

**W** WIBERG À la Carte

## Safran Fäden, Top-Qualität

Mehr noch als die exklusive Würzkraft steht beim Safran die charakteristische Farbintensität im Vordergrund. Safran galt immer schon als besonders verehrungswürdig und geheimnisvoll. Er war und ist die teuerste geschmacksgebende Blüte der Welt. Safran gehört zur Familie der Krokusse. Safran wird nur in kleinsten Mengen verpackt und zu Höchstpreisen gehandelt. Der Grund dafür liegt auf der Hand: Es braucht 150.000 Blüten für ein einziges Kilogramm Safran. Die WIBERG Safran Fäden bestechen durch eine intensive Farb- und Würzkraft sowie eine sehr hohe Ergiebigkeit. So reicht die WIBERG Füllgewichtgröße von 4 x 1 Gramm beispielsweise für ca. 40 kg Safran Risotto.



## Produktinformationen

Art. Nr. **108804****Kulinarische Bestimmung**

ideal zum Mitkochen in Reis- und Fischgerichten

**Verpackung**Blister  
Nettogewicht Inhalt 4 g**Lagerung**

Geschlossen und trocken lagern!

## Nährwertangaben je 100 g

**Nährstoff**

---

|                                      |                     |
|--------------------------------------|---------------------|
| <b>Energie</b>                       | 349 kcal / 1.460 kJ |
| <b>Fett</b>                          | 5,9 g               |
| <b>- davon gesättigte Fettsäuren</b> | 1,8 g               |
| <b>Kohlenhydrate</b>                 | 62 g                |
| <b>- davon Zucker</b>                | 61 g                |
| <b>Eiweiß</b>                        | 11 g                |
| <b>Salz</b>                          | 0,30 g              |

---