



# Safranissime 2024

Safrans, terroirs et millésimes



**Les étoiles du Safranério**



L'objectif du concours est de mettre en avant la qualité des safrans, les terroirs et les millésimes. Deux catégories, présentation en gros 50g ou 10g en demi-gros, exclusivement des safrans en stigmates issus des safranières inscrites au conservatoire; 106 safranières en 2024. Sont évalués les safrans des producteurs inscrits, le jury analyse la pureté, l'émondage, la couleur, l'odeur, et le séchage. Une fiche de synthèse est remise aux producteurs avec l'indication du nombre d'étoiles retenues par le jury.





# Le Safranério

Conservatoire Botanique du Safran du Quercy

Siège administratif: Mairie de Cajarc BP 1 46160 Cajarc

Mail: safranerio@wanadoo.fr tél: 0676758386

Site internet: <http://safranerio.fr/>

## Safran rouge intense et le doré

Le rouge intense et le doré sont développés par les membres du Safranério depuis 2019

**le choix des producteurs Safranério: Se distinguer par la qualité et la régularité**

**2 safrans faciles à mettre en œuvre le Rouge intense et le doré.**



### **Le rouge intense :**

Les stigmates entiers, un safran puissant, très aromatique.



**Le doré :** l'autre épice, la partie du pistil jaune et orangé moins puissant différent à la fois épicé et floral Idéal pour le thé de safran et les infusions .

**Safranissime 2024:** La 6ème édition du concours organisée le 2 décembre a mis en avant à Cahors la qualité des safrans issus des safranières inscrites au safranério. L'épice safran, le pistil de la fleur au moins 40 composés aromatiques qui font le caractère et la flaveur de chaque safran. La qualité aromatique de l'épice est aussi intimement liée aux méthodes de culture et aux terroirs mais la préparation et le séchage ont aussi une grande importance sur le caractère et la conservation de l'épice,

