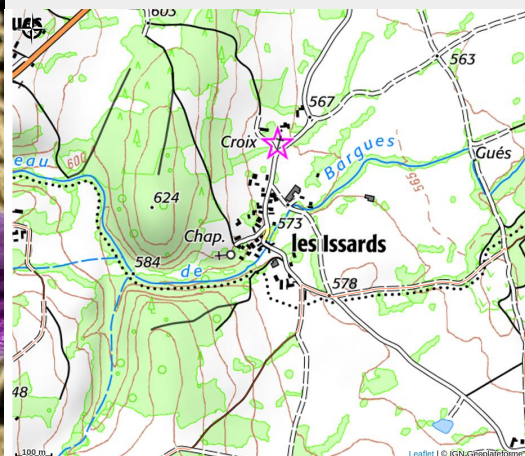


Safran d'Auvergne

Ambert Livradois-Forez



Crédit photo : Safran (crocus sativus) (Safran d'Auvergne)



Stéphanie et Hervé se feront un plaisir de vous accueillir, de partager leur passion pour la culture du safran ! Découvrez tout le processus si particulier de la culture de la fleur de crocus sativus et les produits dérivés au safran (sucrés comme salés).

Infos pratiques

Catégorie : Artisanat et Saveurs

Description

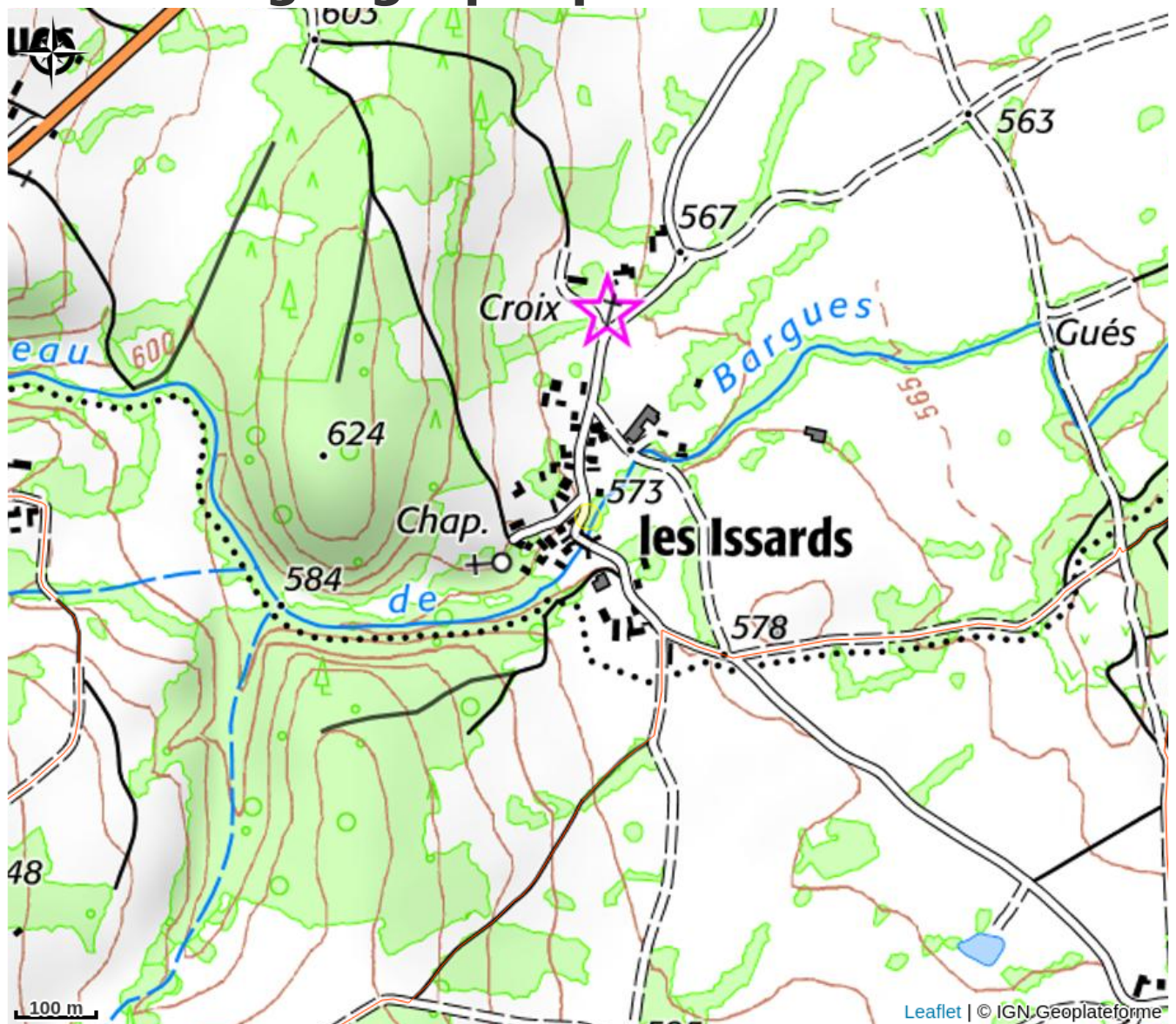
Nous vous proposons des pistils de safran dans différents contenants, ainsi que de nombreux produits dérivés : confiture de fraise, kiwi, abricot, coing, groseille ; soupe : courgette ou potiron, nougat, savon, bière au safran, spiritueux à base de rhum et safran... il y en a pour tous les goûts.

Visite gratuite, toute l'année, sur réservation : diaporama, dégustation et vente de nos produits.

Boutique ouverte également toute l'année, pensez à nous appeler avant.

Vous pouvez aussi commander nos produits sur notre boutique en ligne : safrandauvergne.com

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Toute l'année, tous les jours.

Ouvert toute l'année.

Visite gratuite, dégustation et vente sur rendez-vous.

Période de récolte (champs en floraison) : octobre.

Tarifs:

Entrée libre. En fonction des produits, voir sur le site : <https://safrandauvergne.com/boutique/>.

Visite gratuite.

Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Chèque, Espèces, Paiement en ligne

Services:

Vente à la propriété, Réservation obligatoire, Boutique, Accès Internet Wifi, Documentation Touristique, Informations touristiques, Visites gratuites, Vente sur les marchés, Boutique en ligne, Accès internet Wifi gratuit

Fiche mise à jour par Maison du Tourisme du Livradois-Forez le 06/01/2025

Contact

Lieu-dit Les Issarts

63940 Marsac-en-Livradois

Tél. 06 76 90 79 72 / 06 84 95 51 67

safrandauvergne@gmx.fr

<https://safrandauvergne.com>