

**SAFRAN FÄDEN AUS MAROKKO****CHF 25.00 inkl. MwSt.****Le Paradis du Safran**

Inhalt: 1 g
Gebiet: Ourika / MAROKKO
Kategorie: Gewürze

**SKU:** 303-1-1-1-1-1**Kategorien:** [Delikatessen](#), [Gewürze / Chili / Pasten](#), [Kräuter / Samen / Beeren](#)**PRODUKT-BESCHREIBUNG**

Safran wird in Marokko seit Jahrhunderten angebaut und wird auch als rotes Gold bezeichnet.

Im November blühen in den Anbaugebieten rund um Marrakesch die Safran-Krokusse. Die Blüten werden frühmorgens während 3-4 Wochen täglich von Hand gepflückt. Anschliessend werden die Safranfäden von der Blüte getrennt und getrocknet. Pro Blüte können 3 Safranfäden geerntet werden, um ein Gramm Safran zu erhalten, müssen 150-200 Blüten abgeerntet werden.

Da es sich um das teuerste Gewürz handelt, sind viele Fälschungen auf dem Markt. Um diese zu entlarven, gibt es ein paar Tricks. Safranfäden haben am oberen Ende eine Trichter- oder trompetenförmige Öffnung, wenn man die Fäden in wenig kaltes Wasser gibt, schwimmen diese oben auf und nach ca. 30 Minuten färbt sich das Wasser gelb. Das Wasser bleibt klar. Färbt sich das Wasser rot, orange, die Fäden lösen sich nach kurzer Zeit auf, oder das Wasser wird trübe, handelt es sich ziemlich sicher um eine Fälschung.

Zutaten: Safran Fäden

Von Licht- und Wärmequellen fernhalten.