130g

Vendu par 12

L’estello



Biscuits sucrés au safran

Paquet de 130g

Vendu par 12

Apéro time



Biscuits salé à l’emmental et safran .

Paquet de 130g

Vendu par 12

Gourmandises



Meringues
sucrés au safran

Paquet de 50g
Vendu par 12

Douceurs safranées



Mélange de biscuits
sucrés au safran

Paquet de 130g
Vendu par 12



Gros cookie
safran et pépites
de chocolats

Paquet individuel
De 50g
Vendu par 30



gelée de safran bio 230 g , sirop de safran bio 30cl, savon safran/argan 100 g et 0,100g de safran bio en pistils dans un panier en bambou couleur rouge



gelée de safran bio 230 g , sirop de safran bio 30 cl, savon safran/argan 100 g ,paquet de gâteaux variés sucrés et 0,100g de safran bio en pistils dans un panier en bambou couleur rouge



gelée de safran bio 230 g , sirop de safran bio 30 cl, savon safran/argan 100 g ,paquet de gâteaux variés sucrés , confiture de châtaignes 320g , confiture de châtaignes /safran 320g ,moutarde safranée bio et 0,100g de safran en pistils dans un panier en bambou naturel

A quoi ça sert le SAFRAN ?



LA CULTURE DU SAFRAN

Le safran, ou crocus sativus , est un bulbe, il fleurit en octobre novembre. La fleur de crocus est cueillit le jour même à la main. Les 3 pistils que composent une fleur est précautionneusement prélevé puis séché jusqu'à perdre 80% de son poids ! Il faut 160 à 200 fleurs pour un 1g de safran sec, et 200 000 fleurs pour 1kg. Sa culture ne nécessite aucun apport d'engrais, le désherbage est réalisé à la main. Le safran existe depuis l'antiquité, dans tout le bassin Méditerranéen et en Egypte en particulier. Utilisé surtout pour la beauté en cosmétique ou en médecine pour de nombreux maux.

MEDECINE

Une plante médicinale, aux propriétés multiples. Hippocrate (IV Av JC) vante les mérites du safran. Une utilisation courante en France jusqu'au XIXe. ou il entre dans de nombreuses préparations médicales. Propriétés reconnues : Anxiolytique. Aide à trouver un équilibre émotionnel. Stress, surmenage. Le safran est un anti déprime Antispasmodique. Était utilisé par les femmes lors de leurs cycles mensuels Antiinflammatoire. Calme les douleurs inflammatoires. Est encore utilisé lors de la poussée dentaire des enfants

COSMETIQUE

Antioxydant. Prévient l'appari6on des rides, lutte contre le vieillissement cutané, bloque les radicaux libres Dès l'antiquité, le safran est utilisé en macération avec du lait ou de la graisse pour garder une peau jeune et douce. (Cléopâtre l'utilisait pour sa peau) Le Khôl qui borde les yeux de noirs était composé de safran broyé, de clous de girofle et de bois de rose. En Italie à la Renaissance, les femmes mélangent du safran et de citron pour obtenir le fameux « blond vénitien » USAGE CULINAIRE C'est l'usage le plus connu de nos jours. Epice typiquement méditerranéenne. En Espagne : la paella, en France : la bouillabaisse, au Maroc : le tajine, en Italie : le risotto à la milanaise …..le safran entre aussi dans la composition de la Chartreuse crée par les moines en 1605 et connue pour ses vertus digestives Extrait de pistils de safran : les caroténoïdes en synergie avec le SAFRANAL , constituants du safran jouent un rôle important en tant qu'antioxydant naturel face au vieillissement de la peau.

Outre les composants cités, joue aussi un rôle face aux irritassions cutanées.

TEINTURE ET PEINTURE

Le safran donne une couleur jaune d'or aux tissus (1g suffit à teinter une baignoire de 400l) Le safran teignait les vêtements des rois et encore de nos jours la robe des moines bouddhistes Tibétains Côté peinture, on trouve l'utilisation du safran par Michel-Ange au plafond de la chapelle Sixtine à Rome. le safran est une merveille de la nature, la science actuelle lui rend hommage mais sa culture manuelle explique son coût (35€ le gramme), ce qui en limite l'usage .

Tarif sur demande