



SAFROSE

Rotes Gold, ein Geschenk von den Blumen

Exportkatalog

2026

Inhaltsverzeichnis

A Über uns 1

01 Über die Safranblüte 2

02 Struktur der Safranblüte 4

03 Produktionszyklus von Safran 5

04 Safran-Typen 11

 Safran Grad 1 – Super Negin 12

 Safran Grad 2 – Negin 13

 Safran Grad 3 – Sargol 14

 Safran Grad 4 – Poushal 15

 Safran Grad 5 – Bunch 16

 Safran Grad 6- Konj 17

 Safran Grad 7- Safranpulver 18

05 Wie man Safran zubereitet? 19

 Safran mahlen 19

 Methode 1: Safran mit kochendem Wasser zubereiten 20

 Methode 2: Safran mit Eis zubereiten 21

06 Echtes Safran erkennen 23

07 Safran – Rohstoff für zahlreiche Produkte weltweit 24

07-1 Safran in der Lebensmittelindustrie: 25

 Safranreis 25

 Golden Tahchin – Knuspriger Safran-Reiskuchen mit Hähnchen 26

 Safran-Hähnchenspieße 29

 Gewürzte Pistazien mit Safran und Zitronensaft 30

 Safran in Mehlprodukten 31

 Safran in Fleischprodukten 31

 Safrangetränke 32

 Safran-Schokolade 33

 Safran-Honig 34

 Extra natives Olivenöl mit natürlichem Safran 35

 Safran-Balsamico 35

 Safran-Eis mit Pistazien – ein unvergleichliches Erlebnis 36

07-2 Safran in der Kosmetiksindustrie 39

07-3 Safran in der Parfümindustrie 40

07-4 Safran in der Färbindustrie 41

08 Safran für ein gesundes Leben 42

08-1 Die Natur von Safran (Temperament nach traditioneller Medizin) 43

08-2 Nährwert von Safran 44

08-3 Gesundheitsvorteile von Safran 45

08-4 Wissenschaftliche Studien zu den Nährstoffen und Wirkungen von Safran 46

09 Unsere Produkte 49

09-1 Verpackung 49

09-2 Qualitätssicherung und Produktsicherheit 54

09-3 Wie bewahren wir Safran auf? 57

Z Kontaktieren Sie uns 59

Rotes Gold, ein Geschenk von den Blumen



SAFROSE

A Über uns



Safrose ist ein hochwertiger und erstklassiger Safran, den wir auf den globalen Markt, einschließlich Deutschland, importieren. Wir sind stolz darauf, Safran direkt von zuverlässigen und authentischen Bauern aus den weltweit führenden Safranangebieten zu beziehen.

Mit größter Sorgfalt und Fachkompetenz überwachen wir alle Produktionsschritte – vom Anbau, der Ernte und Verarbeitung über die Verpackung bis hin zum Import nach Deutschland – und gewährleisten dabei eine lückenlose Kontrolle des gesamten Prozesses.

Durch präzise Kontrolle, kontinuierliche Überwachung aller Abläufe und durchgeführte Qualitätstests stellen wir sicher, dass unsere Kunden Safran mit unvergleichlichem Geschmack, intensiver Farbe, herausragendem Aroma und zu einem angemessenen Preis erhalten – ein Produkt, das die wahre Qualität und Reinheit von Safran optimal widerspiegelt.

Unser Unternehmen, **BHT** GmbH & Co. KG, verfügt über mehr als 30 Jahre erfolgreiche Erfahrung im Bereich Import und Export und hat sich stets zum Ziel gesetzt, seinen Kunden Dienstleistungen von höchster Qualität zu bieten.

Wir öffnen uns stets neuen Märkten und erweitern kontinuierlich unser Know-how, unsere Infrastruktur und unsere technischen Möglichkeiten, um die Anforderungen der Projekte und unserer Kunden optimal zu erfüllen. In jedem Geschäftsbereich setzen wir spezialisierte Fachkräfte ein, die die Bedürfnisse unserer Kunden genau verstehen und die bestmöglichen Lösungen anbieten.

Dieser professionelle und kundenorientierte Ansatz hat das Vertrauen unserer Kunden gestärkt und zu langjährigen, erfolgreichen Partnerschaften mit unserem Unternehmen geführt.

01 Über die Safranblüte

Die Safranblume, allgemein bekannt als Safran und wissenschaftlich als *Crocus sativus*, zählt zu den wertvollsten Pflanzen der Welt. Sie gehört zur Familie der Iridaceae (Schwertliliengewächse). Safran gedeiht unter harten Umweltbedingungen und auf den Böden trockener Wüstenregionen.

Die Wachstumsperiode der Safranzwiebeln liegt im Herbst und Winter, was sie weitgehend vor Schädlingen und Krankheiten schützt und den Bedarf an wiederholtem Pestizideinsatz reduziert.

Während die meisten Pflanzen über Samen vermehrt werden, erfolgt die Vermehrung von Safran über die Zwiebeln (Corms). Nach dem Einpflanzen der Zwiebeln und der Blüte präsentiert sich eine violett bis purpurfarbene Blüte mit sechs wunderschönen Blütenblättern, die drei rote Narben (Stigmas) schützen.

Diese drei roten Narben sind genau der kostbare Teil, der mit großer Sorgfalt geerntet wird und den charakteristischen, tiefroten Safran liefert.

Die Qualität der Safranzwiebeln spielt eine entscheidende Rolle für die Qualität des Endprodukts. Die Verwendung von gesunden, großen und krankheitsresistenten Zwiebeln führt zu einer höheren Qualität der geernteten Narben. In der Regel weisen Zwiebeln, die aus bekannten Anbaugebieten mit einer langen Tradition im Safranbau stammen, eine deutlich bessere Qualität und Leistung auf.

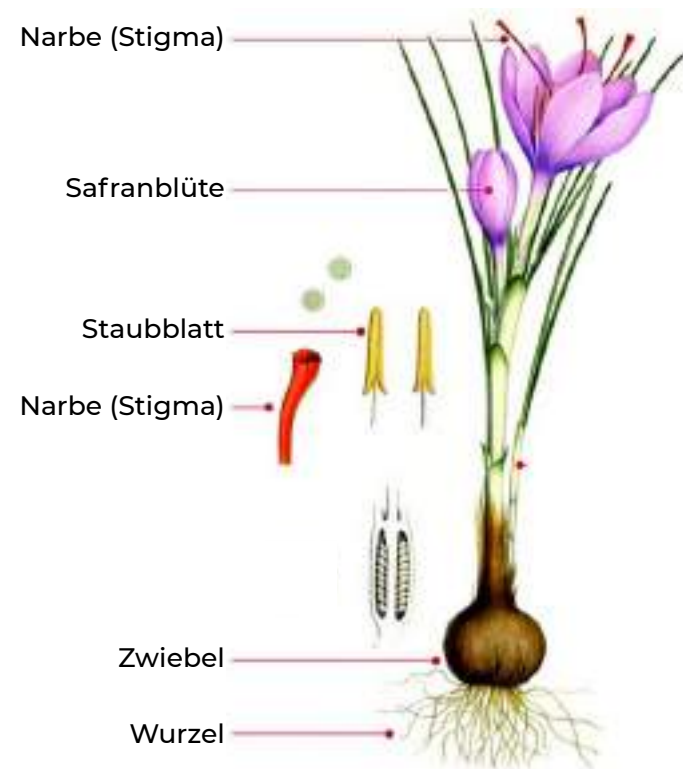
Der Reinheitsgrad und die Qualität von Safran werden in Laboren durch die Messung seiner Hauptbestandteile bestimmt:

- Crocin – verantwortlich für die intensive Farbe,
- Picrocrocin – verantwortlich für den leicht bitteren Geschmack,
- Safranal – verantwortlich für das charakteristische Aroma.

