

# 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