

SAFRANOLEUM

Exklusiv und einzigartig: Wir produzieren und veredeln Safran in bester und reinsten Qualität. 2006 haben wir erstmals nach etwa 100 Jahren in Österreich wieder Safran angebaut und somit an die einst große Tradition des österreichischen Safrans angeschlossen. Die Produktion ist reine Handarbeit, die Erntemenge gering. Majoran aus Österreich? Dafür stand bis in die 50er Jahre des vorigen Jahrhunderts eine europaweit bekannte Regionalmarke - der Neusiedler Majoran. Zur Zeit des Zweiten Weltkriegs wurde er sogar ins Gourmet-Land Frankreich exportiert. Wie oft kommt es vor, dass Sie auf einen neuen Geschmack stoßen? Fenchelpollen sind die hocharomatischen Doldenblüten und Staubpollen der Fenchelpflanze. Sie können nur in kleinen Mengen von Hand geerntet und verarbeitet werden. Dem hohen Produktionsaufwand und dem geringen Ertrag steht ein Produkt gegenüber, das als kulinarische Spezialität einzigartig ist. Weitere Gewürze und Würzöle werden nach einem speziellen Verfahren hergestellt.

Besonderes

- Kräuterschaugarten

Naturbezug

Bei uns haben Sie die einzigartige Möglichkeit bei der Ernte von Safran, Majoran und Fenchelpollen dabei zu sein.

Öffnungszeiten

Nach telefonischer Vereinbarung

Sortiment

- Pannonischer Safran
- Neusiedler Majoran
- Würzöle
- Salz
- Safran Gin
- Nudeln

Verkaufsstellen

Diverse Verkaufsstellen finden Sie hier

Auszeichnungen

Bio Austria

Webshop besuchen

<https://safranoleum.at/shop/>

Art des Betriebes

Produzent