

Le safran est également utilisé comme parfum, colorant ou même en médecine en raison de son effet stimulant sur les nerfs.

95% de la production mondiale provient d'Iran.

Le safran fait partie des épices les plus chères au monde. Cela s'explique par le fait qu'il est récolté à la main, ce qui demande beaucoup de travail.



La floraison et la récolte ont lieu à l'automne.

L'épice peut être utilisée pour la préparation de plats sucrés et salés.

Pour 1KG de safran, il faut environ 150'000 à 200'000 fleurs. Un(e) cueilleur/cueilleuse peut récolter jusqu'à 60-80 grammes par jour.

Le safran a un goût amer, âpre et piquant.