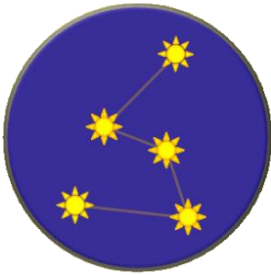


Le Safran du Limousin SATIVOR® :

La Limousine des Safrans



Le safran évoque l'orient et ses traditions culinaires mais peu de gens savent que son origine est européenne... Le safran, que l'on nomme aussi « or rouge », est une substance rare et précieuse, tout à la fois épice, remède, teinture et pigment.

[La Paradisière](#), spécialiste du Safran, produit le Safran SATIVOR® dans sa safranerie de Corrèze où des combinaisons originales de saveurs et d'arômes safranés sont créées pour le plus grand plaisir des gourmets.

L'Épice des Rois : Roi des Épices



Le safran est obtenu à partir de la fleur du *Crocus sativus*. Sa récolte se fait une fois par an, en octobre, pendant 2 à 3 semaines seulement. La fleur de safran est magnifique. Elle comporte six pétales lilas, trois étamines jaunes et un pistil rouge vif subdivisé en trois filaments. Ce sont les trois précieux stigmates, la fine fleur de safran, qui, après séchage et maturation, deviendront le fameux Or Rouge.

La difficulté de production du safran explique à elle seule la rareté du produit. Elle explique aussi le prix du safran, proche de celui de l'or, puisqu'il faut 200'000 à 250'000 fleurs récoltées et émondées manuellement pour produire un kilogramme de pistils de safran sec. Elle explique aussi pourquoi le safran a toujours fait l'objet de fraudes et de contrefaçons de toute nature. Aujourd'hui encore, il se vend deux fois plus de safran dans le monde qu'il ne s'en produit.

Célèbre pour ses qualités gastronomiques, le safran épice est un Exhausteur d'arômes, un Colorant alimentaire, et un Aromate. Il assaille le palais avec ses notes si caractéristiques, pénétrantes et évanescentes, et donne aux plats des teintes chatoyantes qui flattent le regard et stimulent l'appétit.

Le safran est aussi utilisé depuis l'antiquité comme remède à de nombreux maux parce qu'il possède de réelles propriétés médicinales. Ainsi au 15ème siècle, le Royaume de France produisait plusieurs tonnes de cette panacée chaque année.



Le safran du Limousin SATIVOR® : Saveur d'un Terroir authentique

Le Safran SATIVOR® est exclusivement produit par La Paradisière, à Laval-sur-Luzège en Corrèze. La marque déposée SATIVOR® est une garantie de qualité et d'origine géographique.



Les safraneraies de La Paradisière sont situées à proximité immédiate d'une Zone NATURA 2000 ainsi que des gorges de la Vallée de la Dordogne classées au patrimoine mondial de biodiversité de l'UNESCO. Un environnement d'exception préservé de l'activité et des pollutions humaines, une nature superbe qui fait aussi la fierté de la marque.

Le Docteur Christian Michel Lachaud, responsable de La Paradisière, précise :

« Nous produisons du safran en stigmates, gastronomique et médicinal. Du 100% pur, millésimé, et de première catégorie selon la norme ISO 3632. Le safran SATIVOR® possède un caractère unique qui lui est donné par le terroir et par nos techniques originales de production, issues de nos propres recherches. »

Le safran SATIVOR® est suave, subtil, pénétrant, floral, noble, ample, et long en bouche. Le Docteur Christian Michel Lachaud poursuit :

« Le safran est comme le vin : il a ses crus. »

Épicerie Fine au Safran SATIVOR®

2015 © La Paradisière | safran-crocus.com

Safran SATIVOR



L'Or Rouge du Limousin



L'épice safran est le premier produit vendu par La Paradisière, conditionné en verrine ou en dosette.

Le Safran SATIVOR® peut être utilisé comme le rappelle sa fiche produit « dans tout le spectre de l'alimentation humaine : des boissons aux desserts, des plats salés aux plats sucrés ».

C'est également une idée cadeau fort originale, précieuse et délicieuse pour les fêtes ou les anniversaires.

Le Safran du Limousin SATIVOR® a une qualité biochimique exceptionnelle, une couleur profonde et intense, et des arômes riches et complexes, qui en font un produit sans rapport avec le safran tout venant.

Le sirop de safran est un must très apprécié : il colore et aromatise merveilleusement et facilement les kirs, thés, pâtisseries, salades de fruits, yaourts, etc.

Chaque fiole de cet « Or Liquide » contient 100mL de sirop de safran élaboré avec 100mG de safran SATIVOR®, soit un dosage haut en couleur et très aromatique.

C'est un produit 100% naturel et sans conservateurs.



2015 © La Paradisière | safran-crocus.com

2015 © La Paradisière | safran-crocus.com



Parmi les nouveautés 2015 dans une gamme déjà riche en gelées (dont la Gelée des mille et une nuits aux pétales de roses) et confitures au safran, la Gelée artisanale extra de Groseilles blanches et rouges au safran SATIVOR®.

Un vrai délice qui peut aussi servir d'ingrédient dans une vinaigrette ou dans une sauce accompagnant une viande rouge.

Un produit toujours issu du savoir-faire de La Paradisière de A à Z : culture, récolte, préparation manuelle, et cuisson traditionnelle en chaudron de cuivre.

La Paradisière : expérience, convictions et savoir-faire

Docteur de l'Université de Genève, spécialisé dans les Sciences Cognitives, Christian Michel Lachaud a repris la ferme familiale après une carrière internationale dans la recherche et l'enseignement. Installé comme producteur de safran et de plantes aromatiques et médicinales, il dirige aujourd'hui l'entreprise La Paradisière, ainsi nommée d'après la fleur de safran dite « fleur du paradis ».

Il est l'auteur de « La bible du safranier, tout savoir sur le Crocus Sativus et sur le safran » ainsi que de « La bible de la cuisine au safran, 78 recettes simples, faciles et délicieuses »

Bien que cultivés sans pesticides ni engrais chimiques dans un environnement exceptionnellement pur, les produits de La Paradisière ne sont pas certifiés « BIO ». Christian Michel Lachaud explique :

« Comme la certification BIO est une location annuelle déguisée de la marque Agriculture Biologique déposée par l'État français, nous avons choisi de ne pas adhérer aux labels «Bio» existants. Nous souhaitons ainsi dénoncer une inversion des valeurs : polluer et empoisonner est gratuit et libre tandis que produire sain et protéger la vie est payant et soumis à contraintes. »

La Paradisière découvre chaque année ses secrets aux journalistes pendant les deux à trois semaines de récolte du safran. Toute l'année sur internet, elle propose une gamme de produits gourmets via son épicerie fine au safran, ainsi que des livres sur le safran, un stage de formation pour devenir safranier, et des bulbes de Crocus sativus pour planter du safran et produire son propre Or Rouge.

Pour en savoir plus

Site internet & Magasin en ligne : saffron-crocuses.com

Suivez aussi [La Paradisière sur Twitter](#)

Encore plus d'information disponible à partir de [l'Espace Presse de La Paradisière](#) (Blog, Pages Facebook, Dossier de Presse, Chaîne Youtube, etc.)

Contact Presse

Christian Michel Lachaud

Email : saffron.crocuses@gmail.com

Téléphone : 07 81 30 12 29