

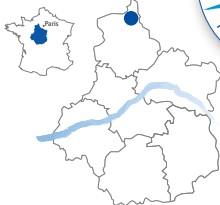


Ferme de Badonville  
**28410 BROUÉ**  
Tél. : +33 2 37 43 20 01  
Port. : +33 6 75 75 32 16  
E-mail : earl.desmet@yahoo.fr

Site et boutique en ligne :  
[www.safrandesmet.com](http://www.safrandesmet.com)

 @safrandesmet

Contact : Samuel DE SMET



## LES PRODUITS

Safran pur en pistils  
(0,1 g - 0,5 g - 1 g et plus)

Gelée de cidre au safran  
(120 et 210 g)

Sirop au safran (250 ml)

Vinaigre de cidre au safran  
(250 ml)

Meringues au safran (50 g)

Risotto au safran (268 g)

Moutarde au safran (140 g)

Miel au safran (250 g)

Exploitation familiale de polyculture entre Chartres et Versailles depuis 4 générations, l'EARL DE SMET produit un SAFRAN de grande qualité (iso 3632 - cat. I) depuis 2012. Samuel a ajouté cette culture à la diversité déjà grande mise en place par ses parents au sein de l'exploitation (blé, orge, colza, pois, lin, tabac, porte-graines...).

Notre safranière de 85 ares et 135 000 bulbes produit un safran haut de gamme que nous vendons en filaments pour les particuliers et les professionnels des métiers de bouche. Nous transformons également une partie de notre récolte en produits dérivés aussi divers que la gelée de cidre au safran, le sirop au safran, le vinaigre de cidre au safran ou encore les meringues au safran pour régaler toutes les papilles !



## LES POINTS DE VENTE

- Vente à la ferme sur RDV
- Liste des points de vente sur notre site internet [www.safrandesmet.com](http://www.safrandesmet.com) (restaurants, magasins spécialisés...)

## VISITES ET CONFÉRENCES

- Visites de groupe adultes (groupes constitués, clubs, associations...)
- Visites de groupes enfants (scolaires, centres aérés...)
- Conférences sur le safran
- Sur RDV uniquement

## NOS MANIFESTATIONS

- FÊTE DU SAFRAN dernier dimanche d'octobre
- Retrouvez l'ensemble de nos manifestations sur notre site internet

