

Reza Mohammadian

TB-T GmbH
Oppenhoffallee 143
52066 Aachen / Germany
+49 (0) 151 5343 8593
r.mohammadian@tb-t.com



JAVAN Saffron – Premiumqualität aus Fariman im Iran

Die Provinz Khorasan Razavi im Nordosten Irans gilt als das Herzstück des weltweiten Safranhandels. Rund 90 Prozent des weltweit gehandelten Safrans stammen aus dem Iran – mehr als 70 Prozent davon aus dieser bedeutenden Anbauregion.

Fariman, eine Stadt innerhalb dieser Provinz und Herkunftsort von JAVAN Saffron, zählt zu den renommierten Anbaugebieten mit langjähriger Tradition, exzellentem Klima und höchster Produktqualität. Die Region steht für feinste Safranqualität, sorgfältige Handernte und eine tief verwurzelte landwirtschaftliche Kultur, die über Generationen hinweg weitergegeben wurde.

Der Anbauer – Qualität vor Quantität

Der Safran von JAVAN Saffron stammt von **Hamid Javan**, einem innovativen, vielfach ausgezeichneten Landwirt für Safran- und Kartoffelanbau aus Fariman, der seine Arbeit mit Leidenschaft und Nachhaltigkeit betreibt. Sein Fokus liegt klar auf Qualität, Reinheit und fairem Umgang mit Natur und Mensch. Er verwendet innovative Ideen, um seine Plantagen effizient, nachhaltig und naturnah zu bewirtschaften – im Einklang mit der natürlichen Beschaffenheit seines Landes.

Er verzichtet vollständig auf chemische Zusätze, nutzt eigene, stets auf Qualität geprüfte Wasserbrunnen und -reservoirs, achtet auf Bodenpflege und betreibt seine Safran- und Kartoffelplantagen mit echtem Verantwortungsbewusstsein. Herr Hamid Javan verfügt über jahrzehntelange Erfahrung im Anbau von Safran und Kartoffeln. Seine landwirtschaftliche Laufbahn begann er buchstäblich mit eigener Handarbeit. Heute gilt er als ausgewiesener Experte mit tiefem Verständnis für Pflanze, Boden und Region. Jede Safran-Ernte wird mit größter Sorgfalt, hoher Sensibilität, feinem Gespür und in reiner Handarbeit verarbeitet – vom behutsamen Pflücken der Blüten am frühen Morgen bis hin zur schonenden Trocknung der Fäden unter kontrollierten Bedingungen.

JAVAN Saffron hat in den letzten 15 Jahren regelmäßig höchste Analysewerte in den Key-Parametern Crocin, Picrocrocin und Safranal erzielt. Mehrere Laborberichte aus den letzten Jahren liegen vor – zwei davon wurden in deutschen Labors erstellt und bestätigen die außergewöhnliche Qualität seiner Ware.

Echter Ursprung

Dieser Safran ist das Ergebnis einer direkten Partnerschaft – ohne Zwischenhändler, ohne Massenproduktion. Ich kenne den Anbauer persönlich, bin regelmäßig vor Ort auf seinen Feldern, beobachte die Ernte, spaziere durch seine Plantagen und lasse mir neue Anbaumethoden zeigen. Ich sehe, wie Herr Javan mit Hingabe daran arbeitet, seine Anbauflächen nachhaltig zu erweitern – und wähle jede Charge selbst aus.

Diese Glasdose enthält 26 g reinen, unvermischten Safranfaden höchster Qualität:

Super Negin

Super Negin ist die höchste Qualitätsstufe für Safranfäden. Merkmale:

- Extra lange, dicke und intensiv rote Fäden
- Hoher Crocin-Wert (Färbekraft), Safranal (Aroma), Picrocrocin (Geschmack)
- Keine gelben oder hellen Teile
- Optisch und sensorisch Premiumqualität

Dieser Safran bringt nicht nur außergewöhnliche Qualität in Ihre Küche, sondern auch eine Geschichte, die verbindet – vom Feld in Fariman bis auf Ihren Teller.

JAVAN Saffron steht für Authentizität, Transparenz und Leidenschaft für echte Produkte.

Verwendung & Zielgruppen JAVAN Saffron ist ideal für:

- Gewürzhändler mit Fokus auf edle Gewürze
- Gourmetküche & Sterneköche
- Private Label Kunden
- Hotels & gehobene Gastronomie
- Chocolatiers, Pâtissiers & Confiserien
- Hersteller von Trüffel, Honig, Öl, Tee, Marmelade
- Premium-Produkte im Lebensmittelhandel
- Kosmetik & Naturpflegehersteller
- Medizin & Nahrungsergänzung
- Delikatessen- und Feinkostläden
- Bar- und Mixologie-Szene
- Bäckereien & Konditoreien im Premiumsegment
- Luxus-Catering & Eventgastronomie
- Halal- & ayurvedische Lebensmittelmarken
- Parfümerie- & Aromatherapiehersteller