Je höher der Anteil dieser Verbindungen im Safran ist, desto höher ist seine Qualität und folglich auch der Endpreis des Safrans.

Der hohe Preis von Safran hat auch weitere Gründe, von denen einer der wichtigsten der aufwendige und arbeitsintensive Ernteprozess ist. Zum Beispiel werden aus etwa 150 Blüten nur ein Gramm getrockneter Safran gewonnen, und für die Herstellung von einem Kilogramm getrocknetem Safran werden rund 147.000 frische Blüten benötigt.





02 Struktur der Safranblüte

Die Safranpflanze besteht aus Blättern, violetten Blütenblättern, Staubblättern und den Narben und einem Stil in der Mitte, die alle aus der Zwiebel wachsen.

Die Narben sind der Haupt- und Handelsbestandteil der Safranblüte und befinden sich als drei Äste zwischen den Blütenblättern. Die Narben des Safrans haben eine dunkelrote bis kastanienrote Farbe, die sofort ins Auge fällt. Die Form der Safrannarben hängt von der Art der Krokuszwiebel ab – sie kann glatt oder gekräuselt sein. Alle wesentlichen Eigenschaften der Safranpflanze, einschließlich der Farbgebung, sind in den Narben enthalten. Das Aroma der Safrannarben ist stark und angenehm. Beachten Sie jedoch, dass dieses Aroma mit der Zeit abnimmt; daher ist das Aroma frischer Narben intensiver als das älterer Narben.

Der Stil ist der gelbliche Teil am Ende der Narben, der in der Regel während der Erntesaison von der Blüte getrennt wird und überwiegend aus einer Mischung von hellgelben und weißen Teilen besteht. Der Stil enthält nur geringe Mengen der färbenden und aromatischen Verbindungen des Safrans, spielt jedoch dennoch eine wichtige Rolle bei der Safranproduktion.

03 Produktionszyklus von Safran

Der Produktionszyklus von Safran ist ein saisonaler und präziser Prozess, der mit dem Pflanzen kleiner Zwiebeln unter der Erde beginnt und mit der Gewinnung der goldenen, aromatischen und wertvollen Fäden endet. Dieses teure Gewürz verleiht Gerichten auf der ganzen Welt leuchtende Farbe, intensives Aroma und feinen Geschmack.

Pflanzung von Safran

- Safran wird durch Zwiebeln gepflanzt und vermehrt.
- Der Pflanzzeitpunkt hängt von den klimatischen Bedingungen ab und erfolgt in der Regel von Anfang Juni bis Mitte Oktober.
- Die verwendeten Zwiebeln müssen gesund, unbeschädigt, kräftig und frei von Schädlingen und Krankheiten sein.
- Die Zwiebeln werden in der richtigen Tiefe und mit ausreichendem Abstand gesetzt, um optimales Wachstum zu gewährleisten.



Wachstum und Pflege

- Safran wächst im Sommer und Herbst und benötigt Pflege des Bodens, begrenzte Bewässerung und Schädlingskontrolle.
- Das Wachstum der Zwiebeln im Winter ist langsam, und mit dem Herbst beginnt die Blütezeit.

Ernte von Safran

- Die Ernte erfolgt im Herbst, wenn die Blüten vollständig geöffnet sind, meist von Mitte November bis Anfang Dezember.
- Die Blüten müssen sorgfältig von Hand gepflückt werden.
- Die Ernte findet in der Regel früh morgens, vor Sonnenaufgang, statt, um ein Welken der Blüten zu verhindern.





Trennung der Narben

- Nach der Ernte werden die roten Narben von den Blüten getrennt.
- Diese Arbeit muss schnell und präzise erfolgen, um die Qualität der Fäden zu erhalten.
- Je nach Marktbedarf werden die Narben auf unterschiedliche Weise getrennt und klassifiziert.

Trocknung und Verarbeitung

- Die Narben werden mithilfe spezieller Trocknungsgeräte bei kontrollierter Temperatur und Dauer getrocknet.
- Eine korrekte Trocknung bewahrt Farbe, Aroma und Geschmack des Safrans.



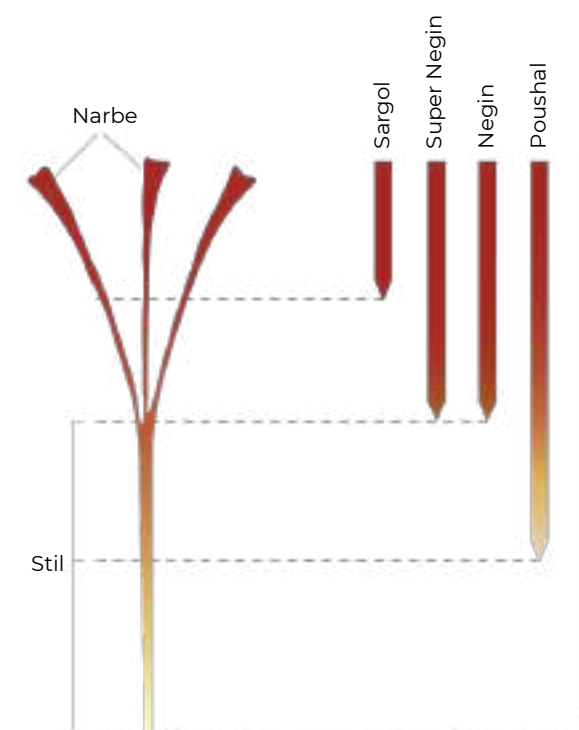
Verpackung und Lagerung

- Nach der Trocknung werden die Narben verpackt.
- Die Verpackung schützt vor Feuchtigkeit und Licht, damit die Qualität bis zum Markt erhalten bleibt.
- Der fertig verpackte Safran wird in Lagerhäuser gebracht und anschließend auf den nationalen und internationalen Märkten verkauft.



04 Safran-Typen

Nach der Trennung der Narbenfäden von der Blüte durch den Landwirt werden die Safranfäden je nach Qualität der Blüten und der Länge der Fäden in verschiedene Arten eingeteilt. Auch chemische Parameter wie Färbekraft, Aroma und Geschmack des Safrans sind wichtige Faktoren, die die Art und Qualität des Safrans maßgeblich beeinflussen.



