Safranccino

DAS GOLD EINER BLÜTE.
DER GESCHMACK DEINER SEELE.

Safranccino GmbH
Helmsheimer Straße 20
76646 Bruchsal

Tel: 0049 7257 9296900
www.safranccino.com
info@safranccino.com

Safranccino

Über uns

DAS GOLD EINER BLÜTE.
DER GESCHMACK DEINER SEELE.

Safran, das Gold Persiens, ist ein einzigartiges, exklusives Gewürz, dem wir uns mit ganzer Leidenschaft verschrieben haben. Es besitzt eine unverwechselbare exotische Note, verführt die Sinne und lädt uns auf eine kulinarische Reise in den fernen Osten ein. Doch Geschmäcker sind bekanntlich verschieden – in westlichen Kulturen wird Safran kaum verwendet. Zu Unrecht, wie wir meinen.
Wir von Safranccino haben es zu unserer Mission gemacht, die Geschmäcker zweier Kulturen miteinander zu verbinden – orientalische Würze trifft auf europäische Küche. So entstehen einzigartige Produkte, die westliche und orientalische Kultur zu einer wahren Geschmacksexplosion miteinander kombinieren.
Als junges und dynamisches Unternehmen entwickeln wir kreative, leckere und außerdem gesunde Produkte, die neben Ihrer Exklusivität eines gemeinsam haben – diesen köstlichen Hauch von edlem Safran.

Herkunft und Geschichte von Safran

Bereits seit Tausenden von Jahren wird Safran auf vielseitige Weise verwendet. Hatte man lange angenommen, der Orient wäre die Heimat des edlen Gewürzes, so gehen Forscher heute davon aus, dass die griechische Insel Kreta die eigentliche Heimat des Safrans ist. Mehr als 3500 Jahre alten Fresken, die der minoischen Kultur zuzuordnen sind, belegen die Nutzung der Pflanze auf der Insel. Doch schnell fand Safran, welches damals noch den lateinischen Namen „Crocus sativus“ (im Griechischen „Krokos“) trug, seine Verbreitung. Insbesondere die Phönizier betrieben im Mittelmeerraum regen Handel mit dem Gewürz, und bereits in der Antike galt Safran als echter Luxusartikel. So schrieb der antike Dichter Homer, dass die Bevölkerung bereit sei, für Safran jeden Preis zu zahlen.

Safran im Alten Orient

Durch den regen Handel in der Antike gelangte Safran in den Alten Orient und fand vielfältige Anwendung. Mit den edlen gelben Fäden wurden nicht nur köstliche Gerichte –vor allen Dingen Reisgerichte – verfeinert, Safran diente auch der Zubereitung kostbarer Balsame und Öle. Aufgrund seiner heilenden Wirkung war Safran zudem in Salben und Arzneien zu finden.
Und noch eine Eigenschaft machte das Gewürz bereits in der Antike zu einem beliebten Luxusartikel: seine leuchtend gelbe Farbe, mit der im Alten Orient, Tücher, Schleier und Stoffe und insbesondere kostbare Herschergewänder eingefärbt wurden.

Safran im Mittelalter

Im frühen Mittelalter expandierte der orientalische Handel in den Mittelmeerraum. Damit etablierte sich die arabische Bezeichnung „zaʿfarān“, von welchem der heute verwendete Begriff Safran abstammt. Nicht nur Geschmack und Farbe machten Safran auch im mittelalterlichen Europa zum begehrten Luxusartikel. Auch seine gesundheitliche Wirkung wurde vielseitig genutzt. Zudem berichten mittelalterliche Anekdoten von der berauschenden Wirkung Safrans. So wurde im Mittelalter Safran zu einem dreifachen Preis von Pfeffer gehandelt – und dieser galt bereits als außerordentlich teuer und luxuriös.
Der Pfeffer gehört heute wie viele andere Gewürze zu Alltagsprodukten, die ihre Exklusivität längst eingebüßt haben. Safran jedoch steht auch heute noch für puren Luxus und Einzigartigkeit.

01

Das Gold Persiens

Kulinarische Genüsse mit hoher Verantwortung

Für unseren Safran verwenden wir ausschließlich die ersten Blüten des Safrankrokus. Die Zucht des sensiblen Gewächses ist anspruchsvoll, die Ernte und Verarbeitung erfolgen in reiner Handarbeit. Das Ergebnis ist ein Produkt von herausragender Qualität, was sich an der Beschaffenheit der einzelnen Safranfäden erkennen lässt. Die intensive, tiefrote Farbe zeugt für das typische, einzigartige Aroma.

