

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:

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

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

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, angstremmende, stressverlagende, anti-depressieve en slaapinducerende eigenschappen.

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



ONS VERHAAL

De lekkere rijstap met saffraan van moemoe prikkelde onze nieuwsgierigheid.

Saffraandraadjes zijn de stampers van de Crocus Sativus. Konden we deze zelf kweken hier in de Kempen?

Ons avontuur ging van start in '13. We deden kennis op bij collega's in Wallonië, Italië en Nederland. We experimenteerden oogst na oogst. Gaandeweg maakten we ons een werkwijze eigen aangepast aan de Kempische ondergrond.

Tijdens de bloeiperiode in het najaar worden de bloemetjes iedere morgen met de hand geplukt. De saffraandraadjes worden vervolgens handmatig uit de bloemen geknipt en meteen gedroogd. De Saffraanboer kweekt saffraan van de beste kwaliteit* en daar zijn we trots op.

**Testrapport SAI Chimi: 2020 : Cat 1*

Het bleef niet bij pure saffraandraadjes. Als Kempische fijnproevers zijn we steeds op zoek naar nieuwe smaken en producten.

Lekkeren arbeien-, peren- en appelconfituur met saffraan, heerlijke saffraanlikeur, goudgele saffraansiroop,...

Meer info en verkoopadressen: desaffraanboer.be