

LES VALEURS DE FOODBIOTIC

Foodbiotic est spécialisée dans la culture et la transformation d'ingrédients haut de gamme destinés à l'industrie alimentaire, pharmaceutique et cosmétique. Nous possédons nos propres cultures en Iran ce qui nous permet d'assurer la qualité du safran, de la culture sur place au conditionnement et transformation en France. La tradition safranière est également un trait d'union entre plusieurs générations pour la famille du fondateur de Foodbiotic qui cultive cette épice avec passion depuis de nombreuses années dans la région de Khorasan en Iran.

Dans le cadre de notre démarche de développement durable, nous apportons notre assistance technique au niveau de l'entretien des cultures, de la récolte et du séchage à nos safraniers partenaires.

RECHERCHE & DÉVELOPPEMENT

La Recherche & Développement est au cœur de notre activité. Elle est l'axe principal de l'entreprise. Nous y consacrons une part conséquente de notre chiffre d'affaires. Depuis 2009 Foodbiotic a été lauréat de plusieurs prix d'innovation. Nos initiatives en terme d'innovation sont motivées par notre volonté de développer la part de nos produits bio.

RECHERCHE DE L'EXCELLENCE

Nos safranières et celles de nos partenaires sont situées dans les meilleurs terroirs en terme géologique et géographique. Le safran reste une culture de famille et de petites parcelles. Il faut récolter environ 190 fleurs de crocus pour obtenir 1g de safran. Foodbiotic contrôle toutes les étapes et tous les paramètres physico-chimiques, de la production au conditionnement en France. Chaque lot de safran est contrôlé suivant la norme ISO 3632 par des laboratoires indépendants sur place et en France.

SERVICE

Notre service relation clientèle est consacré à votre écoute. Nous mettons tout en œuvre pour vous fournir des produits de qualité au quotidien et vous conseiller sur l'utilisation du safran et de nos produits

SAFRAN EN SPRAY

Salez, poivrez, safranez !

- Spray Safran est un nouveau concept qui a pour but de faciliter l'utilisation du safran. Ce spray, maniable et pratique, permet un dosage précis du safran à chaque pression, plus besoin de doser le nombre de filaments ou la quantité de poudre. L'infusion du safran uniquement dans l'eau permet un large spectre d'utilisation.



GRAND PRIX INNOVATION
SIAL 2012



AEROSOL AWARDS
PARIS 2012

- Saveur intense
- Conditionnement unitaire 125 ml en flacon aérosol.
- Conservation : 20 mois à température ambiante

NOUVEAU FLACON, NOUVEAU DESIGN !

+ impactant + gourmand + pratique



UN PULVÉRISATEUR + ERGONOMIQUE !

Il permet une pulvérisation parfaite et vous assure instantanément, un juste dosage. Le Safran est déjà infusé, prêt à l'emploi pour toutes vos préparations culinaires.

+ DOSÉ ! 125 ML DE SAVEUR !

Et il est surdosé pour tenir compte de la quantité restante dans le flacon.

Sans conservateur, sans colorant



UTILISATION DU SPRAY SAFRAN

Prêt à l'emploi. Sans conservateurs ni additifs. A pulvériser en fin de cuisson, juste avant de servir sur plats de viandes, volailles, poissons, crustacés, légumes et également sur desserts et boissons chaudes ou froides.



SAFRANEO
MERVEILLE D'ÉPICE

BOUTONS ET PÉTALES DE ROSE SÉCHÉS

Une saveur exceptionnelle

- Symbole de l'amour, de la beauté et de la délicatesse depuis l'Antiquité, la rose est une fleur comestible à la saveur suave qui enchante boissons, mélanges d'épices et desserts. En infusion, ils aromatiseront vos thés et vos tisanes. Leur jolie couleur permet aussi de les utiliser en décoration. Disponibles aussi en pétales.

Boutons de rose séchés, qualité extra, en provenance des montagnes de Zagros, Iran.

- Conditionné en France, différents packaging adaptés aux besoins de nos clients.
- Mise sous vide pour une conservation idéale des qualités organoleptiques.
- Conservation : 2 ans à température ambiante.



Pot
75 g



Doypack
250 g



Sachet
500 g



MIEL D'ACACIA ○ ○ ○ AU SAFRAN

Fruit de l'alliance entre la douceur du miel d'acacia et une touche délicate d'Orient.

- Notre miel au safran est un miel d'acacia de grande qualité, contenant des filaments de notre meilleur safran de Khorasan, en Iran. Notre procédé de fabrication nous permet d'obtenir un miel riche en goût et naturellement teinté d'une couleur ambrée unique.

Médaille d'argent aux Epicures de l'Epicerie fine 2015, notre miel se distingue par son goût inimitable en safran, une couleur particulièrement prononcée et un visuel unique lui conférant des caractéristiques organoleptiques exceptionnelles.