Sargol Safran



Negin Safran



Bunch Safran



Konj Safran



Poushal Safran

Safran Grad 1 – Super Negin



Super Negin-Safran ist die stärkste und hochwertigste Safransorte der Welt. Super Negin, als die höchste Qualitäts- und luxuriöse Safranart, besteht aus langen, glatten, dicken und vollständig roten Narben und enthält keinerlei gelbe oder weiße Teile des Stils. Super Negin Safran hat die längsten Narben und das beste Aussehen aller Safransorten. Diese Safransorte besitzt eine hohe Färbekraft und ein intensives Aroma. Die Produktion von Super Negin Safran ist im Vergleich zu anderen Safransorten schwierig und erfordert professionelle manuelle Fertigkeiten sowie den Einsatz technischer Ausrüstung. Daher benötigt sie mehr Zeit und Mühe, was sie zur teuersten Sorte unter den Safransorten macht.



Rotes Gold, ein Geschenk von den Blumen



Safran Grad 2 – Negin

Negin-Safran ist die zweitbeste und beliebteste Safransorte. Diese Safransorte besteht aus roten, langen und unbeschädigten Narben, wobei der einzige Unterschied zu Super Negin in der Länge und dem Aussehen der Narben liegt. Negin hat eine hohe Färbekraft und einen günstigeren Preis im Vergleich zu Super Negin. Die Produktion erfolgt nach der vollständigen Trennung der Fäden und durch natürliche oder maschinelle Trocknungsverfahren.

Safran Grad 3 – Sargol

Sargol-Safran besteht vollständig aus roten Narbenfäden und enthält keinerlei Anteile des Stils oder weißen Safrans. Diese Sorte kann jedoch kleine Bruchstücke des Stils enthalten, da sie aus Poushal-Safran gewonnen wird. Der Färbewert von reinem Sargol-Safran kann nahezu dem von Negin- und Super Negin-Safran entsprechen, da er keine Stilanteile enthält.



Safran Grad 4 – Poushal



Poushal-Safran ist eine der am häufigsten verwendeten Safransorten und besteht aus zwei Teilen – den roten Narbenfäden und einem kleinen Teil des gelblichen Stils der Safranblüte. Diese Sorte hat eine geringere Färbekraft, besitzt jedoch aufgrund des enthaltenen Stils viele gesundheitliche Vorteile. Ihr Preis ist niedriger und somit wirtschaftlicher.



Safran Grad 5 – Bunch



Diese Safransorte, auch als „Mutter aller Safranarten“ bekannt, enthält alle Teile des Safrans, also sowohl die Narbenfäden als auch den Stil. Bunch-Safran wird durch das Nebeneinanderlegen und Trocknen vollständiger Safranfäden gewonnen und besitzt daher alle gesundheitlichen Vorteile des Safrans. Der Preis von Bunch-Safran ist im Vergleich zu anderen Safransorten wie Sargol und Negin niedriger und kostengünstiger.



Rotes Gold, ein Geschenk von den Blumen



Safran Grad 6- Konj

Konj-Safran enthält den Stil (gelblich oder orangefarbener Teil) und die Wurzel (weißlicher Teil) des Safrans. Diese Safransorte ist unter den Bezeichnungen „White“, „Style“ oder „Konj“ bekannt.

Analysen zeigen, dass der rote Teil (Stigma) des Safrans wertvolle Inhaltsstoffe wie Crocin enthält, die für die Färbung und die gesundheitlichen Eigenschaften des Safrans verantwortlich sind. Der gelbliche Stil hingegen enthält kein Crocin und besitzt daher keine Färbekraft, wird aber wegen seines Duftes und Aromas verwendet. Der höhere Feuchtigkeitsgehalt im Stil sorgt dafür, dass das Aroma stärker wahrgenommen wird.

Konj-Safran hat geringere gesundheitliche Wirkungen als roter Safran. Diese Safransorte wird häufig verwendet, um Tee, Kräutertees und Speisen zu aromatisieren. Konj- oder Weißsafran wird als ergänzende Sorte zum Hauptsaffran betrachtet. Obwohl einige seiner Eigenschaften weniger ausgeprägt sind, bleibt er auf dem Markt beliebt. Aufgrund seines günstigeren Preises und seines besonderen Aromas eignet sich diese Safranart sowohl für den hauswirtschaftlichen als auch für den industriellen Gebrauch.

Safran Grad 7- Safranpulver

Safranpulver wird durch Mahlen oder Zerkleinern der Safranfäden gewonnen. Der wichtigste Unterschied zum Fadensafran besteht darin, dass es sich leicht im Wasser auflöst und sein Aroma sowie seine Farbe schneller freisetzt. Die hochwertigste und edelste Form von Safranpulver wird ausschließlich aus den roten Narbenfäden des Safrans hergestellt.



05 Wie man Safran zubereitet?

Safran – das wertvollste Gewürz der Welt – verleiht nicht nur Geschmack, sondern auch Farbe und ein unvergleichliches Aroma. Doch viele Köche schaffen es trotz der Verwendung von echtem Safran nicht, die volle Farbe und den Duft in ihren Gerichten zu erzielen. Der Grund ist einfach: Die richtige Zubereitung von Safran spielt eine entscheidende Rolle bei der Freisetzung von Farbe und Aroma. Selbst hochwertiger Safran entfaltet seine Wirkung nicht richtig, wenn er nicht korrekt aufgegossen wird, und das typische, genussvolle Erlebnis von echtem Safran bleibt aus.

Safran mahlen

Um Safran optimal zuzubereiten, sollte er zunächst in einem Mörser fein zerstoßen werden, bis er vollständig zu Pulver geworden ist. Das Mahlen sorgt dafür, dass Farbe und Aroma schneller freigesetzt werden. Achten Sie darauf, keinen Metalmörser zu verwenden und den Safran nicht zu stark zu mahlen, da dies die Qualität beeinträchtigen kann. Am besten eignet sich ein Mörser aus Keramik oder Stein.



Methode 1: Safran mit kochendem Wasser zubereiten

1. Kochendes Wasser hinzufügen: Je nach Menge des Safrans etwas kochendes Wasser zum Safranpulver geben. In der Regel reichen 2–3 Esslöffel aus.
2. Ziehen lassen: Den Behälter abdecken und den Safran etwa 20 Minuten ziehen lassen. So entfalten sich Farbe und Aroma vollständig.

Wichtige Tipps für leuchtend gefärbten Safran:

- Wasser-Safran-Verhältnis beachten: Achten Sie darauf, nicht zu viel Wasser zu verwenden, damit der Safranaufguss nicht zu wässrig wird.
- Frisches Wasser verwenden: Nur frisch abgekochtes Wasser nutzen, damit sich die Farbe optimal entfaltet.
- Safranaufguss frisch verwenden: Verwenden Sie den zubereiteten Safran nur nach Bedarf, da Farbe und Aroma bei längerer Lagerung abnehmen. Falls Sie größere Mengen zubereitet haben, können Sie den Aufguss in einem verschlossenen Glas im Kühlschrank 2–3 Tage aufbewahren.



