

Safran Fäden 1. Qualität

Das teuerste Gewürz der Welt! Aus den Stempeln der Krokus-Blüte per Hand gewonnen, verleiht es Risotto, Paella, Suppen, Saucen oder Pasta einen einmaligen Geschmack und eine kräftige gelbe Farbe. In Fäden oder gemahlen kann Safran sparsam dosiert in vielen mediterranen und orientalischen Gerichten eingesetzt werden.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Sonstige Angaben

Zertifizierung	Frischeparadies
----------------	-----------------

Inverkehrbringer

Dipak Sapré
Siemens Straße 1 91362 Pretzfeld Deutschland