

# Qualität und die Sorte des Safrans

Die Qualität der Safranfäden ist abhängig von den Stellen, an denen sie abgezwickt werden. Jede Länge hat ihre eigenen Eigenschaften.

1. **Super Negin Safran**
2. **Super Sargol Safran**
3. **Pushal Safran**
4. **Dokhtar Pitsch (Bund)**

## Super Negin

Die höchste Qualität der Safranfäden wird "Negin" bezeichnet. Negin heisst übersetzt: "Der Diamant auf einem Ring." Die Besonderheit dieses speziellen Safrans ist seine aussergewöhnliche einzigartige Länge, Aus diesem Grunde eignet sich Negin neben der Verwendung in der Gourmet-Küche auch hervorragend zum Dekorieren und Garnieren. Diese wertvollste Art des Safrans ist noch hochwertiger, denn sie hat das Volumen und die Stempellänge von Pushal und gleichzeitig die Farbkraft von Sargol. Sie ist durch keine künstlichen (Farb-) Veränderungen erreichbar und damit absolut rein. Färbekraft, Crocin, von ca. 277, Aroma, Safranal, von ca. 36, Bitterkeit, Picrocrocin, von ca. 99.

ca 31% - 45% benötigt man weniger aufgrund der oben erwähnten Eigenschaften.

## Super Sargol

Um die Qualität der Safranfäden **Sargol** zu erhalten, werden auch die 3 Narbenschenkel, die in der Crocusblüte wachsen, komplett herausgenommen. Entfernt werden allerdings alle weissen- und orangefarbenen Bestandteile, sodass nur einzelne, rote Spitzen der Narbenfäden übrig bleiben. Hier sind der intensive Safranduft und seine ausgeprägte Farbe die typischen Eigenschaften des Sargols. Sargol zeichnet sich durch seinen intensiven Duft und die ausgeprägte Farbe. Färbekraft, Crocin, min. 213, Aroma, Safranal, von ca. 41, Bitterkeit, Picrocrocin, von ca. 83.

## Pushal

Bei den Safranfäden **Pushal** werden die 3 Narbenschenkel, die in der Crocusblüte wachsen, komplett herausgenommen. Die weissen Bestandteile werden entfernt und übrig bleiben Narbenfäden, die nur noch wenige orangefarbene, aber die kompletten rotfarbenen Bestandteile enthalten. Um viel Volumen zu erhalten, bleiben alle 3 Narbenschenkel zusammen.

## Dokhtar pitsch, Daste (Bund)

Safran naturell - kpl. Narben gebündelt. Das Aroma ist ebenfalls in den weissen

Kategorisierung nach ISO 3632 Standard (Juli 2012):

Crocine = Färbekraft:  
Kategorie I: mind. 200

Picrocrocine = Bitterkeit:  
Kategorie I: mind. 70

Safranal = Aroma: mindestens 20, maximal 50

Feuchtigkeit: maximal 12 % in Safranfäden; maximal 10 % in Safranpulver

Qualität Safran nach ISO 3632 (Juli 2012):

Nach den hier durchgeführten Analysen entspricht das vorliegende Muster den Vorgaben der Kategorie I nach ISO 3632.