Methode 2: Safran mit Eis zubereiten

Das Zubereiten von Safran mit Eis ist eine schonende, zeitintensive Methode, die besonders für diejenigen geeignet ist, die Farbe und Aroma langsam und vollständig entfalten möchten. Diese Methode wird vor allem für Gerichte empfohlen, bei denen eine natürliche und zarte Farbe gewünscht ist. Die benötigte Eismenge hängt von der Menge des Safranpulvers ab. Zum Beispiel reichen für einen halben Teelöffel Safranpulver zwei Eiskwürfel in der Größe der handelsüblichen Eiskwürfel aus Haushalts-Eiskwürfelbereitern aus.

Schritte:

1. Eis hinzufügen: Einige zerstoßene Eiskwürfel über das gemahlene Safranpulver geben.
2. Schmelzen und Farbentfaltung: Das Eis bei Raumtemperatur schmelzen lassen. Während das Eis schmilzt, setzt der Safran langsam seine Farbe und sein Aroma frei. Dieser Prozess dauert länger als die Methode mit kochendem Wasser, liefert jedoch ein besonders natürliches und zartes Farbergebnis.



Vorteile und Eigenschaften dieser Methode:

- Schonend und ohne direkte Hitze: Diese Methode eignet sich besonders, um Aroma und wertvolle Inhaltsstoffe des Safrans zu erhalten.
- Längere Ziehzeit: Obwohl das Ziehen länger dauert, ergibt sich eine besonders natürliche Farbe und ein intensiveres Aroma.
- Ideal für feine Gerichte: Besonders geeignet für Speisen, die eine zarte Farbe und ein feines Aroma benötigen, wie Desserts oder leichte Gerichte.



06 Echtes Safran erkennen

Legen Sie einige Safranfäden in ein kleines Gefäß mit lauwarmem Wasser und warten Sie mindestens 15 Minuten. Echter Safran färbt das Wasser langsam gelb, und dieser Farbwechsel kann bis zu einer Stunde dauern. Die Safranfäden selbst behalten dabei ihre rote Farbe. Wenn sich das Wasser jedoch sofort verfärbt, rot wird, keine Farbe annimmt oder die Fäden ihre Farbe verlieren, handelt es sich nicht um echten Safran. Nach dem Einweichen bleiben echte Safranfäden intakt, wenn Sie sie zwischen den Fingern reiben. Falsche oder gefärbte Safranimitate hingegen zerfallen leicht.



07 Safran-Rohstoff für zahlreiche Produkte weltweit



Wussten Sie, welche vielseitigen Einsatzmöglichkeiten Safran hat? Im Folgenden geben wir Ihnen interessante Einblicke in die Verwendung von Safran in verschiedenen Industriezweigen.

SAFROSE

07-1 Safran in der Lebensmittelindustrie

Heute wird Safran in vielen Bereichen der Lebensmittelproduktion eingesetzt, um Geschmack und Farbe der Produkte zu verbessern. Beispiele hierfür sind:

■ Safranreis

Bereiten Sie für Ihre besonderen Gäste einen Safranreis zu.

Die Berberitzen werden vorsichtig mit etwas Butter angebraten, dann wird Zucker hinzugefügt, bis sie goldbraun und süß werden. Ein wenig Rosenwasser verleiht ihnen ein angenehmes Aroma. Die gehackten Pistazien und Mandeln werden separat kurz geröstet, bis sie goldbraun und aromatisch sind. Den gekochten Reis mit frisch aufgebrühtem Safran vermischen, um eine schöne goldene Farbe zu erhalten. Anschließend Berberitzen, Pistazien und Mandeln unter den Reis heben und vorsichtig vermengen, sodass alle Zutaten gleichmäßig verteilt sind. Dekorieren Sie den weißen Reis mit dieser farbenfrohen Mischung.



■ Golden Tahchin – Knuspriger Safran-Reiskuchen mit Hähnchen

Tahchin ist eines der bekanntesten traditionellen und köstlichen Gerichte — ein aromatischer Reiskuchen mit einer goldbraunen, knusprigen Kruste und einer wohlriechenden Mischung aus Safran, Joghurt und Gewürzen. Es gibt verschiedene Arten von Tahchin: Tahchin mit Hähnchen, Tahchin mit Fleisch, Tahchin mit Auberginen, Tahchin mit Fisch, Tahchin mit Spinat und Tahchin mit Pilzen. Im Folgenden zeigen wir Ihnen Schritt für Schritt, wie Sie ein leckeres Hähnchen-Tahchin zubereiten können.

Reis vorkochen: Zuerst den Reis gründlich waschen und einige Stunden in Salzwasser einweichen. Einen mittelgroßen Topf mit Wasser füllen und auf den Herd stellen. Sobald das Wasser kocht, den Reis hineingeben und einige Minuten vorkochen lassen, bis die Körner außen weich, aber innen noch leicht fest sind. Nachdem der Reis zum Abgießen bereit ist, geben Sie ihn in ein Sieb und stellen Sie ihn beiseite.

Hähnchen zubereiten: Das Hähnchenfleisch kochen, anschließend abkühlen lassen und fein zerpfücken.

Vorbereitung der Tahchin-Mischung: Die Eigelbe in eine Schüssel geben und gut verrühren. Danach gemahlene oder flüssige Kardamom-Essenz und weißen Pfeffer hinzufügen und umrühren. Nun geschmolzene Butter mit etwas Öl sowie Salz hinzugeben und erneut vermischen. Anschließend den stark aufgebrühten Safran einrühren – je konzentrierter, desto intensiver die Farbe. Zum Schluss den abgetropften Joghurt (am besten griechischer oder abgetropfter Joghurt) hinzufügen und vorsichtig unterrühren, bis eine glatte, cremige Masse entsteht.

Reis mit der Mischung kombinieren: Den gekochten Reis vorsichtig mit der Mischung vermengen, ohne die Reiskörner zu zerdrücken.

Schichten und Dämpfen: Einen beschichteten oder keramischen Topf leicht einölen. Eine erste Schicht Reis-Mischung auf den Boden geben, glattstreichen und leicht andrücken. Darauf das gezupfte Hähnchenfleisch verteilen, gleichmäßig andrücken und etwas Kardamompulver darüberstreuen. Eine dünne Schicht Berberitzen daraufgeben. Anschließend die restliche Reismischung darüber verteilen und gut andrücken, damit der Tahchin kompakt wird. Nach Belieben eine Zimtstange auf den Reis legen, damit sie beim Dämpfen ihr Aroma abgibt.

Servieren: Wenn der Reis vollständig gedämpft ist und sich am Boden eine goldbraune, knusprige Kruste gebildet hat, ist der Tahchin fertig. Den Kuchen vorsichtig stürzen, mit Berberitzen und Pistazienstreifen garnieren und servieren.





— Safran-Hähnchenspieße

Safran-Hähnchenspieße werden heute in vielen Ländern und internationalen Restaurants als luxuriöses und beliebtes Gericht geschätzt. Für einen hervorragenden Geschmack empfiehlt sich die Verwendung von frischem Huhn, idealerweise eine Mischung aus Keulen- und Brustfleisch.

