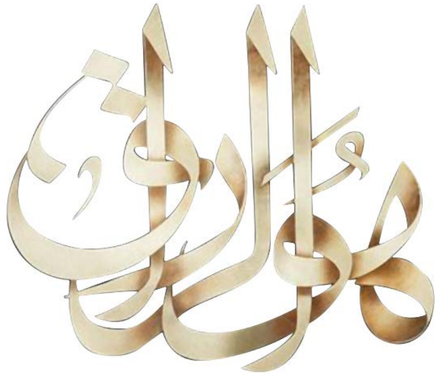
# Ideen in Safran

www.sna-grp.de

# Er ist der Ernährer“

[Arabische Kalligraphie]



Mit diesem Ruf danken die Bauern in den größten Ursprungsländern des Safrans jeden Tag ihrem Schöpfer für das rote Gold, das auf wundersame Weise aus dem Herzen der Erde wächst und mit seiner Farbe, seinem Aroma und Geschmack ein Lied auf das Leben einstimmt.





# INHALTSVERZEICHNIS


04-05
Hallo und ein herzliches Moin Moin

06-06
Unser Management

07-07
Unsere Philosophie und Vision

08-09
Unsere Tradition

10-13
Unsere Produkt

14-19
Weiterverarbeitung und Dienstleistung

20-23
Unser Qualitätsversprechen

24-25
Nachhaltigkeit und soziales Engagement

26-27
Ideen In Safran

28-29
Darum sind wir die richtige Wahl

30-31
Die Safranernte

# Hallo und ein herzliches Moin Moin aus Hamburg

## zu Ihnen und in die weite Welt hinaus!

Wir freuen uns, uns Ihnen als eine auf Safran (Fäden und Pulver) spezialisierte Manufaktur näher vorstellen zu dürfen. Safran liegt uns besonders am Herzen, weil er eines der edelsten Gewürze ist sowie Genuss, Wertschätzung und Lebensfreude bedeutet. Er ist die Essenz der Natur in Form Roten Goldes aus dem Herzen der Erde, die uns als Meisterwerk der Schöpfung anvertraut ist.

Um es auf den Punkt zu bringen: Wir verarbeiten (reinigen, keimreduzieren, mahlen und sieben), kontrollieren (Fremdkörperdetektion und chemische Analysen), verpacken und lagern Kräuter und Gewürze, insbesondere Safran, als IFS Broker- und IFS Food-zertifiziertes Unternehmen (Höheres Niveau: 96,57 %) im Herzen von Hamburg.

Seit mehr als drei Generationen bieten wir qualitativ hochwertige Produkte in gleichbleibender Spitzenqualität zu fairen Bedingungen. Damit möchten wir unserer Wertschätzung für die Natur, für unsere Bauern und für unsere Kunden Ausdruck verleihen. Um dies sicherzustellen, wird unsere Lieferkette und der gesamte Prozess der Verarbeitung, Verpackung, Lagerung und des Transports sorgfältig begleitet, streng überwacht und fortwährend kontrolliert.



Ideen In Safran

Unternehmen und Wiederverkäufer beraten und unterstützen wir im Rahmen unseres Private-Label-Programms vollumfänglich, damit sie mit unseren Rohstoffen ihre eigenen Produkte herstellen und als Eigen- oder Handelsmarke vertreiben können.

In Wertschätzung und Verbundenheit
Ihr SNA-Management-Team

Alireza Ranjbar

# Unser Management

**Matthias Gebauer**
Finanazen & Controlling

**Alireza Ranjbar**
Geschäftsführer & Einkauf

**Mohammad Ale Hosseini**
Marketing & Vertrieb





# Unsere Philosophie und Vision:

Das Ganze ist stets mehr als die Summe seiner Teile. Das gilt auch für Safran, der Köstlichkeit aus dem Herzen der Erde mit seinen lebendigen Farben und sinnlichen Aromen. Wir bei SNA sind davon überzeugt, Teil von etwas Größerem zu sein: Teil der Tradition und Geschichte des Safrans, der seit Jahrtausenden einen hohen Wert für Menschen hat und als erlesener Schatz der Natur eine ganz besondere Faszination auslöst, heute noch genauso wie früher.

