

GOURMAZIA
PREMIUM KASHMIRI
SAFFRON THREADS
MONGRA GRADE



ORIGIN & *Quality*

Hand-picked all-red Mongra saffron threads from the high-altitude valleys of Kashmir, India; harvested at dawn when the flowers are most aromatic. Sun-dried and sorted by hand for colour and purity; ethically sourced in small batches to support local farmers and ensure authenticity.

Ingredients

100 % organic black tea leaves (*Camellia sinensis*).
Free from additives, flavours, sugar or preservatives.

FLAVOR & AROMA

Intensely floral and honeyed with sweet hay and earthy notes; a little goes a long way. Deep crimson threads release a brilliant golden hue when steeped.

BREWING & SERVING

Soak 5-10 threads in 1-2 tablespoons of warm water, milk or broth for 10-15 minutes to unlock colour and aroma. Add the infusion and threads to rice, biryani, paella, risotto, desserts or beverages; use sparingly as saffron is highly potent.

HEALTH BENEFITS

Contains crocin and safranal—carotenoid antioxidants that may support mood, memory and eye health.

Traditionally used to promote relaxation and aid digestion. - Caffeine-free and naturally sweet, making it a luxurious way to flavour foods without sugar.

USAGE SUGGESTION

Enhance savoury dishes such as biryani, paella, risotto, stews and soups with a few threads of saffron.

Infuse into teas, lattes, warm milk, syrups or desserts like custards, panna cotta and ice cream for an elegant touch.

STORAGE

Keep saffron in an airtight glass jar in a cool, dark place away from moisture and strong odours. For best flavour, use within 12 months and reseal promptly after each use.

หญ้าฝรั่นแคชเมียร์เกรดมอกรา

แหล่งกำเนิดและคุณภาพ

เก็บด้วยมือจากหุบเขาสูงในแคชเมียร์ ประเทศอินเดีย ในช่วงเช้ามีดเมื่อดอกไม้หอมที่สุด เป็นสายฝอยสีแดงล้วนเกรด มอกรา ตากแดดและคัดเลือกรด้วยมือเพื่อให้ได้สีและความบริสุทธิ์ บรรจุในจำนวนจำกัดและมาจากแหล่งที่มีจริยธรรมเพื่อสนับสนุนเกษตรกรท้องถิ่น

ส่วนประกอบ

หญ้าฝรั่นบริสุทธิ์ 100 % (Crocus sativus)
ไม่มีสารผสม สีสังเคราะห์ กลิ่น หรือสารกันเสียใด ๆ



รสชาติและกลิ่น

มีกลิ่นหอมดอกไม้เข้มข้น หวานคล้ายน้ำผึ้ง พร้อมโน้ตหญ้าแห้งและดินอ่อน ๆ ใช้เพียงเล็กน้อยก็ได้รสเส้นสีแดงเข้มข้นเมื่อแช่จะให้สีทองสดใส

วิธีใช้และการเสิร์ฟ

แช่เส้นหญ้าฝรั่น 5-10 เส้นในน้ำอุ่น นม หรือซूप 1-2 ช้อนโต๊ะเป็นเวลา 10-15 นาที เพื่อปลดปล่อยสีและกลิ่นหอม เติมน้ำแช่และเส้นลงในข้าว ไบรียานี ปาเอลญา ริซอตโต ของหวาน หรือเครื่องดื่ม; ใช้เพียงเล็กน้อยเพราะมีความเข้มข้นสูง

ประโยชน์ต่อสุขภาพ

อุดมด้วยโครซินและซาฟรานัล ซึ่งเป็นสารต้านอนุมูลอิสระประเภทแคโรทีนอยด์ ที่อาจช่วยเสริมอารมณ์ ความจำ และสุขภาพตา ใช้กันมาแต่โบราณเพื่อช่วยให้ผ่อนคลายและช่วยการย่อยอาหาร – ปราศจากคาเฟอีนและมีความหวานตามธรรมชาติ เป็นทางเลือกหรูหราในการปรุงรสโดยไม่ต้องใช้น้ำตาล

ข้อแนะนำในการใช้

เพิ่มในเมนูข้าว เช่น ข้าวหมก ไบรียานี ปาเอลญา ริซอตโต ซุป และสตูว์ เพื่อเพิ่มรสชาติ ผสมในซาลาเต้ นมอุ่น น้ำเชื่อม หรือของหวาน เช่น คัสตาร์ด พานาคอตต้า และไอศกรีม เพื่อสัมผัสที่หรูหรา

การเก็บรักษา

เก็บหญ้าฝรั่นในขวดแก้วปิดสนิทในที่เย็นและมีด หลีกเลี่ยงความชื้นและกลิ่นแรง ใช้ภายใน 12 เดือนเพื่อรสชาติที่ดีที่สุด และปิดภาชนะให้แน่นหลังใช้ทุกครั้ง