Safran fribourgeois

-

Fabien Fragnière

Route du Guéravet 5
1772 Grolley

https://www.safranfribourgeois.ch/
info@safranfribourgeois.ch
Vente en ligne

Présentation

Fabien Fragnière est cuisinier de formation à l'hôtel Cailler à Charmey puis à l'Auberge de l'Etoile à Courtion. Il suit ensuite une formation de viticulteur. Actuellement responsable des vinifications au Domaine de Villarose à Mur, l'art culinaire ainsi que la culture du Crocus sativus restent ses plus grandes passions.

Aujourd'hui, il cultive et récolte son précieux safran au Domaine du Guéravet à Grolley, où vous y trouverez également un petit magasin à la ferme.

Produits

- Pot de 550 mg de safran fribourgeois
- Coffret découverte de safran fribourgeois
- Nouilles au safran fribourgeois
- Chutney de coin au safran fribourgeois
- Pain d'épices au safran fribourgeois
- Pistils secs de safran (certifié)