



# Safran (Crocus sativus) Fäden oder Pulver



## Tipps zu unserem Super Safran

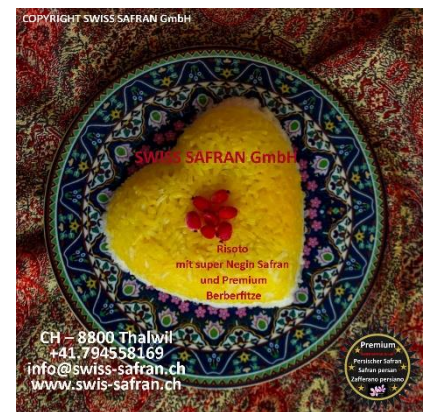
### Kochen mit Safran:

- Spiegelei mit Safran Fäden
- spanische Paella
- italienisches Risotto
- spanische Churros
- Käse
- Reis
- Nudeln
- Tomaten mit Auberginen oder Zucchini
- Fleisch
- Fisch
- Poulet
- indisches Tandoori Hühnchen
- schwedische Fischsuppe mit Safran- Orangen
- Rahmsauce.



### Getränke: (warm oder kalt)

- Schwarztee
- Verschiedener Tee
- Verschiedene Sirup: Mango, Orangen, Cassis usw.



### Unsere Sirup –Safran mit:

- Eisberg Salat
- Mango
- Orangen
- Ananas
- Warme Milch
- Früchtesalat
- Zum Garnieren vor dem Servieren

### Desserts:

- Sorbets
- Eiscremes
- Apfelkuchen.
- Natur Jogurt
- Honig

### Unser Honig – Safran mit:

- Verschiedene Tee (bei Max 60° C)
- Natur Jogurt
- Cappuccino
- Weichkäse oder Hartkäse
- Milchschaum
- Warme Milch



**SWISS SAFRAN GmbH**

**Tel.: 079 455 81 69**

**info@swiss-safran.ch**