Unsere Vision geht jedoch über die reine Faszination hinaus. Wir wollen, dass Safran erlebt und gelebt werden kann. Wir sehen uns in der Verantwortung, das Aroma und den Geschmack des Safrans so vielen Menschen wie möglich nahezubringen und unsere Esskultur mit Safran zu bereichern. Eine erlebte Wertschätzung in Farbe und Duft des Safrans ist unser Ziel.

Diese Wertschätzung empfinden wir gegenüber unseren Safranbauern und Kunden ebenso wie für unsere Mitarbeiter, die uns bei der Wertschöpfung unmittelbar zur Seite stehen. Als Familienunternehmen setzen wir auf Menschen, die uns mit ihrer Leidenschaft für Safran und unsere Vision dabei helfen, weltweit ein verlässlicher Partner und Lieferant für Handelsketten, Industrien und Unternehmen zu sein, die Safran als Rohstoff oder zur Veredelung von Fertigprodukten einsetzen. Auf uns können sie sich verlassen.

Ideen In Safran

# Unsere Tradition:
# Von Generation zu Generation

## 1945
### Grundsteinlegung der SNA

Abdollah Ranjbar eröffnet 1945 in Teheran ein kleines Geschäft. Qualität zählt für ihn mehr als alles andere – auch und vor allem beim Safran, den er direkt von den Bauern bezieht. Über die Jahrzehnte wächst der ehemals kleine Laden zu einem ansehnlichen Unternehmen heran.

## 1981
### Vom Einzel- zum Großhandel

Mit Behzad Ranjbar geht die zweite Generation an den Start: Er wandelt den Handel vom Einzel- zum Großhandel um. Sein Einsatz für den Familienbetrieb führt zu stetem Wachstum und schließlich zur nächsten Herausforderung: dem Export!

## 2009
### Unternehmensgründung in Deutschland

Alireza Ranjbar übernimmt in dritter Generation die Geschicke des Unternehmens. Er gründet die SNA GmbH und geht damit einen wichtigen Schritt, um neue Zielmärkte und nachhaltige internationale Geschäftsbeziehungen in Europa und darüber hinaus aufzubauen.

## 2012
### Erweiterung des Gesellschafterkreises

Mohammad Ale Hosseini schließt sich als neuer Gesellschafter und Geschäftsführer dem Unternehmen an und verstärkt das Managementteam im Bereich Marketing und Vertrieb.

## 2018
### Implementierung von Management- und Qualitätsstandards (IFS Broker)

Um weitere Märkte zu erschließen, setzt die SNA GmbH, zunächst noch als Handelsunternehmen, auf die Standardisierung und Implementierung von Qualitäts- und Managementprozessen. Die Zertifizierung zum IFS Broker wird auf „Höherem Niveau“ erlangt.

## 2021
### Inbetriebnahme der auf Safran spezialisierten Manufaktur in Hamburg (IFS Food)

Der Wandel von einem Handels- zu einem produzierenden Unternehmen wird durch Inbetriebnahme der eigenen Manufaktur in Hamburg vollzogen. In den neuen Produktionsräumen der SNA werden Safran sowie andere Gewürze und Kräuter veredelt und verarbeitet. Seit Januar 2021 ist die SNA GmbH auf „Höherem Niveau“ IFS Food-zertifiziert.

## Heute
### Ideen in Safran

Heute* ist die SNA GmbH die einzige auf Safran spezialisierte Manufaktur in Mittel- und Nordeuropa mit Zertifizierung nach IFS Food und IFS Broker. Von Hamburg aus verarbeiten und veredeln wir Safran (Fäden und Pulver) in einzigartiger Qualität zu herausragenden Konditionen und beraten zu innovativen Produktideen mit Safran.

