

The logo for Safran D'Anduze features the word 'Safran' in a white, elegant cursive script. Below it, the words 'D' A N D U Z E' are written in a smaller, white, spaced-out sans-serif font. The entire logo is centered on a solid dark blue rectangular background.

Safran Bio en stigmates,
produits dérivés gastronomiques au safran
et autres surprises...

Direct producteur

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

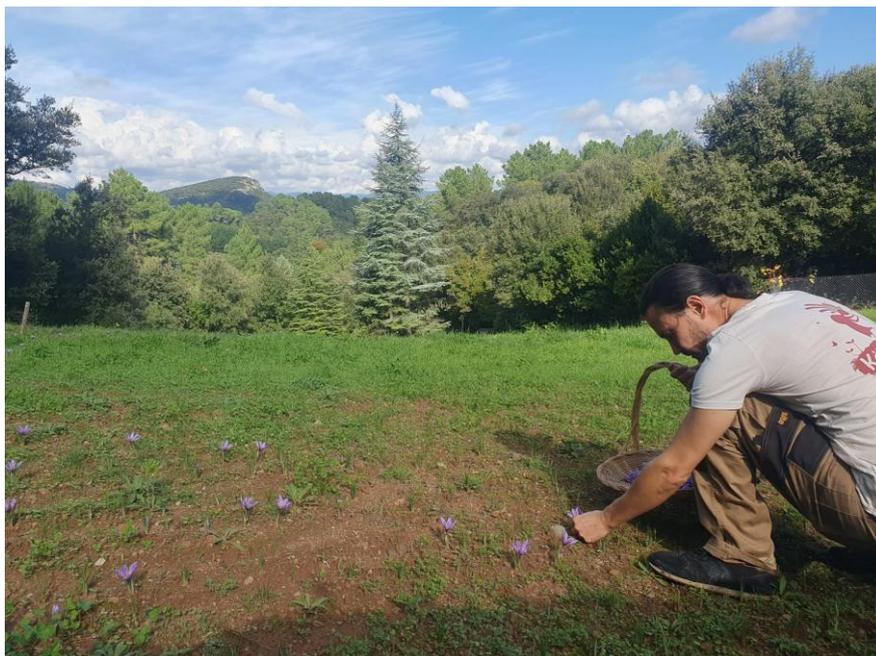


NOTRE TERROIR



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



Stigmates de safran bio

Bocaux de 0,25g - 0,50g – 1g

🌸 [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.

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

👑 ✨ [Sirop de safran bio 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

Pots de 250ml

Carton de 12

👑 🌸 [Miel au Safran bio d'Anduze](#) – Notre miel d'acacia des Cévennes, délicatement infusé de fils 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



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

🍏🌸 **Liqueur de Poires des Cévennes au Safran d'Anduze** – 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** – 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**

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, PRODUCTEUR DE SAFRAN BIO A ANDUZE



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

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

Grand voyageur et passionné de cuisines relevées, **je vous propose également une gamme d'épices rares rigoureusement sélectionnées** directement auprès de petits producteurs cambodgiens et indiens : curcuma blanc, curcuma floral extra-riche en curcumine, poivre vert givré au sel, galanga 'béarnaise'...

Retrouvez toutes mes épices dans ma [boutique en ligne](#).

Je suis également **formateur en méditation sur le cœur** et j'organise des **séjours dans les Cévennes et en Inde** pour découvrir et approfondir cette méthode que je pratique au quotidien depuis maintenant plus de 20 ans. Si vous voulez en savoir plus, contactez-moi ! Ce sera un plaisir de partager cela avec vous !

Meilleures pensées,

Raphaël Hun