In jeder Phase des Produktionsprozesses sind wir uns unserer Verantwortung bewusst und verfolgen stets den Anspruch auf Nachhaltigkeit und höchste Qualität: von der Produktion bis hin zum Vertrieb. Von der Aufbereitung des Ackerlandes über den Anbau und die Ernte, die unter Einhaltung höchster Qualitätsstandards erfolgt, bis hin zur schonenden Verarbeitung und sorgfältigen Verpackung werden alle Prozesse von unserem Team vor Ort begleitet und kontrolliert.

Auf diese Weise können wir gewährleisten, dass unser hochwertiges Sortiment nach deutschem Lebensmittelrecht unter strengsten Anforderungen und einer konstanten Qualitätssicherung produziert wird. Auch unserer sozialen Verantwortung tragen wir Rechnung. Unsere Produkte entsprechen unserer hohen Anforderung an Nachhaltigkeit. Landwirte vor Ort, die uns den köstlichen Safran liefern, arbeiten unter bestmöglichen Bedingungen und erhalten eine faire Bezahlung. Auf diese Weise garantieren wir unseren Kunden Luxus, den sie mit gutem Gewissen genießen dürfen.

UNICERT HACCP

UNICERT ISO 9000:2015

BQS CERTIFICATION United Kingdom

FDA The Food and Drug Administration

ISO 1:2011-3632
ISO 10004:2018
ISO 45001:2018
ISO 22000:2018
ISO 14001:2015

02 Safran als Gewürz

Der Geschmack von Luxus

Wussten Sie, dass es sich bei Safran um eine Krokus-Art handelt, die im Herbst in herrlichem Violett blüht? In den Blüten befinden sich–aromatisch-süß duftend–die so genannten Griffel, die zur Verwendung getrocknet werden. Für ein Kilogramm Safran-Gewürz werden rund 150.000 bis 200.000 Blüten benötigt. Dies entspricht einer Anbaufläche von etwa einem Hektar Land. Dabei ist eine maschinelle Ernte unmöglich.

Jede Safranblüte muss per Hand gepflückt werden. Durchschnittlich 70 Blüten schafft ein Pflücker pro Tag. Wenn man bedenkt, dass die Ernte nur in der Blütezeit im Herbst möglich ist, wird nachvollziehbar, warum es sich bei Safran um das teuerste und damit luxuriöseste Gewürz der Welt handelt.

Der Iran produziert heute rund 90 Prozent des Safran-Gewürzes. Deshalb gilt das alte Persien heute als Wiege des „roten Goldes“. Traditionell werden hier besonders Reisgerichte mit Safran verfeinert.

Die feine Note

Pur besitzt Safran einen überraschend bitter-herben bis scharfen Geschmack. Doch in der Küche wird das Gewürz in so geringen Dosen verwendet, dass davon nur eine leichte, exquisite Note übrigbleibt. Es ist jedoch insbesondere der einzigartige Duft, der dafür sorgt, dass Safran jedem Gericht ein außergewöhnliches Aroma verleiht. Zudem sind im Safran Bitterstoffe enthalten, die den Geschmack anderer Gewürzkomponenten ergänzen und intensivieren. Die enthaltenen Carotinoide bewirken die charakteristische Goldfärbung.

Diese kann intensiviert werden, indem der Safran zum Beispiel im Mörser pulverisiert wird. Nicht nur in Reisgerichten entfaltet Safran sein einzigartiges Aroma. Der fein-herbe Geschmack und das exotische Aroma verleihen vielen anderen Gerichten und Getränken wie Tees und auch Mixgetränken das gewisse Etwas.

Selbst in Süßspeisen kann Safran für eine ganz besondere Note sorgen. Die leuchtend roten Safranfäden besitzen darüber hinaus eine ansprechende Optik und werden daher auch gerne für das Dekorieren von Speisen und edlen Getränken verwendet.
Damit der aromatische Duft nicht verloren geht, sollte Safran niemals für längere Zeit gekocht, sondern vorzugsweise erst zum Ende der Zubereitung dem Gericht zugefügt werden.

03
Kostbare Heilpflanze

Safran als Medizin des Alten Orients und in der Gegenwart

Nicht nur um Farbe und Geschmack des Safrans ranken sich Geschichten und Mythen. Im Alten Orient wird das Gewürz seit Tausenden von Jahren als Medizin verwendet.
Auch heute noch wird Safran aufgrund seiner vielseitigen gesundheitlichen Wirkungen geschätzt. Rund 300 verschiedene Inhaltsstoffe wirken sich positiv auf Körper und Seele aus. So findet Safran beispielsweise Anwendung bei Verdauungs- und Magenbeschwerden. Es kann stärkend auf den Magen wirken, Blähungen mildern und den Appetit anregen.

