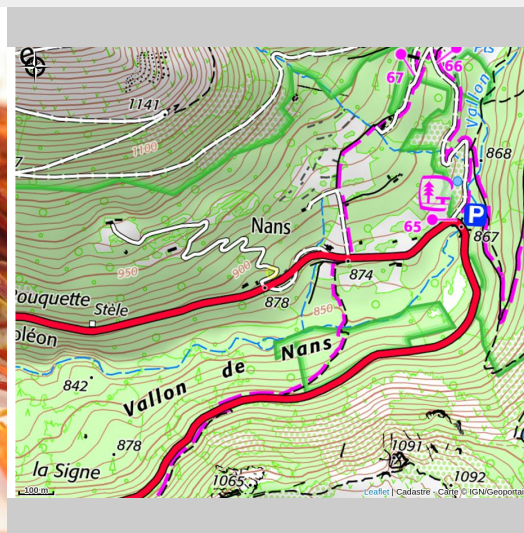


Le Safran de Nans

Saint-Vallier-de-Thiey



Crédit photo : safran (pixabay)



Safraneraie plantée à Saint-Vallier de Thiey, certifiée en bio, Le safran de Nans vous propose ses sirops, miels, sel safranés, confectionnés à Caille avec amour et respect de son environnement.

Infos pratiques

Categorie : Produit du terroir et artisanat

Label : Autres



Description

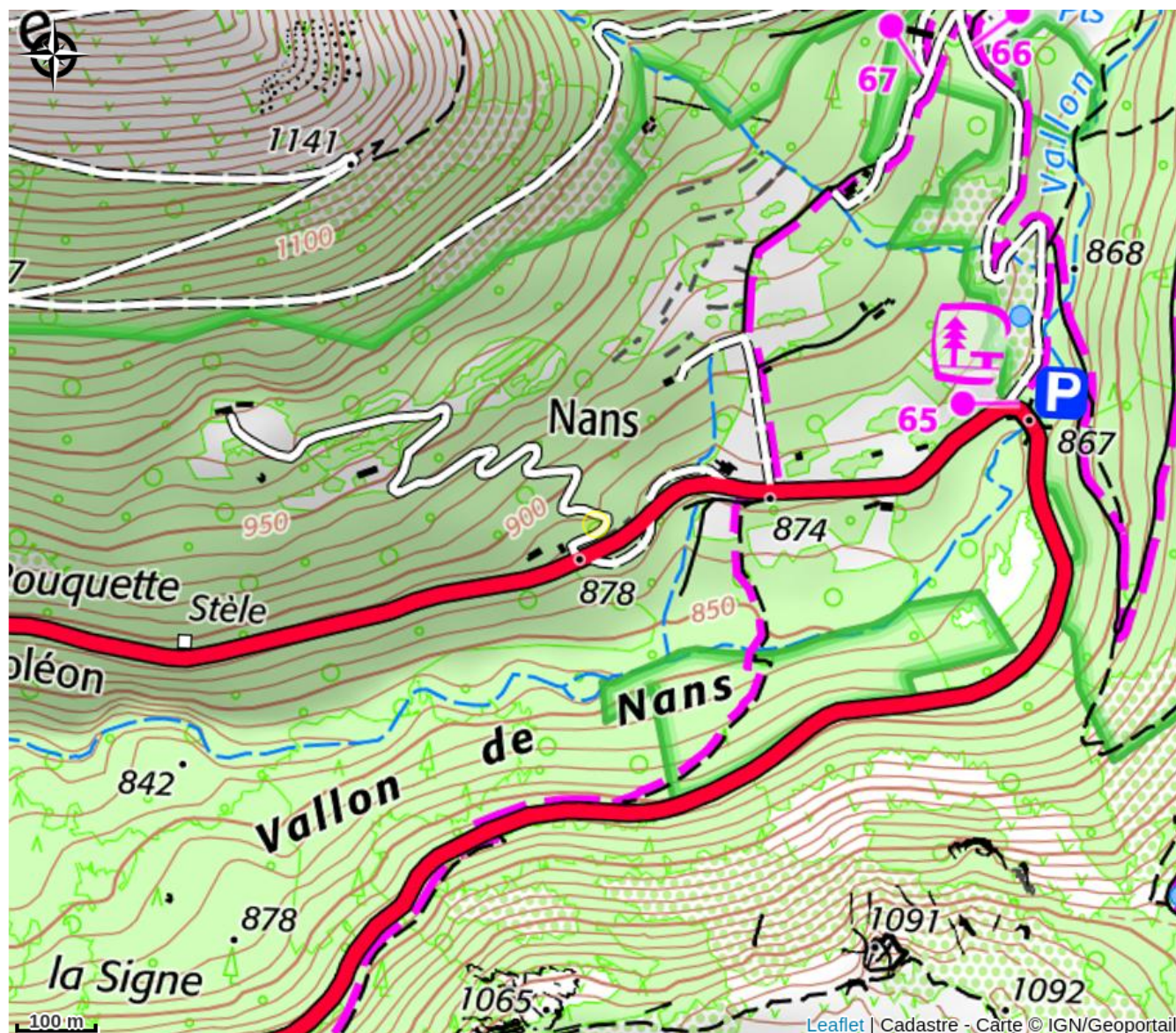
Pascale Luiggi cultive les fleurs de Safran, ou *Crocus Sativus*, au pied des chênes et des érables centenaires. Le safran déploie sa floraison en octobre avec les premiers frimas. Sa récolte lui permet avant tout de recueillir cet épice rare, le safran, qu'elle détache minutieusement à la main sur chaque fleur de *crocus sativus* ramassée.

Sa production se décline en produits safranés tels que le miel safrané, gros sel de Guérande safrané, sirop de safran et gelée dorée aux mille vertus connues depuis des millénaires.

Le safran est un exhausteur de goût, il met en valeur les différentes saveurs de votre plat.

Pascale est présente sur de nombreux marchés de la région et vous propose sa production et les produits dérivés. Retrouvez aussi ses produits en épicerie bio

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Toute l'année, tous les jours.

Fiche mise à jour par Pays de Grasse Tourisme le 18/08/2023

Contact

La Ferme de Nans
Quartier de Nans
06460 Saint-Vallier-de-Thiey
Tél. 06 98 59 60 94
pascale.luiggi@wanadoo.fr