* Stand: 01.03.2021

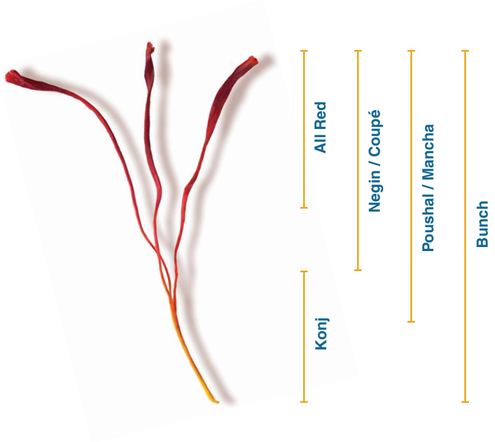
Ideen In Safran

# Unsere Produkte
## Safranfäden

Safran ist eines der wertvollsten Gewürze der Welt und gleichzeitig eine traditionelle Heilpflanze. Maßgeblich für die hohe Wertigkeit des Produktes sind zum einen die jeweiligen physikalischen und chemischen Eigenschaften des Safrans und zum anderen formale Klassifizierungen.

Die wichtigsten Unterscheidungsmerkmale sind das Herkunftsgebiet, die Reinheit, der Färbegehalt (Crocin), der Bitterstoff-Anteil (Picrocrocin) und das Aroma (Safranal). Klassifiziert und entsprechend differenziert wird Safran nach unterschiedlichen Normen: Neben dem ISO-Standard 3632 mit seinen Klassen I bis IV existieren noch der spanische und der persische Standard.

Während die letzten beiden eher eine physikalische Spezifikation darüber sind, welche genauen Bereiche des Safranfadens weiterverarbeitet worden sind, definiert die ISO-Norm genaue Grenzwerte zum chemischen Zustand des Produkts.



Bunch

Negin / Coupe

All Red

Poushal / Mancha

Konj

Ideen In Safran

# Safranpulver

Wenn es um Ihren Produkterfolg geht, ist eines besonders wichtig: der optimale Rohstoff für Ihre Produkte. Auf diesem Gebiet verfügt SNA über einen ausgeprägten Erfahrungsschatz. Unsere Expertise haben wir uns durch langjährige Präsenz und Erfahrung in der Safran-Industrie erarbeitet, die wir durch Austausch und Zusammenarbeit mit unseren Kunden kontinuierlich ausbauen.

Safran und viele andere Gewürze lassen sich in Pulverform besser verarbeiten. Dabei ist jedoch zu beachten, dass eine unsachgemäße Vermahlung zu einem Verlust von Farbe, Aroma, Geschmack und ätherischer Öle führen kann, weil dabei unter anderem Wärme erzeugt wird und viele weitere Faktoren eine Rolle spielen.

Wir begleiten und beraten unsere Kunden gerne mit all unserer Erfahrung bei der Auswahl der geeigneten Parameter für die Verarbeitung und Vermahlung des Safrans, damit sie ihre Produkte mit Safran veredeln können.

**Unsere Safranpulver können wir mit folgenden Parametern anbieten:**

| Typ-Nr. | Mesh Nummer | mm | Inches | ASTM | Tyler |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 75 | 0.075 | 0.00295 | 200 | 200 |
| 2 | 125 | 0.125 | 0.00492 | 120 | 115 |
| 3 | 212 | 0.212 | 0.00835 | 70 | 65 |
| 4 | 250 | 0.250 | 0.00984 | 60 | 60 |
| 5 | 355 | 0.355 | 0.01398 | 45 | 42 |
| 6 | 500 | 0.500 | 0.01969 | 35 | 32 |
| 7 | 710 | 0.710 | 0.02795 | 25 | 24 |
| 8 | 1000 | 1.000 | 0.3937 | 18 | 16 |
| 9 | 1400 | 1.400 | 0.05512 | 14 | 12 |
| 10 | 2000 | 2.000 | 0.07874 | 10 | 9 |
| 11 | 2800 | 2.800 | 0.11024 | 7 | 7 |
| 12 | 4000 | 4.000 | 0.15748 | 5 | 5 |
| 13 | 4750 | 4.750 | 0.18701 | 4 | 4 |

75 µm

212 µm

500 µm

2000 µm

4750 µm

# Weiterverarbeitung und Dienstleistung

**Wir verarbeiten 100% echten Safran der Klasse I (ISO 3632) für unserer Produktion. Safranpulver wird bei uns in Hamburg ausschließlich aus selbst importierten und gereinigten Safranfäden hergestellt, um Sortenreinheit sicherzustellen. Auf Wunsch bieten wir aber auch andere Klassen und Typisierungen an.**

## Unsere Produktion und Dienstleistungen im Überblick:

### Keimreduktion durch SNA-Spezialverfahren

Schon bei der Eingangskontrolle werden unsere Chargen auf Pestizide und (mikro-)biologische Gefahren untersucht. Nur Chargen mit vollends einwandfreier Analyse werden für die Verarbeitung und den Verkauf freigegeben.

