LE SAFRAN DE ROMEGIER

Située au cœur de l'Ardèche, notre exploitation de safran se trouve sur une parcelle de 500 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.

Notre safran est de première catégorie selon la norme ISO 3632-2 et a reçu la médaille d'or 2018.

Contact
KARINE MAGGIORE
110 CHEMIN DES CRAMPES
07380 Pont-de-Labeaume
0686164811
www.safran-ardeche.fr

Informations légales
Création : 2017
SIRET : 48863541800038
NAF : 0128Z
CA : Inférieur à 50 000€
Effectif : Aucun salarié

Produits

Huiles, condiments, sauces, épices
- Autres : SAFRAN

Gamme

Safran en pistils, avec différents grammages, sirop de safran, gelée de safran

Matière première

Produite sur l'exploitation, Ardèche

Points de vente

En Magasin

En Ardèche
- carre des maitres , vals les bains
- jardin de romegier, pont de labeaume

Sur internet

https://safran-ardeche.fr/romegier/index.php/boutique/

Livraison et exportation

Livraison
- En Ardèche, En région Rhône-Alpes, En France
- 20 km autour d'Aubenas en FRANCE par colissimo ou mondial relay

Activité

Type d'entreprise
- Producteur, Producteur transformateur
- Safran

Langues parlées
- Français

Ouverture au public

Le public peut acheter des produits en vente directe
- sur rendez vous

Actualité

Découverte de la safraneraie avec dégustation