Forscher haben zudem eine allgemein schmerzlindernde und entzündungshemmende Wirkung von Safran festgestellt, so dass das Gewürz bei vielen Beschwerden zur Linderung oder sogar Heilung beitragen kann.
Lindernde Effekte wurden beispielsweise bei Erkrankungen des Atemapparates festgestellt. Atemschwierigkeiten, die durch Asthma oder hartnäckigen Husten ausgelöst werden, können auf diese Weise gemildert oder behoben werden. Selbst bei sehr starkem Husten und infektiösen Keuchhusten können die Symptome durch die Verwendung von Safran Linderung erfahren.

Weitere positive Wirkungen sind auch bei Herz- und Kreislaufbeschwerden beobachtet worden, sogar epileptische Anfälle werden mit safranhaltigen Arzneien behandelt. Von den enthaltenen Bitterstoffen profitiert auch die Gesundheit unserer Leber. Safran wird weiterhin zur Senkung des Bluthochdrucks und des Cholesterinspiegels eingesetzt.
Safran lindert Menstruationsbeschwerden und – wie man bereits in der Antike schon wusste – stellt es eine natürliche Behandlungsmöglichkeit bei Potenzproblemen sowie eine Verwendungsmöglichkeit als Aphrodisiakum dar. Selbst bei der Behandlung des Prämenstruellen Syndroms (PMS) kann Safran zur Linderung beitragen.

Wirkungsweise auf das Nervensystem

Dank seiner vielseitigen Inhaltsstoffe entfaltet Safran insbesondere auf das Nervensystem eine wohltuende Wirkung. Durch die Anwendung können Lern- und Gedächtnissteigerungen erzielt werden. Immer wieder bestätigt sich zudem die stimmungsaufhellende Wirkungsweise Safrans, weshalb es auch bei depressiven Verstimmungen und bei Depressionen lindernd wirkt.
Dank seiner vielseitigen gesundheitlichen Wirkung ist Safran also mehr als nur ein Gewürz, es ist Wellness für Körper und Seele.

Unsere Produkte

Bio Safran
Sargol Safran
Negin Safran
Safran Secco
Fiore Di Sale
Hummus Safran
Hummus Trüffel und Safran
Pesto aus Tomaten, Ricotta und Safran

Bio Negin Safran

Diese Qualität hat lt.
ISO-Norm 3632-2

Unseren Negin-Safran führen wir auch in bester Bio Qualität. Ökologisch im persischen Hochland gezüchtet und streng nach deutschem Lebensmittelrecht kontrolliert, verwenden wir ausschließlich die ersten Blüten des Bio Safrankrokus, dessen rote Fäden das typische intensive Aroma besitzen. Wegen ihrer leuchtenden Färbung und Länge eignet sich unser Bio Negin-Safran besonders gut für das Dekorieren von Speisen und edlen Getränken. Höchste Qualität ist unser Anspruch – bei unseren Bio Produkten und allen anderen.

Bio Safran

Es muss nicht immer viel sein, aber trotzdem gut. Die kleinen Päckchen unseres Negin-Safrans in bester Bio Qualität geben jedem die Möglichkeit, sich bewusst auszuprobieren.

Artikelnummer: 1006
Inhalt: 6 x 1g

Bio Safran

Bio Qualität und Nachhaltigkeit sind Werte, die auch in der professionellen Gastronomie immer wichtiger werden. Uns ist es wichtig, dass man den eigenen Ansprüchen in der Küche bis zur letzten Zutat gerecht werden kann – besonders dann, wenn diese Zutat das kostbarste Gewürz der Welt ist.

Artikelnummer: 1007
Inhalt: 6 x 5g

Sargol Safran

Diese Qualität hat lt.
ISO-Norm 3632-2

Für den traditionell im persischen Hochland gezüchteten Sargol- Safran werden ausschließlich die ersten Blüten des Safrankrokus per Hand gepflückt.
Die aufwändige Verarbeitung erfolgt ebenfalls per Hand, wodurch der Safran zu einem besonders kostbaren Gewürz wird.
Er zeichnet sich durch sein kräftiges Aroma und seine intensive Farbe aus.

Sargol Safran

Bestens geeignet für alle, die sich von der herausragenden Qualität überzeugen lassen oder ihren Freunden etwas Besonderes zum Probieren geben möchten.

