

La Safranerie Templière - Echalote Griselle

Chatillon



Infos pratiques

Categorie : Producteurs locaux

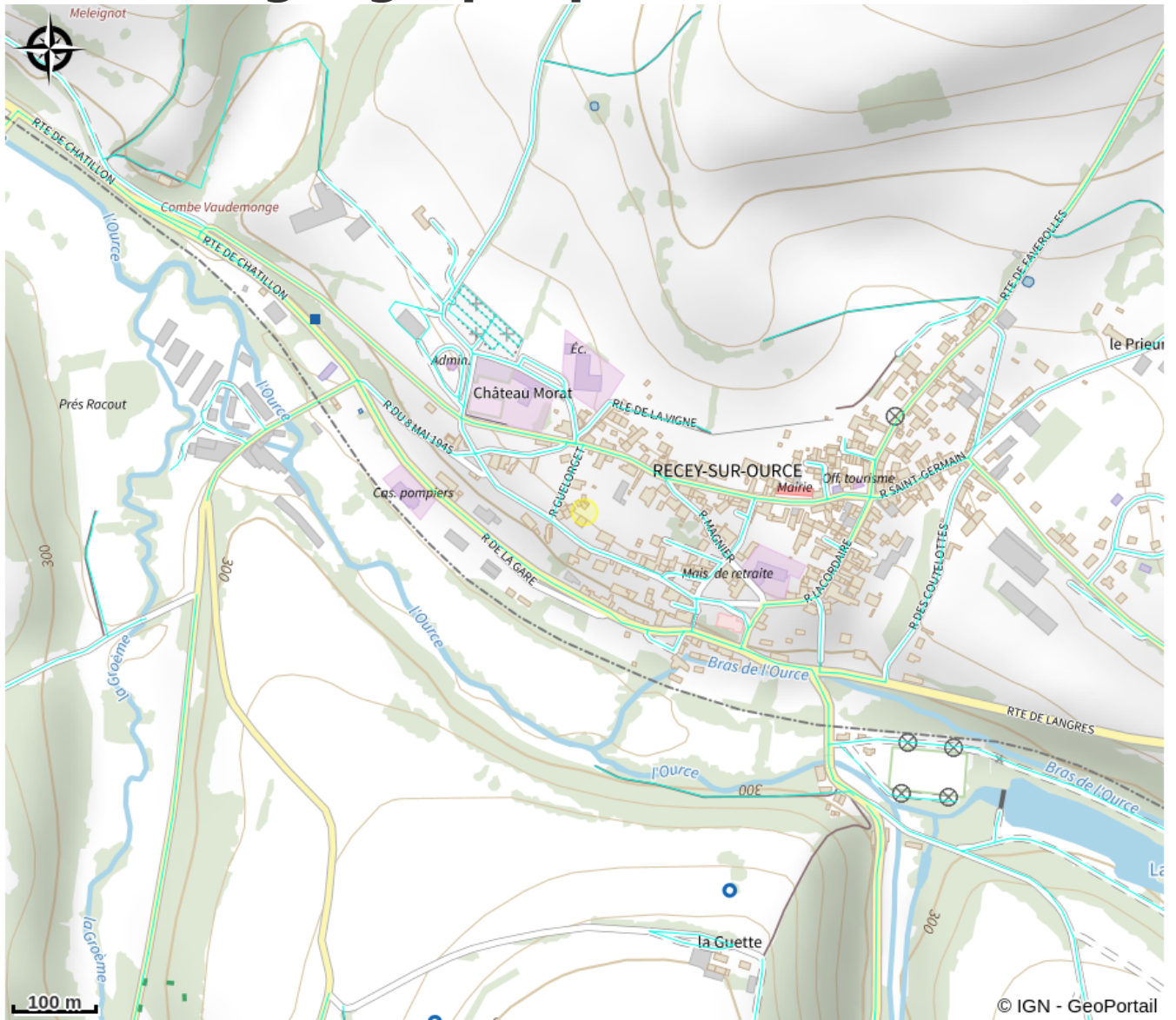
Type de produits : Esprit parc
national - forêts

Description

Les produits, qui bénéficient du label Nature et Progrès sont simplement séchés (au bois) et conditionnés à Recey (safran, ail, échalote) ou transformés manuellement pour vous proposer du Safran prêts à l'emploi, du miel safrané ou de la fleur de sel au safran.

Des produits à retrouver directement sur le lieu de transformation, sur le site internet de la Safranerie Templière, dans les lieux touristiques locaux (musée Vix, chez Simone, à Chatillon sur Seine) ou lors des manifestations et fêtes culinaires locales.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Contact

7 rue de la liberté,
21290 Recey sur Ource

03 80 81 06 64

06 81 09 68 27

[https://www.facebook.com/
safranerie.templiere/](https://www.facebook.com/safranerie.templiere/)

lasafranrietempliere@gmail.com

<http://www.safrandehautecotedor.fr/>