

Safran
D'ANDUZE



Safran Bio en stigmates
&
Produits dérivés gastronomiques au safran

Direct producteur

safran-anduze.fr - 06 84 86 81 83 - safrandanduze@gmail.com



NOTRE TERROIR



C'est au cœur de notre chère garrigue que nous cultivons avec passion et entièrement à la main notre safran Bio de 1ère Catégorie. Situé sur les hauteurs d'Anduze à 360m d'altitude dans un environnement authentique et préservé, notre terroir ensoleillé à la terre légère permet le plein épanouissement d'une épice d'exception :

*le **Safran d'Anduze.***

NOS PRODUITS



Safran bio d'Anduze

Cultivé dans le **Parc national des Cévennes**, notre safran est le fruit d'un savoir-faire artisanal et respectueux de la nature. Chaque pistil est **récolté et émondé à la main**, puis **séché à basse température** pour préserver toute son intensité aromatique, sa puissance colorante et ses vertus uniques.

Un trésor rare, pur et authentique, qui sublime vos plats d'une touche d'exception.

Stigmates de safran bio

Bocaux de 0,25g - 0,50g – 1g

Utilisations : Risotto et autres riz safranés, paella traditionnelle, bouillabaisse, St-Jacques au beurre safrané, pâtisserie...

Sirop bio de Safran d'Anduze

Ce sirop unique qui rappelle le sirop d'érable associe la finesse de notre safran bio à une préparation artisanale soignée.

Une création rare, naturelle et raffinée, qui invite à l'élégance et à la gourmandise.

Utilisations :

Viandes : magret, carré d'agneau, volaille au four...

Fromages : chèvre, pâte cuite de type Comté, Beaufort...

Salades : sauce vinaigrette aigre-douce, salade de chèvre chaud...

Desserts : fromage blanc, nappages, crêpes...

Boissons non-alcoolisées: lait ou chocolat chaud, thé ou tisane...

Boissons alcoolisées : kir/kir royal, cocktails...



Sirop de safran d'Anduze

Bouteilles de 250ml

Carton de 20



Miel au Safran d'Anduze

Notre **miel d'acacia des Cévennes**, délicatement infusé de **fiels de safran bio d'Anduze**, offre une expérience gustative unique. Doux, floral et subtilement épicé, il marie la **rondeur du miel doré** à la **noblesse du safran**, épice des rois.

Un trésor de la nature et du savoir-faire cévenol, à savourer chaque jour ou à offrir comme un cadeau d'exception.

Utilisations :

Petit-déjeuner/Goûter

Fromages

Desserts, yaourts

Viandes blanches

Miel au safran d'Anduze

Pots de 250ml

Carton de 12

Vinaigre de cidre bio non filtré au Safran d'Anduze

Élaboré à partir d'un vinaigre de cidre bio non filtré et enrichi de notre safran de 1ère catégorie, ce condiment d'exception révèle des arômes délicats et légèrement floraux.

L'alliance du **caractère fruité du cidre** et de la **finesse du safran** apporte une touche originale et raffinée à vos assaisonnements.

Utilisations : vinaigrettes, légumes, poissons, déglacage de viandes ou plats gastronomiques.



Vinaigre de cidre bio au safran d'Anduze
Bouteilles de 250ml
Carton de 20



Liqueur de poires des Cévennes au safran d'Anduze
Bouteille de 500ml
Carton de 5

Liqueur de Poires des Cévennes au Safran d'Anduze (25°)

Une création d'exception où la **douceur fruitée de la poire des Cévennes** rencontre la **noblesse du safran bio d'Anduze**. Équilibrée, élégante et subtilement épicée, cette liqueur artisanale révèle des arômes raffinés, idéale à déguster fraîche, en cocktail ou en accompagnement d'un dessert gourmand.

Un élixir rare qui exprime tout le caractère et l'authenticité du terroir cévenol.

Utilisations :

Desserts : salade de fruits, sorbets, crêpes...
Digestif

Safrancello des Cévennes (27°)

Liqueur de caractère pour cocktails d'exception

Le **Safrancello des Cévennes** revisite le traditionnel limoncello en l'enrichissant de la **subtile puissance du safran bio d'Anduze**. Ses arômes vifs de citron et ses nuances dorées et épicées en font une base idéale pour créer des cocktails sophistiqués.

Une liqueur exclusive qui invite à l'audace et à la créativité derrière le bar.

Utilisations :

Spritz lumineux, martinis revisités ou long drinks rafraîchissants



Safrancello des Cévennes au safran d'Anduze
Bouteille de 500ml



**Bières artisanales au
safran d'Anduze**
Bouteille de 33cl
Carton de 12

Bières artisanales au safran d'Anduze – Blonde & Ambrée (5,5°)

Brassées avec passion, nos **bières artisanales** associent le savoir-faire des brasseurs aux **notes précieuses du safran bio d'Anduze**.

La **blonde**, fraîche et florale, révèle une légèreté ensoleillée. L'**ambrée**, plus ronde et maltée, s'enrichit d'une profondeur épicée unique.

Deux créations authentiques qui transforment chaque dégustation en expérience singulière.

RAPHAËL, RESPONSABLE DE L'EXPLOITATION DE SAFRAN BIO A ANDUZE



Producteur de safran bio de 1ère catégorie
Anduze – Gard
Tél : 06 84 86 81 83 – safrandanduze@gmail.com

Nous travaillons exclusivement à la main, de la plantation à la récolte puis lors de l'émondage des pistils. Nous amendons notre terre de manière naturelle et biologique (fumier issu de fermes bio, extraits de plantes maison...), notre approche étant à la fois de nourrir la vie du sol afin que celle-ci nourrisse nos plantes et d'apporter des éléments nutritifs de qualité à nos crocus.

Passionnés de gastronomie, nous élaborons des innovations gustatives à partir de notre précieuse épice, en interne et au travers de partenariats avec des spécialistes locaux qui partagent nos valeurs : micro-brasseur, liquoriste, distillateur, apiculteur...