Das Huhn in kleine Stücke schneiden und in einer großen Schüssel mit Zwiebeln, Zitronen- und Orangensaft, aufgebrühtem Safran, Joghurt, Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver und etwas Öl gut vermischen. Die Schüssel abdecken und mindestens 6 Stunden, besser über Nacht, im Kühlschrank marinieren lassen.

Die marinierten Hühnerstücke auf Spieße stecken und bei mittlerer Hitze grillen, dabei regelmäßig wenden, bis sie goldbraun sind. Während des Grillens die Hühnerstücke mit einer Mischung aus geschmolzener Butter und Safran bestreichen, damit sie Farbe bekommen und nicht austrocknen.

Die Safran-Hähnchenspieße sind servierfertig und können mit Safranreis, gegrillten Tomaten und Paprika, frischer Zitrone und Petersilie garniert werden.

— Gewürzte Pistazien mit Safran und Zitronensaft

Für die Zubereitung von gewürzten Pistazien ist die Wahl der richtigen Sorte sehr wichtig. Am besten eignen sich rohe, große Pistazien mit hellgrünem Kern. Offene Pistazien sind besonders gut geeignet, da die Gewürze leicht in sie eindringen können.

Zuerst die Pistazien in eine Schüssel geben und etwas starken, aufgebrühten Safran sowie frisch gepressten Zitronensaft hinzufügen. Alles gut vermengen, damit die Pistazien gleichmäßig mit Safran und Zitronensaft überzogen sind. Anschließend die Schüssel abdecken und für einige Stunden im Kühlschrank ruhen lassen, damit die Aromen gut einziehen.

Danach eine Pfanne auf niedrige bis mittlere Hitze stellen und etwas Öl (z. B. Olivenöl oder Sesamöl) hineingeben. Sobald das Öl warm ist, die marinierten Pistazien in einer dünnen Schicht in der Pfanne verteilen und nach Belieben salzen.

Die Pistazien etwa 10–15 Minuten rösten und dabei gelegentlich vorsichtig umrühren oder die Pfanne schwenken, damit sie gleichmäßig geröstet werden und nicht anbrennen oder roh bleiben.

Nach dem Abkühlen die Pistazien in einem luftdichten Behälter aufbewahren. Das Ergebnis sind köstliche Pistazien mit dem feinen Aroma von Safran und einer milden Zitronennote, ideal zum Servieren oder als gesunder Snack.

Neben Pistazien können Sie auch andere Nüsse wie Mandeln, Walnüsse, Haselnüsse und Sonnenblumenkerne mit Safran aromatisieren.



— Safran in Mehlprodukten

Safran wird in mehlhaltigen Erzeugnissen wie Kuchen, Keksen, Gebäck und anderen Backwaren verwendet, um ihnen eine goldgelbe Farbe, ein feines Aroma und einen besonderen Geschmack zu verleihen.

— Safran in Fleischprodukten

In Fleischwaren wie Wurst und Aufschnitt wird Safran als natürliches Gewürz und Farbstoff verwendet. Er verleiht den Produkten eine appetitliche goldrote Farbe und ein feines, aromatisches Duftprofil.



— Safrangetränke

- Safran-Mandelmilch
- Safran-Tee
- Safran-Kaffee
- Safran-Sirup



— Safran-Schokolade



Der Safran im Safran verleiht der Schokolade ein warmes Aroma, während die goldene Farbe des Safrans in weißer oder Milkschokolade eine luxuriöse und besondere Optik schafft, die nicht nur das Auge anspricht, sondern auch die geschmacklichen Erwartungen weckt und dem Genießer ein angenehmes Erlebnis bietet.



— Safran-Honig



Dieses Produkt hat einen hohen Nährwert. Es ist nicht nur genussvoll und geschmackvoll, sondern behält durch die enthaltenen aktiven Verbindungen des Safrans und die Nährstoffe des Honigs auch seine antioxidativen und natürlichen, energisierenden Eigenschaften.



SAFROSE

— Extra natives Olivenöl mit natürlichem Safran

Das unverwechselbare Aroma und der Geschmack dieses Öls entstehen durch die kreative Kombination von natürlichem Safran mit hochwertigem nativem Olivenöl. Dabei wird das reine Safranöl bei niedriger und kontrollierter Temperatur extrahiert, sodass seine natürlichen Eigenschaften und Düfte vollständig erhalten bleiben. Das Ergebnis ist eine klare Ölkombi-
position mit strahlend goldgelber Farbe und grünen Reflexen, die einen milden, fruchtigen und aromatischen Geschmack bietet.

— Safran-Balsamico

Ideal für Salate, zum Marinieren von Fleisch, Geflügel und Gemüse.



— Safran-Eis mit Pistazien – ein unvergleichliches Erlebnis

Es ist ein beliebtes Dessert, das mit seinem einzigartigen Geschmack und Aroma jeden Gaumen verzaubert.

Zutaten für Safran-Eiscreme:

- Vollmilch
- Zucker
- Salep (Erdorchideenpulver)
- Sahne
- Gemahlener und aufgebrühter Safran
- Rosenwasser
- Gemahlenes Kardamompulver (optional)
- Gehackte Pistazien zum Garnieren

Zubereitung für Safran-Eiscreme:

1. Sahne einfrieren:

Die Sahne in eine flache Schale geben und ins Gefrierfach stellen, bis sie vollständig gefroren ist. Anschließend in kleine Stücke schneiden oder raspeln.

2. Milch und Zucker erhitzen:

Die Milch bei schwacher Hitze erwärmen, den Zucker hinzufügen und rühren, bis er sich vollständig aufgelöst hat (nicht kochen lassen).

3. Salep hinzufügen:

Das Salep-Pulver nach und nach einstreuen und dabei ständig rühren, damit keine Klumpen entstehen. Die Mischung sollte leicht eindicken. Der Grund für die zähflüssige Konsistenz des Eises ist das Salep.

4. Safran und Rosenwasser hinzufügen:

Den aufgebrühten Safran und das Rosenwasser einrühren und gut vermischen.

5. Abkühlen lassen:

Die Mischung auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, dann in einen verschließbaren Behälter füllen und in das Gefrierfach stellen.

6. Regelmäßig umrühren:

Etwa alle 30 Minuten das Eis aus dem Gefrierfach nehmen und kräftig mit einem Schneebesen umrühren, damit sich keine Eiskristalle bilden. Dies 4–5 Mal wiederholen, bis die Masse cremig und leicht zäh wird.

7. Gefrorene Sahne hinzufügen:

Fügen Sie die gehackten Pistazien, die zerkleinerten gefrorenen Sahnestücke und den Kardamom zur Eismischung hinzu und rühren Sie alles gut um. Anschließend das Eis für mehrere Stunden in den Gefrierschrank stellen, bis es vollständig fest ist.

Nun ist Ihr Safran-Eis fertig – guten Appetit!





Rotes Gold, ein Geschenk von den Blumen

07-2 Safran in der Kosmetikindustrie

Aufgrund seiner einzigartigen Eigenschaften wie Antioxidans, entzündungshemmend, aufhellend und Anti-Aging wird Safran in der Herstellung verschiedener Kosmetik- und Pflegeprodukte verwendet. Dieses wertvolle Gewürz kann als wirksamer Inhaltsstoff in die Formulierung kosmetischer und pflegender Produkte eingearbeitet werden.

