SAFRANOLEUM - PINTERITS

SAFRAN PANNONISCH 0,5 GRAMM PINTERITS JOHANNES

Produzent: Safranoleum - Pinterits



Empfehlung

Für die kalte und warme Küche geeignet.

Artikelinformation

Reine Safranspitzen ? Elegierter Safran ? aus Österreich. Pannonischer Safran wird nicht geröstet sondern langsam und schonend getrocknet. So entwickelt er milde, vielschichtige Geschmacks- und Geruchsaromen. In dieser Dose sind die Narben von ca. 200 Safranblüten. Das sind 1,5 Stunden nur Erntearbeit. Pannonischer Safran wird dreimal selektiert. Um einen Kilo zu bekommen, sind mehr als 1.500 Arbeitsstunden notwendig ? alles Handarbeit. Passt gut zu

Degustationsnotizen

Der reine Safran Geschmack steigt in die Nase und dieser behält er auch im Gaumen.

Produzent

Safranoleum - Pinterits: