

Premium Safrantee
Herkunft: Iran



Bereits in der Antike war Safran ein Luxusgewürz, schriftlich wurde er auch in Ägypten um 1500 v. Chr. als Mittel gegen Nierenprobleme erwähnt. Man spricht ihm bis heute eine heilende Wirkung bei Infektionen, Darm- und Lebererkrankungen zu. Auch gegen das Altern soll er angeblich wirken.

Für 0,5 Liter Safrantee zermörsern Sie in einem kleinen Mörser ca. 10 bis 15 Premium-Safranfäden. Geben Sie diese in eine Porzellan- oder Glasteekanne und gießen Sie einen halben Liter kochendes Wasser auf. Lassen Sie den Aufguss ca. 10 Min. auf dem Teestövchen ziehen. Je nach Geschmacksrichtung, können Sie ein bis zwei Kardamom oder auch ein paar Tropfen Rosenwasser hinzugeben.

Hinweis: Wenn Sie blutverdünnende Medikamente einnehmen oder schwanger sind, sollten Sie Safrantee nur nach Rücksprache mit Ihrem Arzt, trinken.



Direkt-Import
Management Solutions

26802 Moormerland - Germany

Mobil +49 151 5245 8998

E-Mail: kontakt@kinaesthesie.net

www.kinaeshtesie.net

PREMIUM SAFRAN



Premium
Safran



Wussten Sie schon ?

Safran oder besser bekannt als „das Gold der Wüste“, zählt zu den wertvollsten und kostbarsten Gewürzen weltweit. Er wird in mühevoller Handarbeit geerntet, dann in winzigen Mengen abgefüllt und als wertvolles Gewürz verkauft.

Safran besteht aus den getrockneten Blütennarben des Krokusses "Crocus sativus". Dieser Krokus stammt ursprünglich aus dem griechischen und kleinasiatischen Raum und wird heute überwiegend im Iran und im Mittelmeerraum (vor allem Spanien) angebaut. Der Krokus blüht im Herbst für zwei Wochen. Während dieser Zeit werden die violetten Blüten morgens bevor es heiß wird von Hand gepflückt. Jede Blüte enthält drei rötlichbraune bis orangefarbene Blütennarben, die getrocknet werden. Um 1 kg Safran zu erhalten, müssen ungefähr 200.000 Blütennarben in mühevoller Handarbeit geerntet und getrocknet werden!

Safran besitzt ein unvergleichliches Aroma und einen starken Duft. Er hat einen bitter-süßen, aromatischen Geschmack und liefert einen leuchtend gelben Farbstoff, der sich löst, wenn man die Fäden in Wasser gibt. Bereits im 14. Jahrhundert fand der Safran Bedeutung in der Medizin - so wurde er in einem medizinischen Lehrbuch erwähnt, als Mittel gegen depressive Verstimmungen.

Bereits ab dem 15. Jahrhundert wurde er auch im deutsch-sprachigen Raum angebaut - dies wurde gegen Ende des 18. Jahrhunderts aufgrund der mühsamen Ernte eingestellt.

Safranfäden zeichnen sich durch eine besondere tiefrote Farbe, ein einzigartiges Aroma und langen Fäden aus. Beim iranischen Safran sind Sorten mit Crocin Werten von über 260 die Besten.

Hinweis:

Wenn Sie blutverdünnende Medikamente einnehmen oder schwanger sind, sollten Sie nur nach Rücksprache mit Ihrem Arzt, Safrantee trinken.

Safran - aromatisch und gesund !

Safran ist nicht nur aromatisch, sondern kann auch gesundheitlich fördernde Wirkungen haben, denn er ist reich an Antioxidantien, wodurch der Safran eine entzündungshemmende und schmerzlindernde Eigenschaft hat. Außerdem sagt man, dass Safran positive Wirkungen auf Ihr Wohlbefinden haben kann und kann ausgleichend bei Stimmungsschwankungen wirken. Des Weiteren kann Safran bei Magen- und Leberbeschwerden helfen und regt den Stoffwechsel an. Wirkt stimmungsaufhellend, er ist u.a. reich an Mineralstoffen wie Calcium, Kalium, Magnesium und Eisen sowie den Vitaminen A und C. Es ist jedoch wichtig anzumerken, dass die Wirkungen von Safran auf die Gesundheit noch nicht ausreichend wissenschaftlich erforscht sind und weitere Untersuchungen erforderlich sind.



Safran ist besonders bekannt für seine Verwendung in Kuchen, aber er wird auch in der mediterranen und orientalischen Küche zum Aromatisieren und Färben von Reisgerichten, Meeresfrüchten, Suppen und Saucen verwendet. Da Safran ein sehr intensives Gewürz ist, reichen schon wenige Fäden aus, um das gewünschte Aroma und die gelbe Farbe zu erzielen. Die Safranfäden können entweder in lauwarmem Wasser eingeweicht oder direkt beim Kochen zugegeben werden. Man kann sie auch vorher im Mörser zerkleinern und eventuell mit etwas Zucker vermischen, um das Aroma zu intensivieren.

Premium Safran

Wir liefern unsere Safranfäden in verschiedenen Aromadosen. Ihr Produkt bleibt optimal vor Luft und Feuchtigkeit geschützt und gewährleistet eine lang anhaltende Frische. Es ist wichtig zu beachten, dass die Fäden aufgrund ihrer natürlichen Inhaltsstoffe sehr lange haltbar sind. Jedoch beeinflussen Sonnenlicht und Luft den Farb- und Aromawert des Safrans negativ. Daher sollten Sie ihn immer an einem dunklen und trockenen Ort aufbewahren, um seine Qualität zu erhalten.



1,0 gr. Aromadose	12,90 €
100 gr. 1.290,00 €	
2,0 gr. Aromadose	24,90 €
100 gr. 1.245,00 €	
4,6 gr. Aromadose	52,00 €
100 gr. 1.130,44 €	



www.kinaesthesie.net