

## Safran du Stival



### Safran (en pistils) :

avec livret de recettes et conseils d'utilisation.

Pot de 0,25g	10 €
Pot de 0,5g	17 €
Pot de 1g	32 €

### Les confitures au safran (220g) :

5,50 €

De nombreux parfums disponibles: framboise, abricot, fraise-rhubarbe, mûre-sureau, pomme-pamplemousse, banane-kiwi, poire-gingembre...

### Caramel au beurre salé au safran (220g) :

5,50 €

### Chutney au safran (120g) :

4,50 €

Figue, oignon ou poivron

### Miel au safran (120g) :

6 €

### Vinaigre de cidre au safran (250ml) :

6 €

### Huile d'olive au safran (250ml) :

10 €

### Sirop de safran (250ml) :

9 €

### Jus de pomme fermier (1l) :

4 €

### Tisane

4 €



Safran du Stival  
Anne-Sophie Le Cam  
Ferme de Kerampéru 29900 Concameau  
07 80 03 22 51  
safrandustival@gmail.com  
www.safrandustival.fr  
www.facebook.com/safrandustival

# Safran du Stival

## Les bulbes:

Lot de 10 bulbes	8€
Lot de 25 bulbes	20€
Lot de 50 bulbes	30€
Lot de 100 bulbes	50€
Lot de 500 bulbes	225€
Lot de 1000 bulbes	400€
Lot de 5000 bulbes	1750€

Vous pouvez réserver vos bulbes toute l'année pour une livraison de mi-juin à fin juillet.



Safran du Stival  
Anne-Sophie Le Cam  
Kerampéru 29900 Concarneau  
07 80 03 22 51  
safrandustival@gmail.com  
www.safrandustival.fr  
www.facebook.com/safrandustival