



Safran - La Safranerie Templière

Chatillon



Attribution : Céline Lecomte



Useful information

Category : Esprit Parc national -
forêts

Catégorie : Produit du terroir

Service : Plantes aromatiques,
huiles et épices

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.

Geographical location



- Historique** 
- /touristiccontent/4677/?
lang=fr&auth_token=7uygpNG9
- Versions** 
- Django 5.2.15
- Temps** 
- CPU: 893.46ms
(847.16ms)
- Paramètres** 
- En-têtes** 
- Requête** 
- TouristicContentDetail
- SQL** 
- 96 requêtes en 129.04
ms
- Fichiers
statiques** 
- 108 fichiers utilisés
- Gabarits** 
- tourism/touristiccontent_de
- Alerts** 
- Cache** 
- 11 appels en 0.80ms
- Signaux** 
- 161 receveurs de 15

All useful information

Practical info

Classement : Nature et Progrès

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/>
lasafranrietempliere@gmail.com
<http://www.safrandehautecotedor.fr/>