Artikelnummer: 1000
Inhalt: 6 x 1g

Sargol Safran

Für diejenigen, die gerne mit dem Gold Persiens kochen und dafür unseren Sargol-Safran bevorzugen, sind unsere mittelgroßen Päckchen optimal.

Artikelnummer: 1001
Inhalt: 6 x 2g

Sargol Safran

Wer viel Safran in der Küche verbraucht, greift am besten auf unsere großen Päckchen zurück – für die Gastronomie oder ambitionierte Großfamilien.

Artikelnummer: 1002
Inhalt: 3 x 5g

Sargol Safran

Artikelnummer: 1017
Inhalt: 20 x 0.5g

Negin Safran

Diese Qualität hat lt.
ISO-Norm 3632-2

Die Fäden des Negin-Safrans werden aufwändig per Hand geerntet. Aufgrund der einzigartigen Länge und Dicke seiner Fäden entsteht bei der Verarbeitung ein sehr intensives Aroma.Wegen ihrer leuchtenden Farbe und Länge eignen sich die Negin-Safranfäden besonders gut für das Dekorieren von Speisen.

Negin Safran

Professionelle Köche und Bartender, die bei der Wahl ihrer Zutaten auf besondere und hochwertige Produkte wie dem Negin-Safran zurückzugreifen, sind happy, dass wir die großen Päckchen anbieten.

Artikelnummer: 1003
Inhalt: 6 x 1g

Negin Safran

Wer anderen und sich selbst gerne eine Freude mit toll dekorierten Drinks oder Gerichten macht, kann sich bei unseren mittelgroßen Päckchen sicher sein, oft genug auf seine Kosten zu kommen.

Artikelnummer: 1004
Inhalt: 6 x 3g

Negin Safran

Wer noch nie mit Negin-Safran gekocht, gebacken oder dekoriert hat, braucht sich bei unseren kleinen Päckchen keine Sorgen zu machen – wir garantieren, dass er schneller verbraucht ist, als gedacht.

Artikelnummer: 1005
Inhalt: 3 x 10g

Nur auf Anfrage

NEGIN Safran

Artikelnummer: 1018
Inhalt: 24 x 0.5g

NEGIN Safran

Artikelnummer: 1019
Inhalt: 12 x 1g

Geschenkbox

Die Safranccino Geschenkebox ist der wohl eleganteste Einstieg in die goldene Welt des Safrans. Entdecke den Geschmack deiner Seele und lass dich von unseren ausgewählten Produkten begeistern. Dich erwarten eine 3g-Packung feinsten Negin-Safrans und ein hochwertiger, von Hand geschnitzter Holz-Mörser zum Verarbeiten der kostbaren Krokusfäden, die sich aufgrund ihrer einzigartigen Länge und Dicke auch wunderbar zum Dekorieren deiner Speisen und Getränke eignen. Ihr intensives Aroma und die leuchtend rote Farbe sprechen sämtliche Sinne an.

Geschenkbox

Zusätzlich bekommst Du ein 125g Glas mit einem Produkt deiner Wahl: ob “Safran Hummus”, “Trüffel, Safran Hummus” oder “Tomaten, Ricotta, Safran Pesto” – jede unserer fein abgestimmten Kompositionen schmeckt köstlich und ist garantiert etwas, über das Du und deine Freunde euch bald freuen werdet. In unserer Geschenkebox trifft orientalische Würze auf europäische Küche: Das ist unsere Mission.

Geschenkbox Inhalt:
3g Negin Safran,
1 Holz Mörser, 1 Pesto oder 1 Hummus
Artikelnummer: 1008

Negin Safran
Artikelnummer: 1502
100 g

Sargol Safran
Artikelnummer: 1501
100 g

Negin Safran
Artikelnummer: 1505
500 g

Sargol Safran
Artikelnummer: 1503
500 g

Fiore Di Sale mit Safran

Unser fiore di sale besteht aus hochwertigem, handgeerntetem Salz der italienischen Meersalzblume und wird mit unserem feinsten Safran verfeinert – ganze 0,6 g auf 100 g Salz. Egal ob als Gewürz auf dem Fleisch, zur Veredelung eines Fischgerichts oder als Zutat einer außergewöhnlichen Kräuterbutter – Qualität lässt sich bei uns schmecken. Veredeln war nie so einfach.

Artikelnummer: 1009
6 x 100 g

Fiore Di Sale (Tonkabohne, Safran)

Unser fiore di sale aus der Meersalzblume entspricht höchster Qualität. Der reine Geschmack des handgeernteten Salzes kombiniert mit Tonkabohne und insgesamt 0,6 g Safran (auf 100 g Salz) eignet sich zur Veredelung fast aller Speisen. Auch optisch überzeugt das Gewürz durch eine intensive Farbe. Salz ist nicht gleich Salz – überzeugen Sie sich!