Ce miel à la saveur raffinée, fruit de l'alliance entre la douceur du miel d'acacia et une délicate touche d'Orient, permet d'apporter une note parfumée et colorée à toutes vos recettes et de créer de subtils mélanges sucrés salés.

- Composition : miel d'acacia d'Europe, safran de Khorasan
- Conservation : 24 mois à température ambiante.
- Poids net de l'article : 125g



SUGGESTION D'UTILISATION

Il peut être utilisé en dressage de plats (foie gras, viandes blanches, gibier, poissons légumes grillés, desserts, crêpes), ou pour apporter une touche sucrée et parfumée à vos yaourts, tartines, salades de fruits etc.



EPINE VINETTE ○○○

Un super fruit pour vos plats

- Les fruits de cette plante de la famille des Berberidacées ont une saveur acidulée très agréable avec une belle couleur rouge. Cet arbuste épineux rend la récolte de ses baies difficile.
- Dès l'Antiquité les peuples de l'Himalaya lui reconnaissent des bienfaits pour la santé et s'en servent pour la préparation de breuvages. Au premier siècle de notre ère, les Grecs en consomment son extrait. Au Moyen Age on trouve en Italie les premières traces écrites de son utilisation en médecine. Rhazes fut pionnier en recommandant la consommation de jus d'épine-vinette pour le traitement de la fièvre, la soif et l'inflammation.
- Les baies séchées d'épine vinette permettent de nombreuses innovations culinaires. Grâce à sa délicate saveur acidulée et sa couleur rouge, l'épine vinette est à utiliser sans modération dans les recettes salées et sucrées.
- L'Iran est le premier producteur mondial d'épine vinette. Les arbustes poussent naturellement dans la région de Khorasan.

Baies séchées d'épine vinette, issues de la cueillette, origine Iran.

- Conditionnement en France, différents emballages adaptés aux besoins de notre clientèle : doypack de 50g à 1kg.
- Conditionnées sous atmosphère modifiée pour une conservation idéale des qualités organoleptiques.
- Conservation : 12 mois dans un endroit sec et frais à partir de la date de conditionnement. La conservation au congélateur après chaque utilisation est cependant la plus adaptée.

UTILISATION DE L'EPINE VINETTE

Faire revenir les baies, préalablement rincées, dans un peu de beurre à feu doux, idéalement avec quelques stigmates de safran infusés, deux à trois minutes. Ajouter à votre plat.



Doypack
50 g



Doypack
250 g



Sachet
1 kg



SAFRAN EN FILAMENTS ○ ○ ○

Safranez-vous la vie

- En dégustant notre safran, cultivé dans la province de Khorasan en Iran, sur l'ancien itinéraire de la Route de la Soie, laissez-vous envouter par son doux parfum et son goût inimitable qui apporteront à vos préparations sucrées et salées cette touche d'Orient si délicate.

Traçabilité

- Grâce à nos différents partenariats pour l'émondage et le séchage du safran ainsi que notre propre culture, nous sommes en mesure d'assurer une qualité constante et une traçabilité totale de notre safran.

Fine fleur de safran

- Notre catégorie Fine Fleur est issue de la partie la plus noble du pistil, située à l'extrémité supérieure des filaments. C'est un safran de toute première qualité, avec un taux en crocine (pouvoir colorant), picrocrocine et safranal supérieur à toutes les autres catégories de safran se trouvant sur le marché. Ses filaments de couleur rouge intense sont de plus petites tailles.

Safran entier

- Les filaments sont plus longs que le safran Fine Fleur et comprennent le pistil entier avec ses trois stigmates et une toute petite partie du style jaune (selon la norme).

Safran filament de qualité extra, Catégorie 1 Norme ISO 3632.

- Conditionné en France, différents emballages adaptés aux besoins de notre clientèle : pot de 1 à 3 g, pack 4 pots, doypack de 10 g à 1 kg, conditionnement sur-mesure pour les industriels.
- Mise sous vide possible des doypacks pour une conservation idéale des qualités organoleptiques du safran en filament.
- Conservation : 24 mois dans un endroit frais et sec à partir de la date de conditionnement.

UTILISATION DU SAFRAN EN FILAMENTS

Mettre 3 à 5 filaments par personne à infuser dans un peu d'eau au moins 15 minutes avant utilisation. Incorporer en fin de cuisson.



Pot 1 g



Pot de 1 à 3 g
blister



Pack
4 pots 1 à 3 g



Doypack
de 10 g à 1kg



Présentoir
12 étuis de 0,5g

SAFRAN MOULU ○ ○ ○

Le goût de l'innovation

Safran moulu en pot de 1 à 10 g



- Grâce à un équipement à la pointe de la technologie, nous garantissons une qualité optimale de notre safran moulu. La granulométrie du safran ainsi que son conditionnement peuvent être adaptés aux besoins de notre clientèle professionnelle.

