

Pannonischer Safran

Essen ist Genuss, Speisen mit Safran sind besonders sinnlicher Genuss. Ein Hauch von Luxus, lustvoller Zauber und ein sinnliches Flair umgeben das faszinierendste Gewürz der Welt. Safran hat einen unvergleichlichen Duft, ein märchenhaftes Aroma und stimmt heiter - alles ganz ohne Nebenwirkungen.

Der Safrankrokus (*Crócus sativus*)
Der Safrankrokus (gehört zur Familie der Iridáceae (Schwertlilien) und ist eine ausdauernde, mehrjährige, langsam wachsende Pflanze, welche im Herbst blüht.



Damals wie Heute
Bis vor etwa 100 Jahren zählte Österreich zu den bedeutendsten Anbaugeländen von Safran. Dieser war damals besonders für seine Reinheit bekannt.

In Klingenbach wurde 2006, erstmals nach 100 Jahren wieder, Safran nach guter, österreichischer Tradition produziert.

Von Hand geerntet und ausgesucht
Safran wird aus den roten Fäden (Narben) in der Blüte gewonnen, denn nur diese enthalten das einzigartige Aroma, den intensiven Geschmack und viele Heilstoffe.

Für die Herstellung von Pannonischen Safran werden die Narben noch am selben Tag der Ernte aus den Blüten gelöst und von den Griffeln befreit.

Dann werden diese bei niedrigen Temperaturen langsam getrocknet.

Für die Produktion von einem Kilo Safran werden mehr als 200.000 Blüten benötigt. Die Fäden verlieren 4/5 ihres Frischgewichtes, wenn sie getrocknet werden. Mehr als 700



Hoher gesundheitlicher Wert
Safran wird seit Jahrtausenden als Naturheilmittel in der Medizin eingesetzt. Wohl dosiert kann Safran positiv bei Appetitmangel, Magen-trägheit und Verdauungsbeschwerden wirken.

Er reduziert Cholesteroll, Blutzucker und Harnsäure und wird auch bei

Husten und Schlaflosigkeit eingesetzt. Zudem findet Safran in der Aromatherapie seine Anwendung. Derzeit wird er als Antikrebsmittel erforscht.

Fälschungen

Safran ist sehr teuer und daher wurde schon immer versucht, ihn zu strecken und zu fälschen.

Pannonischer Safran hingegen besteht nur aus den reinen Blütennarben des „*Crócus sativus*“ und enthält keine weiteren Bestandteile. Ihn gibt es daher nur als Fäden und nicht als Pulver zu kaufen.



Sie können also darauf vertrauen, dass Sie mit dem Kauf von „Pannonischen Safran“ ein Produkt in bester und reinsten Qualität erwerben.

Auch in unseren Geschäften steht dieses edle Produkt für Sie bereit.