Je nach Kundenanforderung oder Anwendungsgebiet kann eine zusätzliche Keimreduktion gewünscht sein. Mittels eines von SNA speziell für Safran entwickelten computerkontrollierten Verfahrens – SSEV (SNA-Safran-Entkeimungsverfahren), ein physikalisches Entkeimungsverfahren zur Reduzierung der mikrobiellen Besiedlung von Safran von 3 bis zu 7 Log – wird auf vollkommen natürliche Art ohne Einsatz von Chemikalien mithilfe von Druck, Feuchtigkeit und Wärme die mikrobiologische Keimbelastung effektiv reduziert. Damit ist eine schonende und aromaschützende Behandlung ohne jegliche Deklarationspflicht möglich.

Dank unseres Verfahrens bleibt die Qualität des Produkts vollständig erhalten. Auch der Anteil an flüchtigen Ölen, der am schwierigsten zu erhalten ist, wird während unserer Behandlung konstant gehalten. Mehr noch: Unsere Erfahrung ermöglicht es uns, die Effizienz der Farbe, des Aromas und des Geschmacks zu maximieren.

### Zerkleinerung und Pulverisierung mit der Safran-Ultraplex-Feinmühle (SUF)

Unsere leistungsfähigen und hochmodernen Ultraplex-Feinmühlen sind speziell für die Safranvermahlung hergestellt und bieten mit einer Drehzahl von bis zu 21.000 rpm ein Höchstmaß an Zerkleinerungs- und Pulverisierungsqualität. Damit gewährleisten wir ein schonendes Verfahren zur Zerkleinerung und Vermahlung des Safrans unter Beibehaltung der Farb-, Aroma- und Geschmackswerte sowie der ätherischen Öle.

Wir erzielen durch den Einsatz der Safran-Ultraplex-Feinmühlen, im Vergleich mit anderen Vermahlungsmethoden, 50 bis 80 Prozent höhere Farb-, Aroma- und Geschmackswerte. Je nach Bedarf und Einsatzgebiet bieten wir Zerkleinerungs- und Vermahlungsgrade mit einer definierten Endfeinheit von 10 bis 0,08 mm.

## Sieben mit Vibrationssiebmaschine

Mit der Vibrationssiebmaschine stellen wir ein weiteres Prüfmittel zur Qualitätskontrolle des Safranpulvers zur Verfügung. Die kalibrierten Siebe gewährleisten eine einheitliche Pulvergröße für die besondere Anwendung als Rohstoff, Zwischen- und Endprodukt.

Der geregelte elektromagnetische Antrieb ermöglicht eine optimale Anpassung an das Siebgut und eine hohe Trennschärfe. Ihre dreidimensionale Wurfbewegung ermöglicht eine präzise, effiziente und reproduzierbare Siebung.

Dank der digitalen Parametereinstellung und des Kalibrierungszertifikats ist sie unverzichtbar für alle, die auf Präzision bei der Qualitätskontrolle Wert legen und nach den Richtlinien von ISO 9001 arbeiten.

Ideen In Safran

## Lebensmittelsicherheit (Fremdkörperdetektion)

Dank unseres HACCP-Systems und unserer Gefahrenanalyse verfügen wir über eine Risikobewertung für Fremdkörper. Die optische Kontrolle durch unser Personal, die Siebung und die Metalldetektion mit intelligenter Technologie zur Fremdkörperdetektion gewährleisten die Sicherheit unserer Produkte.

## Dosierung

Unsere elektronischen Messgeräte sind geeicht. Sie werden regelmäßig überprüft und kalibriert. Mit unseren Abfüllanlagen und manuell verpacken wir für Sie Dosen und Beutel von 0,5 bis 600 g.

Ideen In Safran

## Verpackung und Lagerung

Alle unsere Verpackungsmaterialien verfügen über Produktbeschreibungen und Spezifikationen sowie Konformitätserklärungen gemäß der EU-Gesetzgebungen (Lebensmittelkontaktbedingungen). Unser Safranlager in Deutschland (Hamburg) ist temperatur- und feuchtigkeitskontrolliert.

