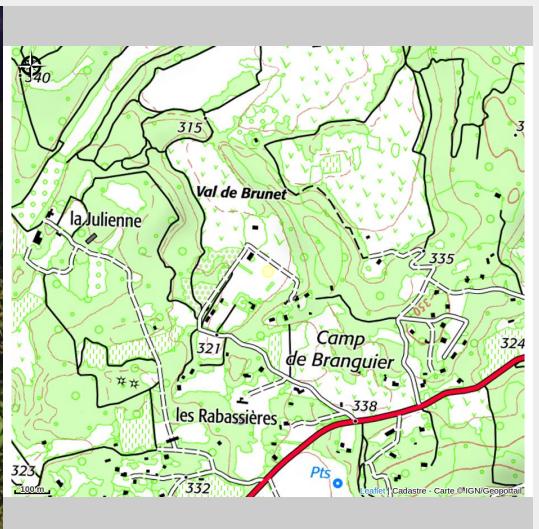


La Safranière du Mirandolier

Tourves



Crédit photo : La Safranière du Mirandolier - Tourves (La Safranière du Mirandolier - Tourves)

Visite de la safraneraie toute l'année et projection d'un PowerPoint, hors saison de récolte, expliquant le travail minutieux du safran. Vente à la ferme et chez Spalemi, Château La Foux et "Tout Nat" à Saint Maximin.

Infos pratiques

Categorie : Produit du terroir et artisanat

Label : Autres



Description

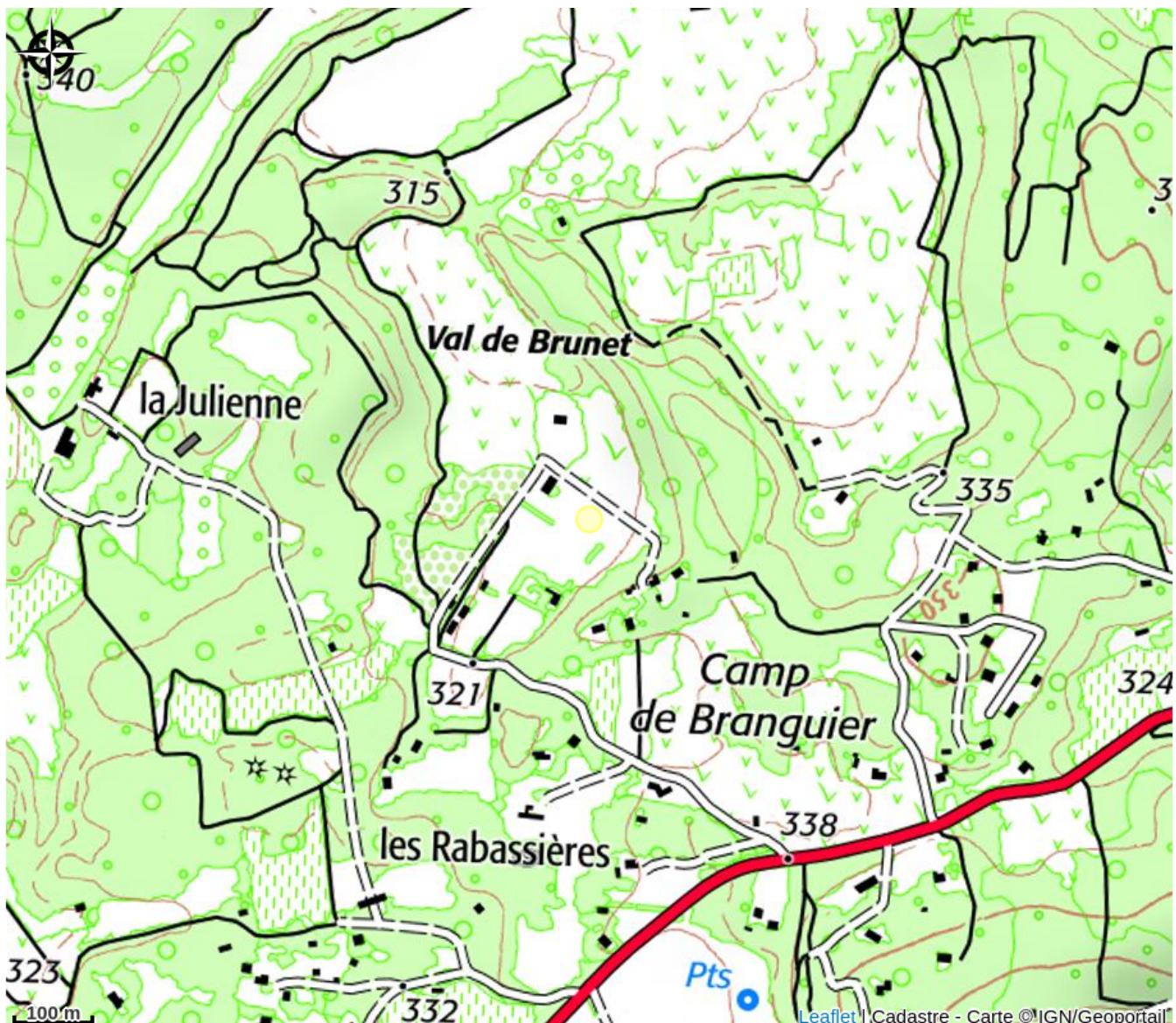
Je ne vend pas de produits transformés, uniquement des stigmates de safran bio; des bulbes de crocus sativus et des pétales secs.

La safraneraie de 1200 m² se situe sur une parcelle de terre volcanique, inclinée et en plein soleil au cœur de la nature sur une propriété refuge de L.P.O donc site protégé.

FR-BIO-01 Norme iso 3632 - 2

Accès : entre la RDN7 et le canal de Provence sur la RD1

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Toute l'année, tous les jours de 8h à 20h.
Téléphoner avant de venir.

Tarifs:

100 mg : 5€ | 500 mg : 20 € | 1 g: 40 €.

Modes de paiement:

Espèces

Services:

Animaux acceptés, Accès Internet Wifi

Fiche mise à jour par Provence Verte & Verdon Tourisme le 16/10/2025

Contact

Les Ecuries du Mirandolier

562 allée du Safran

hameau rabassières

83170 Tourves

Tél. 06 70 15 58 85

lasafranieredumirandolier@gmail.com

<http://www.lesecuriesdumirandolier.com/>