

Iranian Saffron *Zafferano Iraniano*



Flavours of Italy

V.A.T GB 134 2685 18
management@mcfinetaste.com

Monte Carlo Office

ph.+33 678129516

+33 633600185

 Monte-Carlo Fine Taste Ltd.

Iranian Saffron

ZAFFERANO IRANIANO



SaffroN

100% Polvere di pistilli di puro ZAFFERANO.

Confezioni disponibili:

Vasetto twist-off 3g, 5g, 10g, 20g.
Sacchetto da 500g.

100% Pure powered SAFFRON.

Packaging:

Twist-off glass jar 3g, 5g, 10g, 20g.
Sack 500g.



SaffroN

100% Filamenti di pistilli di puro ZAFFERANO.

Confezioni disponibili:

Vasetto twist-off 3g, 5g, 10g, 20g.

Sacchetto da 500g.

100% Whole filament of SAFFRON.

Packaging: Twist-off glass jar 3g, 5g, 10g, 20g. Bag 500g.

Lo **ZAFFERANO** è la spezia più preziosa e cara del mondo. Il fiore dal quale viene ricavato è il *Crocus Sativus* dal colore che varia dal lilla al viola purpureo. All'interno della sua corolla si trovano 3 fili di color rosso vivo dai quali si ricava la famosa spezia. Lo zafferano viene coltivato in primavera ed i fiori vengono raccolti generalmente la mattina presto quando ancora sono chiusi.

SAFFRON is the most precious spice in the world. It is derived from the dried stigmas of the *Crocus Sativus*, color ranging from lilac to violet purple. Within its corolla are three filaments of bright red from which we get the famous spice. Saffron is grown in spring and the flowers are usually harvested in the morning when they are still closed.

