Truffes et Safran de Touraine

- Produits locaux
- Plants, épices et plantes aromatiques

Coup de coeur

Iona partage sa passion de la culture du safran et de la truffe autour de sorties accompagnées, tout au long de l’année. À ses côtés, découvrez ses méthodes artisanales de préparation du safran et sa gamme de produits dérivés : miels, confitures, biscuits….

Adhérente de l’association des Safraniers de Touraine, Iona s’est installée à Cheillé, à deux pas d’Azay le Rideau.

Très attentive au respect de l’environnement, elle cultive son safran sans aucun produit chimique de synthèse, ni engrais minéraux. Elle le transforme avec soin, selon des méthodes artisanales, pour assurer une qualité optimale.

Elle propose une large gamme de produits safranés. Pour ses préparations, elle s’attache à utiliser des ingrédients locaux de qualité, biologiques pour proposer des produits éthiques et qui ont du sens.

Caractéristiques

Sur rendez-vous.

Nous parlons
Anglais
Français
Visite de l'entreprise possible
oui
Nous suivre
Truffes et Safran de Touraine

Contact

Iona GUEST

Adresse

20 Ter rue de l’Île Bouchard
37190
CHEILLÉ
06 61 95 25 24
ionaguest@yahoo.fr
Parc

Entre Tours et Angers, sur plus de 270 000 hectares, le Parc Loire-Anjou-Touraine est avant tout un territoire de confluences. Il s’est construit autour d’un patrimoine naturel, culturel et historique reconnu, prisé par les rois et les grands artistes.

Parc naturel régional Loire Anjou Touraine

Nous écrire

Nom

Prénom

Courriel

Courriel

Confirmar correo electrónico

Téléphone

Message

Courriel marqué ionaguest@yahoo.fr

CAPTCHA

¿Cuál es el código de la imagen? Introduzca los caracteres mostrados en la imagen.

Esta pregunta es para comprobar si usted es un visitante humano y prevenir envíos de spam automatizado.

Enviar