



Fleur de Sel au 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



Toggle Theme	☐
Historique	☒
/touristiccontent/4680/? lang=fr&auth_token=Gk1s3B1N YiBRCw6s&context=%7B%22maps	
Versions	☒
Django 5.2.15	
Temps	☒
CPU: 5745.16ms (5544.53ms)	
Paramètres	☒
En-têtes	☒
Requête	☒
TouristicContentDetail	
SQL	☒
84 requêtes en 600.17 ms	
Fichiers statiques	☒
108 fichiers utilisés	
Gabarits	☒
tourism/touristiccontent_de	
Alerts	☒
Cache	☒
11 appels en 11.25ms	
Signaux	☒

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/>