- Moulu et conditionné par nos soins en France. Grand choix de granulométrie. Différents conditionnements adaptés aux besoins de notre clientèle : pot de 1 à 10 g, pack 4 pots, doypack de 10 g à 4kg, conditionnement sur-mesure pour les industriels.

- Mise sous vide possible des doypacks pour une conservation idéale des qualités organoleptiques du safran moulu en vrac.
- Conservation : 12 mois dans un endroit sec et frais à partir de la date de conditionnement.

Safran moulu en gélules de 0,1 g



- Actuellement le safran moulu est commercialisé en capsules plastiques de 0.1g. Ces dernières présentent les inconvénients suivants :

Praticité : ouverture difficile et risque d'éparpillement du produit à l'ouverture

Environnemental : déchets plastiques (1 capsule/0.1g)

Conservation : le rapport air libre/safran dans chaque pot est très important ce qui conduit à une oxydation et une perte de qualité pendant la durée de conservation.

Grace à ce nouveau conditionnement, nous apportons une solution à tous ces inconvénients. De plus, la gélule permet une utilisation directe du safran dans les plats mijotés. Il suffit d'ajouter la gélule directement dans le plat en préparation. La gélule se dissout rapidement dans un liquide chaud sans changer le goût. Pour les consommateurs qui souhaitent utiliser uniquement le safran moulu, l'ouverture d'une gélule est beaucoup plus aisée que celle d'un petit pot plastique actuellement.

- Conditionnement : pot de 50 gélules de 0,1 g, conditionnées individuellement sous atmosphère modifiée

- Conservation : 3 ans dans un endroit sec et frais à partir de la date de conditionnement.



Pot
1 à 10 g



Pot
50 gélules de 0,1 g



Doypack
10 g à 4kg



Pot
5 dosettes de 0,2g



Présentoir
12 étuis de 6 x 0,1g

LES TRÉSORS DE PERSE ○ ○ ○



Concentrés de fruits

- Concentré de Grenade
- Concentré de Cerise
- Concentré d'Epine-vinette (Berberry)

Huiles essentielles

- Rose
- Estragon
- Cumin
- Armoise
- Galbanum
- Ase fétide
- Extrait et poudre de licorice



Fleurs séchées

- Boutons et pétales de rose de damas
- Violette
- Fleur d'oranger
- Carthame
- Fleurs de mauve
- Fleurs du grenadier
- Coquelicot



Colorants d'origine végétale

- Henné rouge
- Henné noir
- Racine de la garance
- Ecorce de grenade

Gommes & résines naturelles

- Adragante
- Galbanum
- Arabe
- Ase fétide



RAISINS SECS D'IRAN ○ ○ ○

- L'Iran est le 3ème exportateur de raisins secs au monde.

Conditionnements : 75g, 100g, 200g, 250g, 500g, 1kg / En vrac : 5 kg, 10 kg, 12.5 kg

Raisins secs Thompson, séchés au soleil



Qualité RTU AAA

- **Jumbo** : 250 - 300 par 100g
- **Standard** : 300 - 370 par 100g

Raisins secs Sultana – N° 9



Qualité RTU AAA

- **Jumbo** : 250 - 300 par 100g
- **Standard** : 300 - 370 par 100g
- **Small** : 500 - 650 par 100 g

Raisins secs Sultana – N° 10



Qualité RTU AAA

- **Jumbo** : 250 - 300 par 100g
- **Standard** : 300 - 370 par 100g
- **Small** : 500 - 650 par 100 g

Raisins secs Golden



Qualité RTU

- **Jumbo** : 250 - 300 par 100g
- **Standard** : 300 - 370 par 100g
- **S02** : Max. 1500ppm

PISTACHES D'IRAN ○ ○ ○

- L'Iran, berceau historique du pistachier, est l'un des principaux producteurs de nombreuses variétés de pistaches. Les pistaches sont introduites en France au 17^e siècle, désignée sous le nom d'amande de Perse en raison de sa provenance très recherchée. Nos pistaches proviennent de la région de Kerman en Iran. Cette région produit la meilleure pistache au monde depuis plusieurs siècles. Son climat sec et chaud est très favorable à l'épanouissement des pistachiers.

Pistaches à Coque



- **Tailles :** 22/24 - 24/26 - 26/28 - 28/30 - 30/32
- **Conditionnements consommateurs :** 60g, 100g, 200g
- **Conditionnement en vrac :** 10 kg, 25 kg, 50 kg

Les différentes variétés disponibles sont :

Pistache Ronde (**Fandoghi**), Pistache Jumbo (**kalleghouchi**), Pistaches Longues **Akbari**, **Ahmad Aghaie** et **Badami**.

Pistaches décortiquées



- **Conditionnements :** 1 kg, 10 kg, 25 kg, 50 kg

Pistaches Vertes émondées d'Iran extra verte



- **Conditionnements :** 1 kg, 10 kg, 25 kg, 50 kg
- **5 qualités selon la couleur :** S, A, B, C, D