

Truffles 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](tel:0661952524)

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.

Nous écrire

Nom

Prénom

Courriel

Courriel

Confirmer l'adresse de courriel

Téléphone

Message

Courriel marqué

CAPTCHA



Quel code est dissimulé dans l'image ? Saisir les caractères affichés dans l'image.

Cette question sert à vérifier si vous êtes un visiteur humain ou non afin d'éviter les soumissions de pourriel (spam) automatisées.

Envoyer