

## TIP

Hoe verwerk je saffraan het best in gerechten?

Maal de saffraandraadjes fijn in een vijzel en laat het poeder een aantal minuutjes wellen in een kleine hoeveelheid vloeistof (vb. water, melk). Op deze manier kan de saffraan zijn smaak- en geurstoffen maximaal afgeven.



de Saffraanboer oogst en maakt producten met hoogwaardige saffraan uit het Merodegebied.

Meer weten over de heilzame werking van saffraan?  
Benieuwd naar nieuwe productjes?  
Op zoek naar leuke recepten met saffraan?



Volg de Saffraanboer:

f [desaffraanboer.be](https://www.facebook.com/desaffraanboer.be)

@ [desaffraanboer](https://www.instagram.com/desaffraanboer)

[www.desaffraanboer.be](https://www.desaffraanboer.be)

# Kempische SAFFRAAN de Saffraanboer

## GEZONDHEID

Saffraan wordt al meer dan 5000j. gebruikt als kleurstof, specerij en geneesmiddel. Het 'Rode Goud' bevat crocine, crocetine, picrocrocine en safranal.

Deze stoffen hebben gezondheidsbevorderende effecten.

Saffraan is een sterke anti-oxidant en heeft immuunversterkende, ontstekingsremmende, pijnstillende, angstmennende, stressverlagende, anti-depressieve en slaapinducerende eigenschappen.

Lees meer over de heilzame werking van saffraan op onze site.