Im Folgenden sind die Arten von Kosmetik- und Pflegeprodukten aufgeführt, in denen Safran als wirksamer Bestandteil eingesetzt werden kann:

- Gesichtscremes und -lotionen
- Gesichtsmasken
- Hautseren
- Anti-Falten- und Anti-Aging-Produkte
- Augenpflegeprodukte
- Feuchtigkeitspflegeprodukte
- Shampoos und Haarspülungen
- Haut- und Massageöle

Aufgrund der Eigenschaften von Safran werden Produkte, die dieses wertvolle Gewürz enthalten, in der Regel sorgfältig formuliert, um die Vorteile für Haut und Haar optimal zu nutzen. Es wird jedoch stets empfohlen, vor der Verwendung von Produkten mit Safran einen Verträglichkeitstest durchzuführen und die Produkte aus vertrauenswürdigen Quellen zu beziehen.

07-3 Safran in der Parfümindustrie



Der charakteristische Duft des Safrans stammt hauptsächlich von der Verbindung Safranal. Safranal verleiht dem Safran seinen warmen, leicht bitteren, holzigen und dezent süßen Duft. In der Parfümherstellung wird dieser Duftstoff vor allem in orientalischen und lederartigen Parfüms eingesetzt, um ihnen Tiefe, Eleganz und einen Hauch von Exotik zu verleihen.



Rotes Gold, ein Geschenk von den Blumen



07-4 Safran in der Färbindustrie

Die Safranfäden enthalten aufgrund einer Verbindung namens Crocin den Hauptanteil des Safrans für Färbzwecke. Darüber hinaus enthalten die Safranfäden Pigmente wie Anthocyane sowie fettlösliche Pigmente wie Lycopin, Zeaxanthin, Alphacarotin und Betacarotin. Diese Farbstoffe spielen eine wichtige Rolle in der Färbindustrie. Das Vorhandensein von Crocin und anderen Substanzen führt zur Erzielung eines Spektrums von Orange- und Gelbtönen.

Verwendung von Safran in der Teppich- und Kelimfärbung: Eine der wichtigsten Anwendungen von Safran in der Färberei ist die Verwendung zur Färbung von Teppichen und dekorativen Kelims. Bei dieser Methode können durch den Einsatz von Farbstoffen, die aus den Safranfäden und -blütenblättern gewonnen werden, schöne Farben in den Kett- und Schussfäden des Teppichs erzeugt werden.

Verwendung von Safran in der Färbung von Fasern und Stoffen: Eine weitere Anwendung von Safran in der Färbindustrie ist die Verwendung zur Färbung verschiedener Stoffe. Einer der besten Stoffe für die Färbung mit Safran ist Seide. Die schimmel- und bakterienhemmenden Eigenschaften der Seide sorgen dafür, dass Safran neben der Färbung des Stoffes auch die empfindlichen Fasern schützt.

08 Safran für ein gesundes Leben

Viele Menschen achten beim Gebrauch von Safran hauptsächlich auf seinen Duft und seine Farbe. Doch das Wissen um die enthaltenen Nährstoffe und Vitamine ermöglicht eine maximale Nutzung der gesundheitlichen Vorteile dieses kostbaren Gewürzes.

Eine fundierte Kenntnis der Safran-Wirkungen unterstützt eine bewusste und effektive Anwendung – besonders dann, wenn das Ziel eine gesunde Ernährung und eine Steigerung der Lebensqualität ist.

SAFROSE



Rotes Gold, ein Geschenk von den Blumen



08-1 Die Natur von Safran (Temperament nach traditioneller Medizin)

In der traditionellen Medizin spielt die „Natur“ von Lebensmitteln eine wichtige Rolle. Das Wissen über die Eigenschaften von Nahrungsmitteln und die eigene Konstitution kann dabei helfen, das Gleichgewicht im Körper zu fördern und Krankheiten oder Beschwerden vorzubeugen.

Die Frage lautet: Ist Safran „heiß“ oder „kalt“? Safran hat eine warme und trockene Natur und wird daher als besonders wertvolles Heilmittel eingesetzt.

Die warme und trockene Natur von Safran ist besonders vorteilhaft für Menschen mit einer kalten und feuchten Konstitution, da sie die kalten und feuchten Eigenschaften neutralisieren und das Gleichgewicht im Körper wiederherstellen kann. Der regelmäßige Verzehr von Safran sorgt dafür, dass diese Menschen aktiv, energiegeladener und vital bleiben. Besonders in der kalten Jahreszeit unterstützt Safran die Erwärmung des Körpers und steigert die Energie.

Die Wärme des Safrans fördert zudem die Durchblutung, was die Funktion wichtiger Organe wie Herz, Lunge und Leber verbessert. Eine verbesserte Durchblutung steigert außerdem den Stoffwechsel, unterstützt die Gewichtsregulierung und trägt zu gesunder, strahlender Haut bei.

Ein weiterer Vorteil der wärmenden Wirkung von Safran ist die Linderung von Schmerzen, die durch Kälte entstehen. So können Personen mit Gelenkschmerzen, Rheuma oder Menstruationsbeschwerden von Safran profitieren und ihre Beschwerden reduzieren.

Diese Angaben beruhen ausschließlich auf traditionellen Auffassungen. Safran ist kein Arzneimittel und ersetzt weder medizinische Diagnosen noch therapeutische Maßnahmen. Bei gesundheitlichen Fragen oder besonderen körperlichen Voraussetzungen wird empfohlen, einen Arzt oder qualifizierten Ernährungsexperten zu konsultieren.

08-2 Nährwert von Safran



Laut wissenschaftlichen Untersuchungen enthält Safran starke Antioxidantien wie Crocin, Crocetin, Safranal und Kaempferol. Diese Verbindungen können die allgemeine Gesundheit unterstützen und eine wichtige Rolle bei der Stärkung des Immunsystems und der normalen Zellfunktion spielen.

Studien zeigen, dass Safran reich an B-Vitaminen ist, insbesondere an Vitamin B6, das die normale Funktion des Nervensystems unterstützen und zur Gesundheit von Gehirn und Nerven beitragen kann. Darüber hinaus enthält Safran geringe Mengen an Vitamin C, Vitamin A und Folsäure, die zur Erhaltung gesunder Haut, zur Unterstützung der Sehkraft und zur Stärkung des Immunsystems beitragen.

In Bezug auf Mineralstoffe enthält Safran Magnesium, Kalium, Eisen und Kupfer. Kalium kann zur Regulierung des Blutdrucks und zur Unterstützung der normalen Herzfunktion beitragen, während Eisen eine wichtige Rolle bei der Bildung von Hämoglobin und dem Sauerstofftransport im Blut spielt. Magnesium und Kupfer tragen ebenfalls zur Erhaltung gesunder Knochen und zur Energieproduktion im Körper bei.

08-3 Gesundheitsvorteile von Safran

Safran ist ein wertvolles Gewürz, das dafür bekannt ist, viele Aspekte des Wohlbefindens zu unterstützen.