# Unser Qualitätsversprechen

Für höchste Qualität und Ihre vollkommene Zufriedenheit setzen wir unsere große Leidenschaft und unser gesamtes Wissen ein. Zufriedene Kunden, modernste Verfahrensweisen nach den höchsten Qualitätsstandards und motivierte Mitarbeiter sind die Grundlage für unseren Erfolg. Um unsere Ziele zu erreichen, haben wir für die Prozesse der Kundenorientierung, Produktsicherheit, Mitarbeiterqualifikation und Nachhaltigkeit Anforderungen und Kriterien entwickelt, die überwacht und regelmäßig evaluiert werden.

Die SNA hat für jeden einzelnen Prozessschritt Verfahren zur Qualitätsüberwachung etabliert. SSie beginnt bereits weit vor der Ernte, nämlich bei der Wahl unserer Safranbauern. Mit dem Einkauf des Safrans beginnt sodann der standardisierte SNA-Qualitätsprozess, den wir vor Ort im Ursprungsland selbst durchführen. Nach Eingang der Ware in unserem Lager in Hamburg veranlassen wir eine erneute Analyse durch ein akkreditiertes Labor.

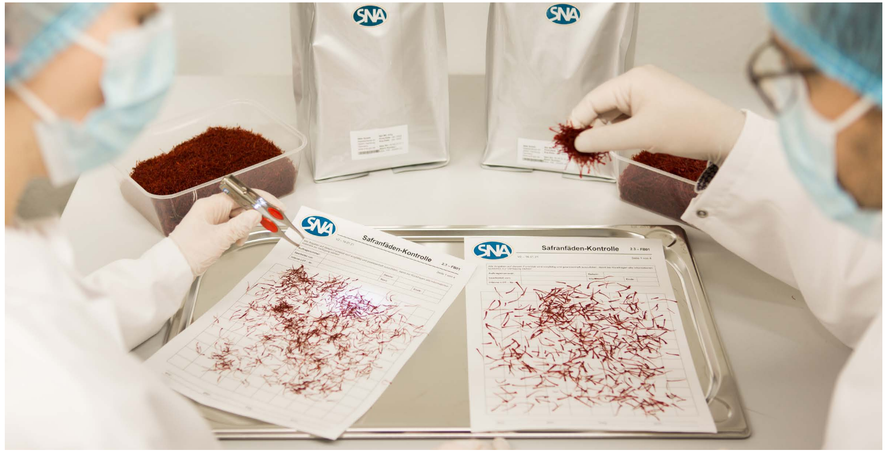
Jede Batchnummer wird zudem auf verbotene Farbstoffe und Pestizide sowie stichprobenartig auf (mikro-)biologische Gefahren untersucht. Die Ware wird erst für Produktion und Verkauf freigegeben, wenn eine vollends positive Analyse vorliegt. So stellen wir sicher, dass nur Ware von einwandfreier und standardisierter Qualität hergestellt und in den Verkehr gebracht wird.

Durch die sachgerechte Lagerung, Verarbeitung und Verpackung der Ware bleibt die Qualität uneingeschränkt. Sämtliche Waren werden in geeigneter Weise identifiziert. Ihr Weg ist auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen nachvollziehbar. Eine vollständige mengenmäßige Rückverfolgung vom Ursprung bis zum Kunden einschließlich der Verarbeitungsschritte ist jederzeit gewährleistet.

Die komplette Beschaffung sowie die Produktion und Lagerung in Hamburg wird überwacht und dokumentiert. Unser HACCP-System ermöglicht es uns, ganz im Sinne des Verbraucherschutzes klar strukturierte und präventive Maßnahmen zur Qualitätssicherung in der Produktion und Verpackung im Umgang mit dem Safran zu garantieren. Alle qualitätssichernden Maßnahmen zur Aufrechterhaltung der Produktsicherheit, -qualität und -legalität werden genauestens geplant, überwacht und gelenkt.