Artikelnummer: 1010
6 x 100 g

Fiore Di Sale
(Olive, Knoblauch, Zitrone, Kurkuma, Safran)

Mehr als nur Salz… Eine geschmackliche Explosion: Unser fiore di sale (italienischen Meersalzblume) mit Oliven, Knoblauch, Zitrone, Kurkuma und Safran kombiniert aufregende Aromen zu einer vollendeten Komposition, mit der jedes Gericht eine besondere Note bekommt. Hier sind ganze 0,6 g Safran pro 100 g Salz enthalten.

Artikelnummer: 1011
6 x 100 g

Ohne Konservierungsmittel
Ohne Farbstoff
Nur natürliche Zutaten
Glutenfrei

Hummus

Hummus mit Safran

Eine orientalische Spezialität mit dem exklusiven Geschmack feinsten Safrans. Unser Hummus wird ausschließlich aus hochwertigen und ausgewählten natürlichen Zutaten hergestellt. Kichererbse, Sesam und ganze 0,25 g edler Safran vereinen sich zu einem außergewöhnlichen Geschmackserlebnis. Als natürliches Produkt gewinnt diese Spezialität mit der Zeit an Geschmack und Farbe. Genießen Sie unseren Hummus als köstlichen Aufstrich zu Brot oder als Veredelung von feinen Saucen und besonderen Gerichten.

Artikelnummer: 1012
8 x 125 g

ISO 9001 / UNI EN ISO 9001:2015

Hummus mit Trüffel und Safran

Der Zauber des Orients entfaltet sich in diesem außergewöhnlichen Produkt. Unser Hummus ist eine köstliche Kombination aus Kichererbsen, Sesam, exquisiten Sommertrüffeln und ganzen 0,25 g feinstem Safran. Wie bei all unseren Produkten wurden für diese Köstlichkeit ausschließlich hochwertige, ausgewählte Produkte aus der Natur verwendet. Handverlesen und sorgfältig zubereitet entsteht eine orientalische Spezialität, die sowohl als Aufstrich zu Brot, als auch als Veredelung zu Saucen und anderen Gerichten zu wahren Geschmacksexplosionen führt.

Artikelnummer: 1013
8 x 125 g

ISO 9001 / UNI EN ISO 9001:2015

Pesto

Ohne Konservierungsmittel
Ohne Farbstoff
Nur natürliche Zutaten
Glutenfrei

Pesto aus Tomaten, Ricotta und Safran

Der Geschmack des Südens und ein Hauch des Orients vereinen sich zu einem raffinierten Geschmackserlebnis. Unser Pesto stellt die perfekte Kombination aus sonnengereiften Tomaten, cremigem Ricotta und 0,25 g feinstem Safran dar. Alle Zutaten sind von höchster Qualität und voller Geschmack. Ohne chemische Zusätze bietet Ihnen das Pesto das reine Aroma der Natur – sowohl als leichter Brotaufstrich (z.B. für Bruschetta) als auch als Verfeinerung köstlicher Nudel- und Reisgerichte oder als Sauce zu Fisch oder Fleisch.

Artikelnummer: 1014
8 x 125 g

ISO 9001 / UNI EN ISO 9001:2015

Safran Secco

Besondere Augenblicke verdienen außergewöhnlichen Geschmack – den Sie am besten mit ebenso außergewöhnlichen Menschen teilen. Verwöhnen Sie Ihren Gaumen mit diesem wunderbar spritzig-herben Secco. Verfeinert mit hochwertigem Safranextrakt entfaltet sich eine wahre Geschmacksexplosion. Lassen Sie sich verführen von dem Gold des Orients und genießen Sie unseren Safran Secco am besten pur auf Eis oder als gewisses Extra für Ihre Cocktail-Kreationen.

Artikelnummer: 1015
6 x 750 ml

Safran Secco Alkoholfrei

Spitzig herb und voller Geschmack, so präsentiert sich unser Safran Secco auch in seiner alkoholfreien Variante. Mit 0,0 Prozent Alkohol lässt es unser hochwertiges Produkt weder an Geschmack noch an Exklusivität fehlen. Dafür sorgt das außergewöhnliche Aroma des hochwertigen Safranextraktes, der Ihre Zunge mit einem Hauch von Orient verwöhnt. Genießen Sie unseren Secco am besten pur auf Eis oder auch als raffinierte Zugabe zu außergewöhnlichen Cocktails.

Artikelnummer: 1016
6 x 750 ml