01 Stimmungsaufhellung



Safran wird traditionell als natürliches Stimmungsaufhellungsmittel geschätzt. Er kann dazu beitragen, das allgemeine Wohlbefinden zu fördern und die Stimmung positiv zu beeinflussen, da er als unterstützend für die Produktion von Serotonin im Körper gilt – einem wichtigen Botenstoff für die psychische Balance.

02 Herzgesundheit



Safran besitzt antioxidative und entzündungshemmende Eigenschaften, die zur Unterstützung der Herzgesundheit beitragen können. Er wird geschätzt, um die normale Herzfunktion zu fördern und die Durchblutung zu unterstützen.

03 Hautpflege und Regeneration



Safran ist bekannt dafür, die Haut zu pflegen und zu einem strahlenden Aussehen beitragen zu können. Die wertvollen Inhaltsstoffe können die Regeneration von Kollagen unterstützen, was zur Erhaltung einer gesunden und jugendlichen Haut beiträgt.

04 Unterstützung des allgemeinen Zellschutzes



Safran enthält antioxidative Verbindungen, die helfen können, die Zellen im Körper zu schützen und die normale Funktion des Immunsystems zu unterstützen.

05 Energie und Stoffwechsel



SafrankannalsTeileinerausgewogenenErnährung zur Unterstützung des Energiestoffwechsels beitragen. Er unterstützt möglicherweise die effiziente Verwertung von Nährstoffen und die Regulierung des Blutzuckerspiegels.

06 Unterstützung der Atemwege



Safran enthält nur sehr wenige allergene Substanzen und kann das allgemeine Wohlbefinden der Atemwege fördern. Er wird geschätzt als unterstützend für eine gesunde Atemfunktion.

07 Appetitkontrolle



Einige Verbindungen im Safran können das Sättigungsgefühl unterstützen und helfen, eine ausgewogene Kalorienaufnahme zu fördern. Safran kann daher eine hilfreiche Ergänzung zu einer bewussten Ernährung sein.



08-4 Wissenschaftliche Studien zu den Nährstoffen und Wirkungen von Safran

■ Effects of Safran Extract Supplementation on Mood, Well-Being, and Response to a Psychosocial Stressor in Healthy Adults

Ziel: Untersuchung der Wirkung einer 8-wöchigen Supplementierung mit 30 mg standardisiertem Safranextrakt auf das psychische Wohlbefinden und die Stimmung gesunder Erwachsener mit subklinischen Gefühlen von Angst und gedrückter Stimmung sowie Bewertung der akuten Wirkung von Safran als Reaktion auf einen psychosozialen Stressor im Labor.

Methode: Doppelblind-, randomisierte Parallelgruppenstudie mit 56 gesunden Teilnehmern (18–54 Jahre), die in zwei Gruppen aufgeteilt wurden: Safranextrakt oder Placebo. Die chronischen Effekte von Safran auf Angst, Stress und Stimmung wurden mittels Fragebögen (z. B. POMS-2) erfasst, die akuten Effekte auf psychologische und physiologische Parameter gemessen. Außerdem wurden die Konzentrationen von Crocetin im Urin bestimmt.

Ergebnisse:

- Die Teilnehmer, die den Safranextrakt erhielten, zeigten niedrigere Depressionswerte und eine Verbesserung ihrer sozialen Beziehungen.
- Die Konzentrationen von Crocetin im Urin stiegen signifikant an und korrelierten mit den Veränderungen der Depressionswerte.
- Der übliche stressbedingte Abfall der Herzfrequenzvariabilität (HRV) wurde nach akuter Einnahme von Safran abgeschwächt.



Referenz: Veröffentlicht in der Zeitschrift Frontiers in Nutrition, DOI: 10.3389/fnut.2020.606124, PubMed Central: PMC7882499

■ Effects of Safran Extract on Sleep Quality

Ziel: Untersuchung der Wirkung von Safranextrakt auf die Schlafqualität bei Personen mit leichten bis mittelschweren Schlafstörungen in Verbindung mit Angstzuständen unter Verwendung objektiver und subjektiver Methoden.

Methode: Randomisierte, doppelblinde, placebokontrollierte Studie mit 66 Teilnehmern. Die Gruppen erhielten über 6 Wochen täglich 15,5 mg Safranextrakt oder Placebo (Maltodextrin). Die Schlafqualität wurde objektiv mittels Aktigraphie und subjektiv über die Fragebögen LSEQ und PSQI sowie die Lebensqualität über SF-36 bewertet.

Ergebnisse:

Die Einnahme von Safranextrakt führte zu einer längeren Zeit im Bett, verkürzter Einschlafdauer, verbesserter Schlafqualität und Schlafdauer sowie zu besseren Gesamtnoten der Schlafqualität. Diese Effekte traten in der Placebo-Gruppe nicht auf.

Viele Menschen bevorzugen es, ihre Vitamine aus natürlichen Nahrungsquellen zu beziehen – und Safran, bekannt als das „Rote Gold“, ist dabei eine besonders gesunde und reine Option, frei von künstlichen Zusatzstoffen und Chemikalien.

Im Gegensatz dazu werden herkömmliche Vitaminpräparate meist in Form von Tabletten oder Kapseln auf chemisch-industrieller Basis hergestellt. Obwohl der Gehalt an Vitaminen im Safran im Vergleich zu Nahrungsergänzungsmitteln geringer ist, bietet sein Verzehr aufgrund der besseren Aufnahmefähigkeit und der höheren Verträglichkeit für den Körper deutliche Vorteile.

Schwangere Frauen, Kinder unter zwei Jahren, Personen mit einer bekannten Allergie oder Empfindlichkeit gegenüber Safran, Menschen mit bestimmten Erkrankungen sowie Personen, die blutverdünnende Medikamente, Antidepressiva oder Blutdruckmedikamente einnehmen, sollten vor der Einnahme von Safran unbedingt Rücksprache mit einem Arzt halten.

Trotz seines hohen Nährwerts und seiner wertvollen Inhaltsstoffe sollte Safran in moderaten, wissenschaftlich empfohlenen Mengen konsumiert werden, um eine sichere und nachhaltige Wirkung auf die Gesundheit zu gewährleisten.

Referenz: Veröffentlicht in der Zeitschrift Nutrients, DOI: 10.3390/nu13051473, PubMed Central: PMC8145009



09 Unsere Produkte



Wir bieten Safran in verschiedenen Verpackungsarten und in zwei Produktformen – Fäden und Pulver an, sodass er optimal auf die Bedürfnisse und Präferenzen unserer Kunden abgestimmt ist.

Alle Details zu Verpackungsart, Form und Nettogewicht werden sorgfältig und individuell nach Kundenwunsch festgelegt.

Die Mindestbestellmenge für Safran beträgt 1 Kilogramm.

09-1 Verpackung

Nachfolgend finden Sie eine Übersicht der verfügbaren Verpackungsarten.

Safran-Typ: Alle Safransorten (z. B. Super Negin, Negin, Sargol usw.)