Unser Qualitätsmanagement ist nach **IFS Broker** und **IFS Food** auf „Höherem Niveau“ zertifiziert. Die Klassifizierung unseres Roten Goldes erfolgt auf Basis des ISO-Standards 3632. Damit gewährleisten wir eine gleichbleibende Qualität und Sicherheit unseres Safrans innerhalb jedes einzelnen Prozesses über die gesamte Wertschöpfungskette hinweg.

Um unseren hohen Qualitätsanspruch stets garantieren zu können, besuchen unsere Mitarbeiter regelmäßig Seminare und Workshops. Darüber hinaus lassen wir uns ständig von spezialisierten Expertenteams auditieren, bewerten und beraten, damit ein kontinuierlicher Verbesserungsprozess sichergestellt ist. Am Ende dieses Prozesses steht ein sicheres und qualitativ hochwertiges Produkt. Das versprechen wir Ihnen.



# Nachhaltigkeit und soziales Engagement

Wir von SNA setzen auf eine innovationsorientierte und verantwortungsvolle Unternehmung, bei der Nachhaltigkeit entschieden gelebt wird – jeden Tag aufs Neue und in voller Konsequenz: weil wir heute Verantwortung für die Welt tragen, in der wir morgen leben. Deshalb setzen wir bei jeder unserer Handlungen auf absolute Fairness.

Safran ist als Gewürz und Heilpflanze wertvoll und entsprechend hochpreisig. Trotzdem können viele Bauern vom Safrananbau kaum noch leben. Bei uns ist das anders: Unsere Safranbauern erzielen ein höheres Einkommen, haben bessere Arbeitsbedingungen und können auf ihren Ländereien nachhaltig und umweltschonend anbauen.

Unsere Safranbauern sind für uns echte Partner, mit denen wir bereits seit Jahren zusammenarbeiten. Deshalb haben wir bestmögliche Lebensbedingungen vor Augen und erfragen regelmäßig ihre individuellen Bedürfnisse.

Wir unterstützen sie mit vielfältigen Maßnahmen, die zudem der lokalen Bevölkerung zugutekommen und zur sozialen Entwicklung der Erzeuger-Regionen beitragen. Dazu gehören Schulungs- und Trainingsprogramme für die Safranbauern, damit sie ökonomischer, ökologischer und sozial verträglich anbauen können.

Nachhaltiger Safrananbau verzichtet auf Pestizide und chemische Düngemittel. Das schont nicht nur das Klima. Auch die Böden werden und bleiben dadurch fruchtbarer, die Safranqualität steigt und die Erträge der Bauern sind höher. Im Rahmen unseres Trainingsprogramm SNA Green Saffron unterstützen wir Bauern dabei, auf nachhaltigen Anbau umzustellen. Dabei erwerben sie wichtige Kenntnisse und lernen Methoden kennen zu Themen wie Bodenfruchtbarkeit und Klimaschutz, damit sie schonend und verantwortungsvoll mit Umwelt und Ressourcen umgehen.





Wichtig sind uns zudem Schadstofffreiheit, die durch umfassenden Einsatz ökologischerer Methoden bei der Schädlingsbekämpfung erreicht wird – zum Schutz der Insektenvielfalt –, sowie der weitestgehende Verzicht auf Verpackungskunststoffe!

Zukünftig plant die SNA die Forschung und Innovation rund um den Safran zu unterstützen. Grundlagenforschung ist wichtig, um dauerhaft für mehr Sicherheit der Pflanzen, noch bessere Qualität und nachhaltigeren Anbau zu sorgen. Durch unsere Unterstützung und Zusammenarbeit mit Forschungsinstitutionen möchten wir zudem dazu beitragen, dass Safran vermehrt als Heilmittel gegen Krankheiten eingesetzt wird. Dazu gehört auch, das Safran-Genom, die verschiedenen Safrangattungen und ihre individuellen Besonderheiten wissenschaftlich zu untersuchen.

# Ideen in Safran

Gemeinsam mit unseren Kunden entwickeln wir neue Produktideen und analysieren Markttendenzen rund um den Safran.

Wir helfen Ihnen, innovative und bezaubernde Produkte zu kreieren oder bestehende Produkte mit Safran zu veredeln. Dabei stehen wir Ihnen mit unserer langjährigen Erfahrung und unserer Leidenschaft für dieses Wunder der Natur gern zur Verfügung.