Produktformen: Fäden und Pulver

Safran-Nettogewicht: 100g / 300g / 500g

SAFROSE

- Verpackungsmaterial: Zellophan und Mehrschicht-Laminatbeutel



- Verpackungsmaterial: Metallbehälter

- Verpackungsmaterial: Crystal-Behälter

- Großhandels-Safran/ Private Label

Wir sind Anbieter von Großhandels-,Private-Label-Dienstleistungen. Projekte jeder Größe und mit jedem Zeitrahmen werden mit höchstem Qualitätsstandard durchgeführt.

- Mühle und Mörser

Zum Mahlen und Zubereiten von Safran werden Mörser aus Stein oder Metall verwendet. Auf Wunsch können wir Ihnen diese gerne anbieten.



SAFROSE



— Geschenkverpackungen

Wir können Geschenkverpackungen nach Ihrem Design anfertigen.

Die Safranmühle mit Keramikmechanismus kann die Safranfäden in verschiedenen Feinheitsgraden mahlen, je nach Bedarf und Vorliebe. Der Behälter der Mühle besteht aus transparentem Glas, der Deckel aus Edelstahl und die Mahlmesser aus robustem Keramikmaterial. Wir haben die Möglichkeit geschaffen, den Safran direkt in diesen Behältern zu mahlen, um die Handhabung für Sie einfacher und bequemer zu gestalten. Unser Safran kann in Nettogewichten von 3 und 5 gr. verpackt werden.



SAFROSE

09-2 Qualitätssicherung und Produktsicherheit

Wir beziehen unseren Safran direkt von authentischen Produzenten und aus den besten, fruchtbarsten Anbaugebieten im Osten der Welt – Regionen, in denen Boden, Wasser und Klima optimal zusammenwirken, um den hochwertigsten Safran zu kultivieren. Vom Anbau über die Ernte bis zum Verkauf liegen alle Schritte in den Händen der Bauern, sodass Sie den echten und unverfälschten Geschmack von Safran erleben können. Management, Produktion und Qualitätskontrolle werden vollständig von den Bauern selbst durchgeführt.

Der von uns angebotene Safran wird nach den höchsten Qualitäts- und Sicherheitsstandards (ISO 9001, ISO 22000, FSSC 22000 und HACCP) produziert und sorgfältig verpackt. Die entsprechenden Zertifikate wurden von akkreditierten Zertifizierungsstellen ausgestellt, die offiziell von dem IAF (International Accreditation Forum) anerkannt sind.

Der Safran wird vom Hersteller und in dessen Qualitätskontrollereinheit gemäß dem Standard ISO 3632 analysiert. Alle physikalischen und chemischen Parameter, einschließlich Crocin, Picrocrocin, Safranal, Feuchtigkeit, Verunreinigungen sowie mikrobiologische Kriterien, werden vollständig und präzise geprüft.

Die wissenschaftlichen Messungen, die in der Tabelle dargestellt sind, liefern objektive und indikative Daten über die Stärke, den Geschmack und das Aroma des Safrans und können als Maßstab zur Bewertung der Gesamtqualität des Produkts verwendet werden.

Parameter	Spezifikation	Bedeutung
Feuchtigkeitsgehalt	< 8 %	Optimale Haltbarkeit und Stabilität; Niedrige Feuchtigkeit verhindert Verderb und ermöglicht eine langfristige Lagerung.
Crocin (Färbekraft)	> 220	Hervorragende Färbekraft; Hochwertiger Safran hat eine tiefrote und leuchtende Farbe. Der hohe Crocin-Gehalt garantiert einen reichen rubinroten Farbton bereits bei geringster Safranmenge.
Picrocrocin (Geschmackskraft)	> 85	Bitterer und intensiver Geschmack.
Safranal (Aromastärke)	> 25	Starkes und frisches Aroma; Hochwertiger Safran hat ein intensives, warmes und angenehmes Aroma.





Nach vollständiger Bestätigung der Produktsicherheit erfolgt der abschließende Prozess für Einkauf, fachgerechte Verpackung und Export nach Deutschland.

Der Versand des Safrans nach Deutschland erfolgt in der Regel per Luftfracht, um sicherzustellen, dass die Lieferung so schnell wie möglich und mit maximaler Frische am Ziel ankommt. Diese Versandmethode ermöglicht eine präzise Sendungsverfolgung, die Kontrolle der Lagerbedingungen wie Temperatur und Luftfeuchtigkeit sowie die Minimierung von Qualitätsverlusten. Gleichzeitig gewährleistet eine spezielle Schutzverpackung, dass der Safran bei Ankunft in Deutschland sein volles Aroma, seine intensive Farbe und seine natürlichen Eigenschaften behält.

Wir gewährleisten konstante Qualität und Produktsicherheit in allen Phasen unserer Lieferkette.

09-3 Wie bewahren wir Safran auf?

- Aufbewahrung an einem trockenen und kühlen Ort
- Schutz vor direktem Sonnenlicht
- Fernhalten von starken Gerüchen
- Verwendung geeigneter Behälter
- Nicht vor Gebrauch mahlen

Es sei darauf hingewiesen, dass Safran bei sachgemäßer Lagerung über drei Jahre haltbar sein kann.

In diesem Katalog haben wir neben der Vorstellung unseres Produkts auch eine umfassende Einführung in die Safranblüte gegeben und Sie mit ihren einzigartigen Eigenschaften und vielfältigen Anwendungsmöglichkeiten vertraut gemacht. Wir heißen Sie mit hochwertigem Safran willkommen, der eine einzigartige Kombination aus Qualität, Authentizität, natürlichem Aroma und Geschmack bietet. Unser Ziel ist es, ein Produkt zu liefern, das die Zufriedenheit aller Verbraucher sicherstellt und ein unvergleichliches Safranerlebnis bietet.



Z Kontaktieren Sie uns



Für die Bestellung von Safran genügt es, uns die Details Ihrer Anfrage – einschließlich Safransorte, Verpackungsart, Bestimmungsort, Lieferbedingungen und gewünschter Menge – per E-Mail zu senden. Unser Vertriebsteam wird Ihre Anfrage sorgfältig prüfen und Sie umfassend beraten. Die Preise richten sich nach der Bestellmenge und der Verpackungsart.

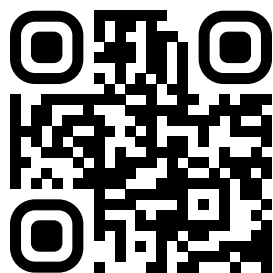
BHT GmbH & Co. KG (HRA 13357)

Adresse: Hansaring 61, D-50670 Köln, Deutschland
Tel.: +49/ (0)221 1685 79 07
Fax: +49/ (0)221 1685 63 79

Bitte kontaktieren Sie uns für jede Anfrage oder Bestellung unter:

Email: info@safrose.de
Website: www.safrose.de

SAFROSE



BHT GmbH & Co. KG (HRA 13357)

Adresse: Hansaring 61, D-50670 Köln, Deutschland

Tel.: +49/ (0)221 1685 79 07

Fax: +49/ (0)221 1685 63 79

Bitte kontaktieren Sie uns für jede Anfrage oder Bestellung unter:

Email: info@safrose.de

Website: www.safrose.de