Kurz: Wir bieten Ihnen **„Ideen in Safran“**!

Ideen In Safran

# Darum sind wir die richtige Wahl

01

## Sicherheit im Ursprungsland

Ackerflächen, Safranzwiebeln und Pflanzen werden von unseren Teams vor Ort kontrolliert und getestet.

02

## Spezialisierte Safran Manufaktur in Deutschland

- moderne und spezialisierte Anlagen zur schonenden Verarbeitung von Safran
- Spezialisierte Verfahren für die Behandlung von Safran
- Vorzekleinerungs- und Vermahlungsgrad von 10 - 0,08 mm

03

## Produktsicherheit

- IFS Food- und IFS Broker-zertifizierte Manufaktur auf „Höherem Niveau“
- maximale Sicherheit durch optisch Kontrolle, Siebung und Metalldetektion

04

## Jede Batchnummer

Überprüfung jeder Batchnummer auf Produktsicherheit und Lebensmittelbetrug durch ein akkreditiertes Labor gemäß EU-Richtlinien.

05

## Lückenlose Rückverfolgbarkeit

Jede Charge und Produkt ist lückenlos Rückverfolgbar.

06

## Lager

Temperatur- und feuchtigkeitsgesteuertes Lager in Deutschland (Hamburg).

07

## Verfügbarkeit

Wir bieten Ihnen das ganze Jahr über Safran-Faden und Pulver in 3 Kategorien (ISO 3632) an.

08

## Sortimentsvielfalt

Sie können auch aus einem großen Angebot weiterer unterschiedlicher Sortenauswahl Safranfäden (5 Sorten) und Safranpulver (13 Korngrößen) wählen. Ganz nach Ihren Wünschen verpacken und labeln wir für Sie auch kleinere Mengen als Privat Label.

09

## Logistik

Unsere zertifizierten Logistikdienstleister garantieren einen schnellen und sicheren Transport.

10

## Vertrieb mit Herz und Verstand

Ihre Zufriedenheit ist unser oberstes Ziel. Unsere Mitarbeiter beraten Sie individuell, professionell und effektiv. Lassen Sie sich von unserem Service überzeugen!

# Die Safranernte

Die jährliche Ernte des Safrans, dessen Krokusse nur einmal im Jahr für wenige Wochen blüht, beginnt Mitte Oktober und erreicht zwischen Ende Oktober und Anfang November ihren Höhepunkt. Sie findet vor Tagesanbruch statt, um die Blüte vor Sonneneinstrahlungen und Tau zu schützen.

Die Safranfäden müssen aus Tausenden Blüten gezupft werden. Denn in jeder einzelnen Blüte verstecken sich gerade einmal drei Safranfäden (Stempelfäden), die in Handarbeit aus der Blüte gezogen werden. Ein Pflücker schafft pro Tag nicht mehr als 500 g. Für 1 Kilo Safran müssen rund 190.000 Blüten gezupft werden – eine Arbeit, die von keiner Maschine der Welt erledigt werden kann. Und: Ein Hektar Anbaufläche gibt durchschnittlich gerade einmal 5½ Kilogramm Safran her.

Jedes Jahr füllen wir zu Beginn der Saison unser Lager mit der frischen Ernte auf. Dadurch stellen wir den Jahresbedarf unserer Kunden und Märkte an ausgezeichnetem und hochwertigem Safran sicher. Viele unserer Kunden schätzen in diesem Zusammenhang unseren besonderen Service, ihren kompletten Jahresbedarf bereits vor der Ernte zu bestellen, um ihn dann übers Jahr verteilt von unserem Lager abzurufen. Sie wissen: Sie können sich auf uns als Partner verlassen.

# Wir freuen uns auf den Austausch mit Ihnen!

Unsere langjährige Erfahrung und Expertise rund um Saffran, stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Sprechen Sie uns an: Wir kümmern uns um Ihre Fragen, Wünsche und Anliegen.

Ihr Ansprechpartner:

**Mohammad Ale Hosseini**

Email: safran@sna-grp.de
Fon: +49 (40) 702 911 41

SNA GmbH
Walddörferstr. 43
22041 Hamburg - Germany
Tel: +49 (0) 40 702 911 41
Mail: safran@snp-grp.de